



CRÉATIONS APÉRITIVES

À DÉGUSTER FRAIS

MINI BOUCHÉES

Pain surprise	90 pces	
• Charcuterie : bresi / bacon / rosette		38,50 €
• Fromage : Comté / Roquefort / fromage frais aux herbes		38,50 €
• Poisson fumé : truite / saumon / fera		43,00 €
Assortiment de charcuteries en lèche		3,00 €
Jambon à l'os / mini-croûte / saucisson cuit à l'ail / bacon / rosette		
Assortiment de fromages en lèche		2,00 €
Comté / Morbier / Bleu de Gex		
Canapé assorti	à partir de 20 pces	1,10 €
Rosette / bresi / jambon asperge...		
Canapé Prestige	à partir de 20 pces	2,05 €
Foie gras de canard / saumon fumé / gambas...		
Mini pâté croûte Cocktail Tradition		0,70 €
Mini pâté croûte Châtelaine		0,85 €
Carré sandwich	à partir de 20 pces	0,85 €
Saumon et fromage frais aux herbes / volaille curry / moelleux de chèvre		
Mini navette		1,50 €
Mini macaron salé	à partir de 20 pces	1,10 €
Cèpes, foie gras et pommes / truffe et noisettes / magret de canard et orange		
Mini brochette	à partir de 20 pces	1,10 €
Suprême de pamplemousse au magret fumé / bille de mozzarella et tomate basilic / rondo de raisin et chèvre fermier		

MINI CONTENANTS

Soupes froides	12 pces	23,70 €
Petits pois menthe / tomate crème de Comté / melon et gelée de Macvin		
Verrines	6 pces	14,00 €
Flan de foie gras et compote de dattes au Macvin / crème brûlée asperge et bavaois tomate		
Cassolettes	Plateau 12 pces	29,00 €
Gambas à l'ail et tomates confites / crevettes au curry / écrevisses marinées		

02

PLAISIRS À PARTAGER

À DÉGUSTER CHAUD

MINI BOUCHÉES

Assortiment de mini pâtisseries salées	24 pces	14,40 €
Tarte au fromage / quiche lorraine / tourte lorraine / pomme duchesse tomate / pruneaux au lard / croque-monsieur / mini bruschetta / mini pizza	48 pces	28,80 €
Gougère		0,30 €
Mini brochettes de volaille marinées	12 pces	15,90 €
4 brochettes indiennes / 4 brochettes thaïlandaises / 4 brochettes japonaises		
Mini cocotte - dont consigne 0,50 €		
• Saint-Jacques au safran		3,30 €
• Morilles à la crème		3,30 €
• Ravioles de foie gras		2,60 €
Acra d'encornet		0,70 €
Mini burgers maison	24 pces	27,60 €
Cheeseburger / burger comtois		
Mini tapas croquetas	20 pces	18,00 €
Cèpes et pommes de terre / parmesan tomate / cabillaud et oignons caramélisés / fromage et noix / jambon ibérique et pain croustillant		

LES ASTUCES DU CHEF

- Coquilles Saint-Jacques : cuire 20 minutes à 180°.
- Poissons : nous vous indiquerons la durée de réchauffage.
- Cocottes : 5 minutes au micro-ondes couvercle fermé / 40 minutes au four traditionnel couvercle fermé 110° maxi.
- Feuilletés apéritif : tiédir au four 10 minutes à 160°.
- Mini-bouchées : tiédir au four 15 minutes à 160°.
- Escargots : cuire 10 minutes à 200°.
- Sauces à consommer chaudes : réchauffer au bain-marie en remuant régulièrement la sauce. Laisser au chaud à feu doux jusqu'au moment de servir.