

# LES PETITS FOURS

## LES PIÈCES SALÉES



### → Froides

- ❖ Macaron noisette au Sainte Maure de Touraine
  - ❖ Pomme de terre grenaille farcie à l'esturgeon de Sologne fumé maison
  - ❖ Brochette de poulet au thym, poivron et tomate confite
  - ❖ Craquant câpre, caviar d'aubergine et féta
  - ❖ Sablé sésame et mozzarella à l'infusion de basilic
  - ❖ Tomate cerise farcie au fromage frais et aux fines herbes
  - ❖ Roulade de jambon Serrano et pickles d'oignon rouge
  - ❖ Crêpe roulée à l'œuf dur, cœurs de palmier parfumés à l'anchois
  - ❖ Brochette d'olive cocktail, chorizo et crevette bouquet
  - ❖ Crackers cap nord, céleri rémoulade et saumon fumé maison
  - ❖ Rillons de Touraine à la moutarde de Meaux
  - ❖ Bretzel composté de pomme et boudin blanc
- 1.20 € TTC/unité
- ❖ Brochette de gambas poêlées aux épices douces et courgette
  - ❖ Foie gras de canard maison et biscuit cacahuète
- 1.60 € TTC/pièce  
1.85 € TTC/pièce
- ❖ Toast à la Noix de St-Jacques
- 2.25 € TTC/pièce

### → Chaudes

- ❖ Palmier au parmesan et graines de courge
  - ❖ Chausson d'escargot au beurre de persil
  - ❖ Roulade d'abricot moelleux et ricotta parfumé au paprika
  - ❖ Feuilleté duxelle de champignon et gruyère
  - ❖ Pissaladière revisitée
  - ❖ Fruits moelleux au lard fumé de la Morandière
  - ❖ Concassé de tomate sur croûton aillée
  - ❖ Quiche oignon confit et lard fumé
- 1.20 € TTC/pièce

# VERRINES



## LES PIÈCES SALÉES

### → Verrines froides

- ❖ Marinière de légumes de saison et gambas poêlées
- ❖ Cocktail de chou chinois, pomme verte, endives et saumon fumé
- ❖ Méli-mélo de fenouil cru/tomates et mozzarella au basilic
- ❖ Cocktail de lentilles, endives, brocolis et copeaux de parmesan
- ❖ Duo melon et pastèque et chorizo
- ❖ Mousse aux péquillos (poivrons doux) et crudités de saison
- ❖ Fromage frais et légumes verts croquants
- ❖ Pamplemousse rose, cœurs de palmier au pesto et crevettes

1.60 € TTC/unité

## MIGNARDISES SUCRÉES

### LES PIÈCES SUCRÉES

#### ➔ Les petits fours frais

- ❖ Macarons variés (chocolat, caramel beurre salé, praliné, vanille, abricot, framboise, citron, etc.)
- ❖ Crêpe roulée au citron crémeux
- ❖ Choux garnis (café, chocolat, cassis)
- ❖ Brochette de fruits frais
- ❖ Financier à la fleur d'oranger et fruits rouges
- ❖ Financier au chocolat et fruits de saison
- ❖ Buchette litchis et sablé nantais
- ❖ Pyramide au nougat, sablé spéculoos
- ❖ Cheesecake au citron vert et sablé coco, crumble coco
- ❖ Tartelette crème d'amande en assortiment (normande, citron, pomme/banane)

1.20 € 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 et grenade à la menthe
- ❖ Crème brûlée (café, chocolat, vanille)
- ❖ Crémeux au mascarpone et aux agrumes
- ❖ Bavaoise à la poire et crumble
- ❖ Bavarois aux caramel beurre salé

1.55 € TTC/unité

#### ➔ Les petits fours secs

- ❖ Palmiers
- ❖ Rochers noix de coco
- ❖ Cookies
- ❖ Cannelés
- ❖ Madeleines
- ❖ Meringuette
- ❖ Tuiles aux amandes
- ❖ Palets aux raisins

0.80 € TTC/unité