

LES PETITS FOURS

LES PIÈCES SALÉES toastes



→ Froids

- ❖ 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, poireaux, œuf dur et anchois
- ❖ Craquant câpres, tomate cerise et feta
- ❖ Sablé sésame et mozzarella à l'infusion de basilic
- ❖ Sablé sésame compte de pomme, boudin blanc
- ❖ Tomate cerise farcie au fromage frais et aux fines herbes
- ❖ Roulade de Coppa et pickles d'oignon rouge
- ❖ Crêpe roulée au péquillos et haricot rouge
- ❖ Brochette d'olive cocktail, quartier d'orange et abricot moelleux
- ❖ Crackers cap nord, céleri rémoulade et saumon fumé maison
- ❖ Biscuit cacahuètes, écrasé de pois chiche
- ❖ Crevette poêlée aux épices douces et chorizo
- ❖ Sandwich pain bio complet, lentille rose et concombre
- ❖ Brochette melon, raisins, comté

1.20 € HT/unité

→ Chaudes

- ❖ Palmier au parmesan et graines de courge
- ❖ Chausson d'escargot au beurre de persil
- ❖ Roulade d'abricot moelleux et ricotta
- ❖ Roulade à la duxelles de champignon et pignon torréfié
- ❖ Friand à la tapenade d'olive et amande
- ❖ Pissaladière revisitée
- ❖ Croissant au poireaux parfumé au yuzu
- ❖ Concassé de tomate sur croûton aillée
- ❖ Quiche oignon confit et lard fumé de la ferme

1.20 € HT /unités

TVA à 10 %

VERRINES

LES PIÈCES SALÉES

➔ Verrines froides

- ❖ Marinière de légumes de saison et copeaux de parmesan
- ❖ Fondant au péquillos (poivron doux) crudités de saison
- ❖ Pamplemousse rose, coeurs de palmier, tomate, gambas
- ❖ Cocktail de lentilles, émincée de radis ancien et endive
- ❖ Duo melon et pastèque et chorizo
- ❖ Méli-mélo de fenouil cru/tomates et mozzarella au basilic
- ❖ Velouté pomme verte et fenouil
- ❖ Mousse aux péquillos (poivrons doux) et crudités de saison
- ❖ Légumes verts et huile de citron
- ❖ Cocktail de choux chinois, pomme verte, noix, oignon rouge et canard fumé
- ❖ Riz Basmati Tilda poireaux et œuf dur
- ❖ Ratatouille de légumes

1.58 € HT /unité

➔ Verrines Chaudes

- ❖ Velouté de potimarron
- ❖ Velouté de champignon
- ❖ Gratin de pommes de terre au chèvre
- ❖ Pomme de terre douce pignon de pin
- ❖ Semoule de blé aux légumes et épices doux dés de dinde
- ❖ Cuillère chinoise compte de cerises et Tête de Moine

1.58 € HT /unité

TVA à 10 %

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 diplomate (vanille)
- ❖ Brochette de fruits frais
- ❖ Financier à la fleur d'oranger et fruits rouges
- ❖ Financier au noisette et banane
- ❖ Financier chocolat, mandarine
- ❖ Buchette litchis et sablé nantais
- ❖ Pyramide au nougat, sablé spéculoos
- ❖ Cheesecake au citron vert et sablé coco
- ❖ Sablé amande, gelée d'agrume
- ❖ Tartelette crème d'amande pamplemousse et orange
- ❖ Tartelette crème d'amande mandarine, pomme verte
- ❖ Sable chocolat, mascarpone café
- ❖ Fondant poire et petits raisins, sablé nantais
- ❖ Crème de gingembre, ananas et citron confite
- ❖ Clafoutis aux fruits de saison
- ❖ Tartelette citron

1.58 € HT /unité

➔ **Les verrines sucrées**

- ❖ Mousse au chocolat noir Extra Poulain
- ❖ Cocktail de fruits frais de saison au citron vert
- ❖ Duo fraise-rhubarbe au coulis de fraise
- ❖ Crème brûlée (parfum de saison)
- ❖ Crèmeux au mascarpone et fruit du soleil (orange et citron confite)
- ❖ Bavaroise café, chocolat
- ❖ Fondant pistache, griotte
- ❖ Diplomate au lait d'amande, compoté de fruit rouge
- ❖ Panna cotta citron vert et gousse de vanille
- ❖ Panna cotta chocolat noir à 70 %

1.58 € HT /unité

TVA à 10 %

➔ **Les petits fours secs**

- ❖ Palmiers
- ❖ Rochers noix de coco
- ❖ Cookies
- ❖ Madeleines
- ❖ Meringuette
- ❖ Tuiles aux amandes
- ❖ Palets aux raisins
- ❖ Croquants aux amandes
- ❖ Cake noisette
- ❖ Cake pistache
- ❖ Palets chocolat
- ❖ Brownies

0.90 € HT /unité

TVA à 10 %