



Cuisine et livraison de repas

Le temps d'un Apéritif

Printemps / Été

Côté Salé

Les Incontournables :

(version carnivore ou veggie)

- Quiche
- Pizza
- Flammekueche

La plaque (environ 50 bouchées) 30 €

- Cake Cantal Jambon
- Croque monsieur
- Mini burger
- Toast de cochonaille

La bouchée 1,50 €

D'ici :

1,70€ la bouchée

- Blini confit d'échalote, crème Cantal et jambon
- Choux fourme et myrtilles
- Verrine velouté de céleri, lentille et pommes

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...)

- 3 sauce aux choix

(Tzatziki, guacamole avocat, houmous carotte cumin, houmous betterave, fromage blanc fines herbes, rillettes de thon, fromage...)

Les bouchées froides :

1,70€ la bouchée

- Tartelette avocat et gravlax de saumon
- Brochette de melon et jambon
- Navette chèvre et chorizo

Les verrines :

1,80€ la verrine

- Pana cota de champignons et chantilly roquette
- Gaspacho de tomate et mousse ricotta basilic
- Rillettes de thon et tartare de légumes

Les Veggies :

1,70€ la bouchée

- Wrap au fromage frais et légumes croquants
- Verrine panna cota poivron crumble à l'ail
- Tartelette au houmous de carotte

D'ailleurs :

1,70€ la bouchée

- Verrine de velouté de lentille corail coco curry
- Pita aux aubergines et fêta
- Brochette de crevette marinée thaï





Cuisine et livraison de repas

Le temps d'un Apéritif

Printemps / Été

Côté Sucré

Les petits desserts :

1,70 € la bouchée

- Tartelette aux fruits rouges meringuée
- Whoopie menthe chocolat
- Tartelette aux noix
- Financier noisette et abricot rôti
- Brochette de fruits d'eau

Les verrines :

1,80 € la verrine

- Crumble aux amandes et myrtilles
- Soupe froide pêche, framboise, verveine
- Tartare de fraise et compotée rhubarbe
- Pana cota chocolat passion
- Petit tiramisu

Les mignardises

(0,50 € pièce)

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

Les incontournables

- Plaque découpée tarte aux fruits de saison
15 parts 25 €
- Cake (citron, chocolat, fruits...)
10/12 pers 16 €
- Brioche (nature, praline, chocolat...)
10/12 pers 20 €





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 4,00 €/pers
- Plateau fromage 3,50 €/pers
- Corbeille de fruits 1,50 €/pers
- Pain individuel 0,80 €/pers
- Assortiment sucré
Petit déjeuner ou goûter
(6 pièces par pers) 9,00 €/pers

Boisson :

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

Planche Apéritive 12 €/pers

version carnivore

- Charcuterie
- Pain
- Fromage
- Cake salé
- Brochette raisin jambon

Version veggie

- Mélange de légumes et houmous
- Fromage
- Pain
- Cake aux légumes
- Brochette légumes

