

Traiteur

Nos canapés _____ 1,60€ la pièce

Minimum de 3 pièces par parfum

Jambon de Bayonne
Asperges
Œuf Tomate
Allumettes fromage
Jambon emmental
Saucisson
Concombre
Saumon fumé
Mousse de chèvre
Caviar d'aubergine

Nos navettes _____ 1,60€ la pièce

Minimum de 3 pièces par parfum

Saumon fumé
Rillettes de thon
Jambon de Paris
Jambon cru
Fromage fines herbes
Pesto tomate Mozzarella
*Navettes non garnies 0,80€

Nos brochettes _____ 1,70€ la pièce

Minimum de 10 brochettes par parfum

Tomates cerise, Mozzarella
Magret de canard, griottes Montmorency
Crevettes rôties, tomates séchées
Poulet Curry Ananas
Crêpe roulée, fromage fines herbes
Crêpe roulée saumon fumé, St Moret

Nos pains surprise

2 parfums au choix

25,00€ - 20 pièces | 48,00€ - 40 pièces

Saumon fumé
Jambon de Parme
Noix Roquefort
Thon crudités
Charcuteries assorties
Poissons assortis

Box crudités _____ 45,00€

Pour 8/12 personnes

Nos petits fours salés _____ 1,20€ la pièce

Allumettes fromage
Feuilletés saumon
Pruneaux bacon
Pizzas
Croque-monsieur
Feuilletés saucisses
Quiches Lorraine

Nos minis sandwichs _____ 1,70€ la pièce

Minimum de 10 pièces par parfum

Buns bayonne, Parmesan, tomates confites
Buns thon
Buns poulet curry
Buns saumon fumé, roquette
Buns tomate Mozzarella

Nos quiches _____ 4,00€ par pers.

4, 6, 8, 10, 12 personnes

Lorraine
Saumon, épinard
Mélange de légumes
Épinard, chèvre
Thon, tomates, moutarde
Tomates, courgettes
Lardons, champignons
Épinard, Feta

Notre pizza géante _____ 45,00€

(Rectangulaire, 40-60 cm)

Nous pouvons découper votre pizza en 15, 20

ou 40 parts
Tomates, lardons, Mozzarella
Tomates, chèvre, Mozzarella
Tomates, jambon, champignons, Mozzarella
Tomates, courgettes, poivrons, Mozzarella

Nos salades

Environ 200g par personne | Minimum de 4 personnes

Carottes râpées _____ 4,50€ par pers.

Taboulé _____ 4,50€ par pers.

Salade César : Salade Romaine, poulet, Parmesan, tomates, œufs durs _____ 9,00€ par pers.

Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, œufs durs, dés de jambon ou thon mayonnaise, cornichons _____ 9,00€ par pers.

Salade de pâtes au Pesto : Penne, pesto, tomates, billes de Mozzarella, tomates confites, courgettes _____ 9,00€ par pers.

Mignardises

Petits fours sucrés _____ 1,60€ la pièce

Éclair chocolat • Éclair café • Choux praliné • Tarte fraise • Tarte citron • Tarte pistache • Opéra • Délice Framboise • Pavlova fruits rouges • Royal

Petits fours secs _____ 0,95€ la pièce

Minimum de 10 mignardises par sorte

Financier nature • Financier pistache • Financier chocolat • Financier Framboise • Cookie • Brownie • Madeleine nature • Madeleine chocolat

Assortiment de macarons

Règlette de 9 macarons _____ 17,10€

Règlette de 12 macarons _____ 22,80€

Salade fraîcheur : Concombres, tomates, betteraves, pois chiche, Feta, mâche, oignons rouges _____ 9,00€ par pers.

Salade laboureur : Choux blanc, gruyère, pommes fruit, dés de jambon _____ 9,00€ par pers.

Salade estivale : Haricots verts, échalotes, Parmesan, champignons, tomates _____ 9,00€ par pers.

Salade tomate Mozzarella : Tomates d'antan, Mozzarella di Bufala, basilic frais _____ 9,00€ par pers.

Pâtisserie

Entremet

4, 6, 8, 10, 12 personnes. Nous réalisons également sur devis des entremets au dessus de 12 personnes.

Royal : Dacquoise amande, praliné feuilletine croustillant, mousse chocolat noir excellence _____ 6,00€ par pers.

Écureuil : Biscuit amande praliné croustillant, crème mousseline amande noisette, glaçage gourmand, ganache lactée _____ 6,00€ par pers.

Opéra : Biscuit Joconde, ganache chocolat, crème au beurre café _____ 6,00€ par pers.

Paris-Brest : Pâte à choux, crème mousseline praliné, parsemée de noisettes torréfiées _____ 6,00€ par pers.

Éclair géant : Pâte à choux, crème chocolat ou café _____ 5,50€ par pers.

Mille-feuille : Pâte feuilletée, crème légère vanille _____ 6,00€ par pers.

Saint-Honoré : Choux caramélisés garnis crème vanille, Chantilly vanille Mascarpone _____ 6,00€ par pers.

Délice framboise : Sablé breton, moelleux noisettes, compotée de framboises, crème légère vanille, framboises, concassé de pistaches _____ 6,50€ par pers.

Fraisier ou Framboisier : Biscuit génoise, crème légère vanille, fruits frais _____ 6,50€ par pers.

Pavlova : Meringue, Chantilly Mascarpone, fruits rouges ou à la crème de marrons _____ 6,00€ par pers.

Pièce montée traditionnelle

4 choux par personne, minimum de 10 personnes

Parfum : vanille, chocolat, café, Grand Marnier _____ 7,50€ par pers.

Craquante

4 choux par personne, maximum de 15 personnes

Parfum : vanille, chocolat, café, Grand Marnier _____ 7,50€ par pers.

Nos tartes 4, 6, 8, 10, 12 personnes

Tarte aux fruits _____ 3,80€ par pers.
Poires • Mirabelles • Abricots • Pommes

Tarte citron : Pâte sucrée, crèmeux citron _____ 6,00€ par pers.

Tarte citron meringuée : Pâte sucrée, crèmeux citron, meringue à l'italienne _____ 6,00€ par pers.

Tarte fraises : Sablé Breton, crème d'amande, crème légère vanille, fraises _____ 6,50€ par pers.

Tarte framboises : Sablé Breton, crème d'amande, crème légère vanille, framboises _____ 6,50€ par pers.

Tarte fraises framboises : Sablé Breton, crème d'amande, crème légère vanille, fraises, framboises _____ 6,50€ par pers.

Nos gâteaux de voyage

Moelleux chocolat _____ 35,00€
10 personnes

Flan traditionnel _____ 35,00€
10 personnes

