



Le temps d'un Apéritif

Côté Salé

Automne/Hiver

2025

Les Incontournables : (version carnivore ou veggie)

- Quiche
- Pizza
- Flammekueche

La plaque découpée
(environ 50 bouchées) 32 €

- Cake Cantal Jambon
- Croque monsieur
- Mini burger

La bouchée 1,60 €

Les bouchées froides 1,70 € la bouchée

- Navette au poulet, oignons confits au miel
- Blinis crémeux avocat et saumon mariné
- Tartelette chèvre et chorizo

D'ici : 1,70 € la bouchée

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

Les verrines : 1,80 € la verrine

- Crémeux butternut et châtaignes
- Coulis betterave et mousse raifort
- Pana cota aux champignons

Les Veggies : 1,70 € la bouchée

- Roulé aux fines herbes
- Pita et houmous de haricot blanc
- Gaufre au sarasin et mousse fête

D'ailleurs : 1,70 € la bouchée

- Brochette de Crevette marinée Thaï et ananas
- Wrap au thon à l'indienne
- Mini sando au poulet

Les Dips de légumes et sauce à tremper Pour 10 personnes 35 €

Comprenant :

- Assortiment de bâtonnet de légumes selon la saison (carotte, radis, sommités choux fleur, courgettes, concombre...)
- Sauce Fromage blanc et fines herbes et guacamole d'avocat





Cuisine et livraison de repas

Le temps d'un Apéritif

Automne/Hiver 2025

Côté Sucré

Les petits desserts :

1,70 € la bouchée

- Tartelette chocolat et caramel
- Choux praliné et citron
- Financier noisette et poire
- Moelleux à la crème de marron
- Succès aux noix

Les mignardises

(0,40 la pièce)

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

Les verrines :

1,80 € la verrine

- Pomme pochée au Birlou et crème vanille
- Tartare d'ananas citron vert et gingembre
- Pana cota noix de coco et fruits de la passion
- Mini tiramisu
- Mousse chocolat à l'orange

Les incontournables

- Plaque découpée tarte aux fruits de saison
15 parts 30 €
- Cake (citron, chocolat, fruits...)
10/12 pers 18 €
- Brioche (nature, praline, chocolat...)
10/12 pers 22 €



Pour Compléter votre événement

Vaisselle

- Couvert jetable	0,80 €
Location couvert non jetable	
- Fourchette	0,30 €
- Couteau	0,30 €
- Cuillère à dessert	0,30 €
- Verre	0,40 €
- Assiette	0,50 €
- Assiette à dessert	0,40 €

Matériel

(Location à la journée)

- Étuve 10 niveau 4 grilles	80 €
- Percolateur 15L	35 €
- Verseuse isotherme 2L	4 €
- Bouilloire	12 €
- Fontaine à chocolat	20 €

A la carte

- Plateau charcuterie	4,50 €/pers
- Plateau fromage	4,00 €/pers
- Corbeille de fruits	3,00 €/pers
- Pain individuel	0,80 €/pers

Boisson :

- Jus de fruits 1 L	4,20 €
- Eau Gazeuse 1 L	2,50 €
- Eau Minérale 1	2,00 €