

Créations APÉRITIVES

À DÉGUSTER FRAIS

Mini bouchées

Pain surprise

- Charcuterie : bresi / bacon / rosette
- Fromage : Comté / Roquefort / fromage frais aux herbes
- Poisson fumé : truite / saumon / fera

90 pièces

la pièce

42,00 €
42,00 €
50,90 €

Assortiment de charcuteries

Jambon à l'os / mini-croûte / saucisson cuit à l'ail / bacon / rosette

3,30 €

Assortiment de fromages

et sa gelée de cerise au piment d'Espelette

Comté / Morbier / Bleu de Gex / Tête de Moine

2,30 €

Canapé assorti

Rosette / bresi / jambon asperge...

à partir de 20 pièces

1,40 €

Canapé Prestige

Foie gras de canard / saumon fumé / gambas...

à partir de 20 pièces

2,40 €

Mini pâté croûte Cocktail Tradition

0,95 €

Mini pâté croûte Châtelaine

1,10 €

Carré sandwich

Saumon et fromage frais aux herbes / volaille curry / moelleux de chèvre

à partir de 20 pièces

1,10 €

Bun's

Volaille estragon / saumon fumé citron aneth / crevette curry

1,80 €

Mini brochette

Ananas au magret fumé / bille de mozzarella et tomate basilic / rondo de raisin et chèvre fermier

à partir de 20 pièces

1,40 €

Mini contenants

Cuillères gourmandes

Tartare de saumon à l'aneth

Plateau 12 pièces

34,80 €

Cassolettes

Gambas à l'ail et tomates confites / crevettes au curry / écrevisses marinées

Plateau 12 pièces

34,80 €

Plaisirs À PARTAGER

À DÉGUSTER CHAUD

Mini bouchées

Assortiment mini pâtisseries salées

Tarte au fromage /
tourte lorraine / pruneaux au lard /
croque-monsieur / mini pizza
mini bruschetta / quiche lorraine / pomme duchesse tomate

Plateau 24 pièces

la pièce

19,20 €

Plateau 48 pièces 38,40 €

Gougère

0,50 €

Mini brochettes de volaille marinées

4 brochettes indiennes /
4 brochettes thaïlandaises / 4 brochettes japonaises

12 pièces

19,80 €

Mini burgers maison

Cheese burger / burger Comtois

Plateau 24 pièces

33,60 €

Feuilletés d'escargots au Pontarlier anis

Plateau 20 pièces

22,00 €

les infos DU CHEF

Utiliser de préférence un four traditionnel et penser à faire chauffer les assiettes qui vont être garnies afin de limiter le refroidissement lors du service.

● Coquilles Saint-Jacques : cuire 20 minutes à 180°

● Poissons : selon les plats, nous vous indiquerons la durée de réchauffage ainsi que la température du four

● Cocottes : 5 minutes au micro-ondes couvercle fermé 40 minutes au four traditionnel couvercle fermé 110°

● Feuilletés apéritif : tiédifier au four 10 minutes à 160°

● Mini-bouchées : tiédifier 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

● Viandes : selon les plats, nous vous indiquerons la durée de réchauffage ainsi que la température du four

● Légumes et garnitures : chauffer au four à 90° en protégeant le plat par un film étirable juste posé dessus