

APERITIFS et COCKTAILS DINATOIRES

Prix en euros

| | |
|---|------------------------------|
| Flûtes salées hollandaises <i>mimolette, oignons, sésame 200gr</i> | 11.00 |
| Apéritifs sucrés-salés : <i>amandes, noisettes, pistaches, 200g</i> | 7.70 |
| Petits salés à chauffer (quiches, 5à7 sortes, friands, gougères)..... | 1.15 |
| Croustades chaudes* <i>Morilles, ou Escargots (mini 24 d'une sorte)</i> | 2.10 |
| Navettes brioche : <i>chèvre-radis, Mousse de Foie gras, Parfait saumon fumé (Mini 24p /sorte)</i> | 1.65 |
| Plateau de canapés assortis..... | 16.60 par 12 et 66.10 par 48 |
| Miche surprise (30p) | 30.20 |
| Mousseline au crabe (48 p) | 48.30 |
| Brioche au thon (48) | 34.50 |
| Crêpes de rillettes de saumon aux fines herbes (par 12) | 16.60 |
| Mini-pâté croûte en gelée* <i>(24 tr. Env.) sur plateau</i> | 52.40 |
| Toast de mini-terrine ménagère ou potager (par 24) | 51.00 |
| Mini-cocotte chaude* <i>purée de patate douce vanille, St-jacques, noisettes (Mini 12)</i> | 5.50 |
| Mini-sandwich fraîcheur <i>tomates, concombre, œuf, salade (Mini 2x12)</i> | 14.10 |
| Coquetier Frédéric <i>concassée de tomate, mousse de foie gras, œuf dur tartare (mini 12)</i> | 3.90 |
| Brochettes comtoises <i>sauc. montbéliard et crème de p. de terre graine de Meaux (par 24)</i> | 1.90 |
| Brochettes de canard aux abricots et foie gras <i>(mini 18)</i> | 2.85 |
| Conchigliés garnis (grosses pâtes en forme de coquillage) | |
| - <i>Céleri, comté et jambon de Bayonne (mini 18)</i> | 2.10 |
| - <i>saumon fumé, pomme de terre et granny (mini 18)</i> | 2.10 |

*** Prévoir un délai de 4 jours (Sous réserve de disponibilité des produits frais) OCT2018**

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