



Cuisine et livraison de repas

Le temps d'un Apéritif

Côté Salé

Les Incontournables : (version carnivore ou veggie)

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

Les bouchées froides :

- Tartelette au fenouil et chèvre
- Brochette de melon et magret séché
- Toast houmous avocat et haddock

D'ici :

- Toast cochonnaille
- Choux fourme et airelles
- Feuilleté au Saint Nectaire

Les verrines :

- Crémeux maïs et chorizo
- Gaspacho de tomate et mozzarella
- Tartare de thon et coulis piquillos

Les Veggies :

- Rösti de courgette et tapenade olive
- Velouté de carotte au cumin
- Taboulé d'orge perlé à la coriandre

D'ailleurs :

- Tartine de caviar d'aubergine et fêta
- Tartare de concombre façon Tzatziki
- Rillettes de saumon et wasabi





Le temps d'un Apéritif

Côté Sucré

Les petits desserts :

- Tartelette myrtille chocolat blanc
- Financier au miel et abricot rôti
- Sablé framboise passion

Les verrines :

- Tartare de fraise et crémeux romarin
- Smoothie pêche coco
- Mousse chocolat lait compoté griotte

Les mignardises

- Cannelé
- Cookies
- Meringues
- Guimauves
- Financier
- Crinkles
- Tuile
- Madeleine

TARIFS

Le prix est de 1,50 € (TTC) la bouchée

**Vous pouvez mixer le salé et le sucré
comme bon vous semble**

**Merci de commander au minimum
10 bouchées identiques**

