



Cuisine et livraison de repas

Le temps d'un Apéritif

Automne / Hiver

Côté Salé

Les Incontournables : (version carnivore ou veggie)

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

La plaque quiche ou pizza : 29 €
(environ 50 bouchées)

Les bouchées :

- Sablé sésame houmous pois cassé et crevette
- Croque thym chèvre et bacon
- Choux aillé aux escargots

D'ici :

- Brick au Saint Nectaire
- Toast Cochonaille
- Tartelette fourme poire noix

Les verrines :

- Tartare saumon mangue baie de la passion
- Crémeux butternut aux châtaignes
- Velouté de chou fleur au paprika fumé et moules

Les Veggies :

- Pain curry chutney potiron gingembre
- Brochette haloumi betterave rôtie
- Velouté de lentille corail coco

D'ailleurs :

- Fajitas aux bœuf
- Nems au poulet
- Velouté de patate douce aux épices





Cuisine et livraison de repas

Le temps d'un Apéritif

Automne / Hiver

Côté Sucré

Les petits desserts :

- Tartelette caramel choco cacahuète
- Moelleux coco ananas rôti
- Croquant noisette mousseline poire
- Sablé et crémeux chocolat sésame
- Tartelette spéculoos mandarine mascarpone

Les verrines :

- Smoothie lait amande mangue miel
- Pomme pochée au Birlou crumble châtaigne
- Panna cota aux pralines roses
- Soupe de litchi au baie verveine
- Compoté de poire au sirop d'érable

Les mignardises (0,70 € pièce)

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

TARIFS

**Le prix est de 1,50 € (TTC) la bouchée
(livraison comprise, service non compris)**

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

