

Amuses Bouches

Pains surprises :

- *Pain complet : 48 mini Sandwichs garni : 16,80€*
- *Pain céréales : 24 mini Sandwichs garni : 8.20€*
- *Pain nordique : 20 mini Sandwichs garni : 5.10€*

Garnitures aux choix :

<ul style="list-style-type: none">- <i>Saumon fumé avec beurre</i>- <i>Mousse de canard</i>- <i>Fromages aux fines herbes</i>- <i>Bleu</i>	<ul style="list-style-type: none">- <i>Rillettes du mans</i>- <i>Jambon cru</i>- <i>Chèvre et noix pilées</i>- <i>Thon</i>- <i>Fromages aux tomates rissolées</i>
---	---

Plateau Prestige avec verrine :

40 pièces 38.60€

Hérisson de brochettes :

50 brochettes varier 25.40€

Entremet au saumon fumé:

60 parts pour environ 10 personnes 16,30 Euros

Plateau de toast

48 toasts 24.40€

Plateau de Mignardise sucré

Mignardise varier 24.40€

Petits fours salés chaud

48 pièces 21.30€



**Composez
les plateaux de votre choix
Parmi toute cette proposition.**

Canapés :

Toasts garnis 0.65€ pièce.

- Fromages ail et fines herbes
- Saucisse sèche
- Fromage de chèvre épices
- Rillettes de thon paprika
- Tartare de saumon
- Mousse de canard au poivre vert
- Jambon fumé
- Chiffonnade de saumon crème ciboulette
- Chiffonnade jambon cru figue
- Chiffonnade de jambon pruneaux
- Roquefort pistache
- Tomate cerise avec crevette
- Chèvre curry
- Chèvre tomate confit noix
- Roulé de saumon
- Magret de canard et mandarines
- Bleu
- Rillettes du mans
- Jambon cru
- Chèvre et noix pilées
- Thon
- Saumon fumé
- Fromage aux tomates séché

Fours salés :

0.45€ pièce.

- Allumette aux sésames
- Allumette aux pavots
- Allumette aux fromages
- Feuilleté viande
- Feuilleté saucisse
- Feuilleté 3 fromages
- Feuilleté volaille basilic
- Feuilleté chèvre
- Feuilleté olives noires anchois
- Feuilleté saumon fumé
- Feuilleté thon origan
- Feuilleté emmental

Fours salés :

0.55€ pièce.

- Quiche lorraine
- Tartelettes pizza
- Tartelettes saucisse
- Tartelettes saumon brocolis
- Tartelettes 3 fromages
- Tartelettes saucisse

Fours salés :

0.65€ pièce.

- Quiche à la provençale
- Quiche écrevisse
- Quiche magret de canard
- Quiche saint Jacques
- Tartelette saumon
- Tartelette boudin noir pomme
- Tartelettes tomates confites
- Carré feuilleté roquefort sésame
- Bouchée persillée saint Jacques

Fours salés :

0.70€ pièce.

- Brioche escargot
- Tartelette ratatouille noix de saint Jacques
- Brioche crevette ciboulette
- Croque saumon aneth
- Brioche saumon aneth
- Feuilleté poivron
- Feuilleté anchois tapenade
- Tartine tomate feta basilic

Verrine :

1.55€ pièce.

- Emincé de bœuf et cèpes sur chutney de figue
- Poulet à la marocaine sur chutney de mangue
- Pressé de saint Jacques en carpaccio
- Carpaccio de thon au caviar de tomates confites et au basilic
- Tartare de saumon à la moutarde à l'ancienne
- Duo tartare saumon et noix de saint Jacques
- Carpaccio de bœuf
- Tartare de bœuf

Exotique :

0.60 Pièce

- Mini brochette boudin blanc raisin noir
- Mini brochette boudin noir ananas
- Mini brochette pruneau poitrine fumée
- Mini brochette abricot poitrine fumée
- Mini brochette pêche pintade
- Mini brochette saucisse cocktail ananas
- Mini brochette chorizo melon
- Mini brochette poulet au curry courgette
- Mini nems au porc
- Mini samossas au bœuf

Fours frais :

0,85€ pièce.

- Tartelettes aux fruits
- Pâte à choux (éclair, religieuse, gland, paris Brest,...)
- Entremets fruits
- Figues
- Etc

