

PETITS FOURS



LES PIÈCES SALÉES

→ Froids

- ❖ Brochette de poulet au thym/poivron et tomate confite
- ❖ Brochette coppa/gruyère/tomate cerise
- ❖ Brochette crevette bouquet mariné à la coriandre et olive
- ❖ Brochette gambas poêlées aux épices douces et courgette
- ❖ Fondant mozzarella au basilic et pesto sur sablé citron/sésame
- ❖ Toast œuf mimosa, caviar d'aubergine
- ❖ Boudin blanc sur pomme fruits
- ❖ Pomme de terre grenaille farcie à l'esturgeon de Sologne fumé Maison
- ❖ Rillette d'oie sur sablé amandes/câpres
- ❖ Brochette rillons de Touraine, ananas à la moutarde de Meaux
- ❖ Sainte Maure de Touraine sur macaron noisette
- ❖ Morcilla et abricot moelleux farcie au gruyère
- ❖ Cake carotte/féta/gingembre à l'olive
- ❖ Tomate cerise farcie aux fromage frais et aux fines herbes

1.05 € TTC/unité

- ❖ Foie gras maison sur toast céréales

1.80€ TTC/pièce

- ❖ Toast Noix de St-Jacques

2.00€ TTC/pièce

→ Chauds

- ❖ Roulé abricot moelleux et ricotta
- ❖ Roulade aux escargots et champignons
- ❖ Assortiment de mini-quiches (Lorraine, ris de veau, etc...)
- ❖ Mini pissaladière maison
- ❖ Palmier parmesan
- ❖ Feuilletés tomate confite
- ❖ Feuilletés olives
- ❖ Gougère poireaux/ anchois
- ❖ Croûton à la duxelles de champignons
- ❖ Croûton de purée de tomate et caviar d'aubergine

1.05 € TTC/unité

MIGNARDISES SUCREES



LES PIÈCES SUCRÉES

→ Les petits fours frais

- ❖ Macarons variés (Chocolat, caramel beurre salée, praliné, vanille, abricot, framboise, citron, etc...)
- ❖ Crêpe roulée au citron crémeux
- ❖ Choux garnie (Café, chocolat, cassis)
- ❖ Brochette de fruits frais
- ❖ Fondant poire, sablé chocolat
- ❖ Pain de gène pistache aux fruits confits
- ❖ Financier fleur d'oranger et fruits rouges
- ❖ Financier chocolat poire et grué de cacao
- ❖ Buchette chocolat, croustillant, sablé noisette
- ❖ Pyramide nougat, sablé amande
- ❖ Cheesecake citron vert, sablé coco
- ❖ Dôme abricot/framboise, sablé pistache
- ❖ Mascarpone aux gousses de vanille et sablé spéculos
- ❖ Pyramide cerise griottes, sablé chocolat
- ❖ Tartelette en assortiment (normande, citron, pomme/banane)
- ❖ Clafoutis aux fruits de saison
- ❖ Pruneau farcie, pâte d'amande à l'ananas confit

1.05 € TTC/unité

→ Les verrines sucrées

- ❖ Mousse au chocolat noir extra Poulain
- ❖ Cocktail de fruits frais de saison au citron vert
- ❖ Duo fraise-rhubarbe au coulis
- ❖ Méli-mélo ananas-pomme verte-grenade à la menthe
- ❖ Crème brûlée (café, chocolat, vanille)
- ❖ Crémeux mascarpone et agrumes
- ❖ Bavaroise poire et crumble chocolat
- ❖ Bavaroise caramel beurre salé et chocolat praliné

1.45 € TTC/unité

→ Les petits fours secs

- ❖ Palmier
- ❖ Rocher Noix de Coco
- ❖ Cookies
- ❖ Cannelés
- ❖ Madelaine
- ❖ Meringuette
- ❖ Tuiles aux amandes
- ❖ Palets aux raisins

0.75 € TTC/unité

VERRINES



LES PIÈCES SALÉES

→ Verrines froides

- ❖ Marinière de légumes de saison, gambas poêlées
- ❖ Cocktail choux chinois/pomme verte/endives et Saumon fumé
- ❖ Méli-mélo fenouil cru/tomates et mozzarella basilic
- ❖ Cocktail lentilles/endives/brocolis et copeaux de parmesan
- ❖ Duo melon/pastèque et chorizo
- ❖ Mousse péquillos (poivrons doux) et crudités de saison
- ❖ Fromage frais et légumes verts croquants
- ❖ Pamplemousse rose, cœur de palmier au pesto, Crevette
- ❖ Rapée d'endive et céleri à l'huile de noisette torréfié et morcilla

1.50 € TTC/unité