



# 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 prèss
- Tartare de fruits de saison
- Soupe fraise basilic

### Les mignardises

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

---

## Formules

### Bouchées apéritives

Tout salés ou tout sucrés ou mix salés sucrés  
(carte le temps d'un apéritif)

5 Bouchées 6,27 € HT

8 Bouchées 9,91 € HT

10 Bouchées 12,18 € HT



Mme PATUREAU PINEAU Céline - 06 22 75 94 01

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





# 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 sucré 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 sucrée (15 parts) 14,55 € HT  
(tarte aux pommes ou poires 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





## **Salades Composées Printemps été 2019**

3,30 € TTC les 120g

### **Salade à base de poisson :**

- Salade de calamars façon Thaï
- Salade de riz safrané aux moules et poivrons
- Salade de pomme de terre et haddock
- Salade de lentille et truite aux agrumes
- Salade de pâtes au thon et tomates confites
- Salade d'orge perlé exotique aux crevettes (avocat, pamplemousse, ananas)

### **Salade à base de légumes :**

- Salade de pois mange tout, fèves, haricots verts et œuf mollet
- Salade de fruits d'eau et feta
- Salade tomate basilic mozzarella
- Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, oignons, tomates)
- Salade de céréales, tomate, pois chiche aux épices

### **Salade à base de viande :**

- Salade de melon et magret fumé
- Salade de poulet miel sésame
- Salade de langue de bœuf et oignons rouges
- Salade d'effiloché de porc aux cacahuètes
- Salade de boulgour au chorizo et poivrons
- Salade de choux jambon blanc et Cantal

### **Salade classique :**

- Salade Auvergnate (Salade, Fourme d'Ambert, Jambon d'Auvergne, œuf, tomates)
- Salade Sarladaise (salade, magret fumé, lardons, gésiers, pomme de terre, oignons, tomates)
- Salade Strasbourgeoise (Pomme de terre, saucisse de Strasbourg, oignons, cornichons)
- Salade Piémontaise (Pomme de terre, œuf, cornichons, jambon blanc, tomate)
- Taboulé

