



# Le temps d'un apéritif

Automne - Hiver

## Côté salé

### Les Incontournables

- Cake Cantal lardons
- Quiche
- Pizza
- Mini croque monsieur
- Mini burger

### Les bouchées froides

- Blini chèvre noix
- Tartelette avocat coco crevette
- Brochette mignon fumé pain d'épices
- Chou aux escargots persillés
- Mini club rillettes de thon

### D'ici

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

### Les verrines

- Velouté butternut châtaigne
- Taboulé de chou fleur
- Cappuccino champignons crème lard
- Tartare saumon Granny céleri
- Pana cotta endive jambon

### Les veggies

- Verrine houmous betterave
- Gaufre Sarrasin crème panais
- Tartare de légumes et lentilles corail
- Brownie carottes fruits secs
- Falafel

### Et d'ailleurs

- Verrine patate douce coco curry
- Acras de morue
- Brochette de porc au caramel sésame
- Mini wrap au chorizo
- Samoussa au bœuf et épices

### Les Prestiges (1,70€ pièce)

- Crème brûlée au foie gras chutney kaki
- Brochette de St jaque et boudin blanc
- Bagel au crabe et sésame
- Verrine de langoustine aux agrumes
- Cône au saumon et raifort



Mme PATUREAU PINEAU Céline - 06 22 75 94 01

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





# Le temps d'un apéritif

Automne - Hiver

## Côté sucré

### Les petits desserts

- Mini choux praliné noisette
- Bûchette chocolat caramel cacahuète
- Moelleux à la crème de marron
- Tartelette pamplemousse meringuée
- Bavarois mangue coco

### Les verrines

- Crumble poire Spéculos
- Banofee
- Tartare ananas citron vert
- Mousse chocolat pop corn
- Soupe kaki verveine

### Les mignardises

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





# 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

**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

**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  
(couteau+fourchette+cuillère+serviette)  
0,45 € HT prix unitaire

- Location couvert non jetable
  - Couteau 0,23 € HT prix unitaire
  - Fourchette 0,23 € HT prix unitaire
  - Cuillère café 0,23 € HT prix unitaire



Mme PATUREAU PINEAU Céline - 06 22 75 94 01

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

