

APÉRITIFS et COCKTAILS DINATOIRES

Prix en euros

Flûtes salées hollandaises <i>mimolette, oignons, sésame</i> 200gr	13.95 €
Apéritifs sucrés-salés <i>amandes, noisettes, pistaches</i> 200gr	10.20 €
Cake Bellota (16 mini tranches).....	12.40 €
Petits salés à chauffer (<i>quiches, 5 à 7 sortes, friands, gougères</i>) 10 mini	1.50 €
Croustades chaudes* <i>morilles, ou escargots (mini 24 d'une sorte)</i>	2.70 €
Navettes brioche <i>chèvre-radis, mousse de Foie gras, Parfait saumon fumé (Mini 24p/sorte)</i>	2.50 €
Plateau de canapés assortis (<i>Commande à partir de 24p</i>)	
Par 12.....	21.60 €
Par 48.....	86.40 €
Miche surprise (30p)	39.90 €
Brioche au thon (48)	44.60 €
Crêpes de rillettes de saumon aux fines herbes (<i>par 12</i>)	22.45 €
Mini-pâté croûte en gelée* (<i>24 tr. Env.</i>) sur plateau.....	67.60 €
Toast de mini-terrine ménagère ou potager (<i>par 24</i>)	64.50 €
Mini-sandwich fraîcheur <i>tomates, concombre, oeuf, salade (Mini 2x12)</i>	18.20 €
Coquetier Frédéric <i>concassée de tomate, mousse de foie gras, œuf dur tartare (Mini 12)</i>	4.90 €
Brochettes comtoises <i>sauce Montbéliard et crème de p. de terre graines de Meaux (par 2)</i>	2.50 €
Brochettes de canard <i>aux abricots et foie gras (Mini 18)</i>	3.65 €
Conchigliés garnis (<i>grosses pâtes en forme de coquillage</i>)	
- <i>Céleri, comté et jambon de Bayonne (mini 18)</i>	2.70 €
- <i>Saumon fumé, pomme de terre et granny (mini 18)</i>	2.70 €

***Prévoir un délai de 4 jours et sous réserve de disponibilité des produits frais**

Tarif au 1er octobre 2025

BIEN COMPOSER VOTRE COCKTAIL

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

De 1h à 1h30..... 6

De 1h30 à 2h..... 14

De 2 à 2h30 (dinatoire)..... 10

Plus de 2h (Dinatoire)..... 20 et plus

