



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

- 5 Bouchées 6,27 € HT
- 8 Bouchées 9,91 € HT
- 10 Bouchées 12,18 € HT





Buffet froid

**Tarif HT A partir de 16 personnes
(Livraison incluse, service non compris)**

Buffet froid varié 11,36 € HT

- 1 soupe chaude ou froide
- 1 feuilleté salé
- 1 cake salé
- 1 salade composée de saison
- 1 dessert
- corbeille de fruits
- 1 pain individuel
- set couverts et assiette jetable

A la carte

Tarif HT par personne :

- Plateau charcuterie 2,82 € HT/pers
- Plateau fromage 2,64 HT/pers
- Corbeille de fruits 0,82 € HT/pers
- Assortiment sucrés Petit déjeuner 7,27 € HT
- Pain individuel 0,27 € HT/pers

Tarif HT :

- Plaque découpée salée (50 toast) 29,09 € HT
(Quiche ou Pizza ou Flamiche)
- Plaque découpée sucrés (15 parts) 14,55 € HT
(tarte aux pomme ou poire ou quatre quart)

Boisson :

- Oasis 2 L 3,18 € HT la bouteille
- Jus de fruits 1 L 3,64 € HT la bouteille
- Eau Gazeuse 1 L 2,27 € HT la bouteille
- Eau Minérale 1 1,82 € HT la bouteille

- Couvert jetable 0,45 € HT/pers

