



APERITIFS et COCKTAILS DINATOIRES

Prix en euros

Flûtes salées hollandaises <i>mimolette, oignons, sésame 200gr</i>	10.80
Apéritifs sucrés-salés : <i>amandes, noisettes, pistaches, 200g</i>	7.55
Petits salés à chauffer (quiches, 5à7 sortes, friands, gougères).....	1.15
Croustades chaudes* <i>Morilles, ou Escargots (mini 24 d'une sorte)</i>	2.05
Navettes brioche : <i>chèvre-radis, Mousse de Foie gras, Parfait saumon fumé (Mini 24p /sorte)</i>	1.63
Plateau de canapés assortis.....	16.25 par 12 et 64.80 par 48
Miche surprise (30p)	29.60
Mousseline au crabe (48 p)	47.35
Brioche au thon (48)	33.80
Crêpes de rillettes de saumon aux fines herbes (par 12)	16.25
Mini-pâté croûte en gelée* <i>(24 tr. Env.) sur plateau</i>	51.30
Toast de mini-terrine ménagère ou potager (par 24)	49.70
Mini-cocotte chaude* <i>purée de patate douce vanille, St-jacques, noisettes (Mini 12)</i>	5.40
Mini-sandwich fraîcheur <i>tomates, concombre, œuf, salade (Mini 2x12)</i>	13.80
Coquetier Frédéric <i>concassée de tomate, mousse de foie gras, œuf dur tartare (mini 12)</i>	3.80
Brochettes comtoises <i>sauc. montbéliard et crème de p. de terre graine de Meaux (par 24)</i>	1.84
Brochettes de canard aux abricots et foie gras <i>(mini 18)</i>	2.50
Conchigliés garnis (grosses pâtes en forme de coquillage)	
- <i>Céleri, comté et jambon de Bayonne (mini 18)</i>	1.99
- <i>saumon fumé, pomme de terre et granny (mini 18)</i>	1.99

*** Prévoir un délai de 4 jours (Sous réserve de disponibilité des produits frais) OCT2017**

Pour bien composer votre cocktail,

nombre conseillé de pièces par personne en fonction de la durée de votre réception :

de 1h à 1h30..... 6 à 11

de 1h30 à 2h..... 10 à 16

de 2h à 2h30(Dinatoire)..... 15 à 20

plus de 2h30(Dinatoire)..... 20et plus

78 rue de Seloncourt 25400 AUDINCOURT

14 Faubourg des Ancêtres 90000 BELFORT

03 81 34 52 75

03 84 57 03 71