



Cuisine et livraison de repas

Le temps d'un Apéritif

Printemps / Été

Côté Salé

Les Incontournables : (version carnivore ou veggie)

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

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

Les bouchées froides :

- Tartelette au foie gras et cerises
- Brochette de melon et magret séché
- Toast au sarasin, gravlax saumon crème raifort

D'ici :

- Toast cochonnaille
- Choux fourme et myrtilles
- Verrine salade lentille et pommes

Les verrines :

- Crémeux maïs et chorizo
- Gaspacho de tomate et mozzarella
- Rillettes de thon et tartare de poivrons

Les Veggies :

- Wrap au guacamole et légumes croquants
- Velouté d'artichaut aux noisettes
- Sablé parmesan et tapenade olive

D'ailleurs :

- Verrine de caviar d'aubergine et fêta
- Samoussa au bœuf tex mex
- Brochette de crevette marinée thaï





Le temps d'un Apéritif

Printemps / Été

Côté Sucré

Les petits desserts :

- Tartelette cassis meringuée
- Whoopie menthe chocolat
- Succès au noix de pécan
- Financier aux cerises
- Brochette poire et pain d'épices

Les verrines :

- Crumble aux amandes et myrtilles
- Soupe froide pêche, framboise, verveine
- Crémeux au thym citronné et compoté abricot
- Pana cota chocolat passion
- Petit tiramisu

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**

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

