



Le temps d'un apéritif

Printemps - Été

Côté salé

Les cakes

- Thon et olives
- Chèvre et tomates confites
- Jambon curry
- Cantal et lardons
- Végétarien aux légumes

Les bouchées chaudes

- Mini burger
- Mini croque monsieur
- Quiche
- Pizza
- Feuilleté escargots

Les brochettes

- Tomate concombre
- Pétoncle chorizo
- Cantal raisin
- Pastèque fête
- Poulet betterave cumin

D'ici

- Toast cochonnailles
- Feuilleté fourme et poire
- Verrine salade de lentille et pomme
- Gougère au Cantal
- Roulé truite verveine

Les verrines

- Velouté petit pois wasabi
- Mousse de thon au fenouil
- Crémeux maïs et chorizo
- Tartare saumon passion
- Pana cotta jambon de pays et melon

Les bouchées froide

- Blinis lentilles et mignon de porc fumé
- Petit chou chèvre miel
- Tartelette avocat coco crevette
- Mini club pain d'épice magret fumé
- Cheesecake ricotta pequillos

Les Veggies

- Bagel tomate estragon
- Verrine houmous betterave
- Gaufre de légumes, crème fines herbes
- Tatare de légumes façon Thai
- Galette de céréale et caviar d'aubergine

Et d'ailleurs

- Rouleau de printemps
- Brochette crevette marinée et ananas
- Verrine de patate douce coco curry
- Bruchetta pesto mozzarella
- Samossa aux oignons



Mme PATUREAU PINEAU Céline - 06 22 75 94 01

contact@ptitplatmobil.fr www.ptitplatmobil.fr Facebook ptitplatmobil





Le temps d'un apéritif

Printemps - Été

Côté sucré

Les petits desserts

- Mini choux à la vanille
- Bavarois aux fruits de saison
- Tartelette citron meringuée
- Moelleux abricot thym
- Brownie cacahuète

Les verrines

- Riz au lait de coco coulis passion
- Mousse chocolat framboise
- Panna cotta reine des près
- Tartare de fruits de saison
- Soupe fraise basilic

Les mignardises

- Cannelé
- Cookies
- Meringues
- Guimauve
- Financier
- Crinkles
- Tuille
- Madeleine

Formules

Tout salés ou Tout sucrés ou Mix Salés sucrés (Tarif TTC)

3 Bouchées	4,60 € par personne
5 Bouchées	7,70 € par personne
8 Bouchées	12,10 € par personne
10 Bouchées	14,30 € par personne

