



Cuisine et livraison de repas

Le temps d'un Apéritif

Automne/Hiver

Côté Salé

Les Incontournables : (version carnivore ou veggie)

- Cake Cantal Jambon
- Quiche
- Pizza
- Croque monsieur
- Mini burger
- Toast cochonaille

La plaque quiche ou pizza : 30 €
(environ 50 bouchées)

Les bouchées froides :

- Navette au poulet et paprika fumé
- Sablé curry et mousse chèvre miel
- Tartelette avocat et saumon

D'ici :

- Croque fourme poire et jambon de pays
- Flamiche au Fournol
- Terrine de lentille pomme céleri

Les verrines :

- Crémeux butternut et châtaignes
- Coulis betterave et mousse raifort
- Velouté de pois cassé au chorizo

Les Veggies :

- Verrine de choux fleur aux câpres
- Chutney choux rouge et pomme sur toast
- Crème de panais aux noix

D'ailleurs :

- Brochette de Crevette marinée Thaï et ananas
- Brick au thon à l'indienne
- Pana cotta au parmesan et granola





Cuisine et livraison de repas

Le temps d'un Apéritif

Printemps / Été

Côté Sucré

Les petits desserts :

- Tartelette chocolat Caramelia
- Crinckle chocolat aux agrumes
- Choux praliné et citron
- Fondant mangue et noix de coco
- Financier noisette et poire

Les verrines :

- Pomme pochée au Birlou et crème vanille
- Tartare d'ananas au bais de passion
- Lentille confite au gingembre
- Pana cotta pistache et mousse fleur d'oranger
- Café liégeois

Les mignardises (0,90 € les 3 pièces par personne)

- 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**

Ptit Plat Mobil - 06 22 75 94 01 - contact@ptitplatmobil.fr
www.ptitplatmobil.fr - Facebook - Instagram

