

Créations APÉRITIVES

À DÉGUSTER FRAIS

Mini bouchées

	90 pièces	la pièce
Pain surprise		
• Charcuterie : bresi / bacon / rosette		42,90 €
• Fromage : Comté / Roquefort / fromage frais aux herbes		42,90 €
• Poisson fumé : truite / saumon / fera		52,00 €
Assortiment de charcuteries		3,50 €
Jambon à l'os / mini-croûte / saucisson cuit à l'ail / bacon / rosette		
Assortiment de fromages et gelée de cerise au piment d'Espelette		2,40 €
Comté / Morbier / Bleu de Gex / Tête de Moine		
Canapé assorti	à partir de 20 pièces	1,45 €
Rosette / bresi / jambon asperge...		
Canapé Prestige	à partir de 20 pièces	2,45 €
Foie gras de canard / saumon fumé / crabe homard...		
Mini pâté croûte Cocktail Tradition		1,00 €
Mini pâté croûte Châtelaine		1,15 €
Carré sandwich	à partir de 20 pièces	1,15 €
Saumon et fromage frais aux herbes / volaille curry / moelleux de chèvre		
Bun's		1,85 €
Volaille estragon / saumon fumé citron aneth / crevette curry		
Mini brochette froide	à partir de 20 pièces	1,45 €
Ananas au magret fumé / bille de mozzarella et tomate basilic / rondo de raisin et chèvre fermier		

Mini contenants

Cuillères gourmandes	Plateau 12 pièces	35,40 €
Tartare de saumon à l'aneth		
Cassolettes	Plateau 12 pièces	35,40 €
Gambas à l'ail et tomates confites / crevettes au curry / écrevisses marinées		

04

Plaisirs À PARTAGER

À DÉGUSTER CHAUD

Mini bouchées

	la pièce
Assortiment mini pâtisseries salées	
Tarte au fromage / tourte lorraine / pruneaux au lard / croque-monsieur / mini pizza	Plateau 24 pièces 20,40 € Plateau 48 pièces 40,80 €
mini bruschetta / quiche lorraine / pomme duchesse tomate	
Gougère	0,55 €
Mini brochettes de volaille marinées	12 pièces 20,40 €
4 brochettes indiennes / 4 brochettes thaïlandaises / 4 brochettes japonaises	
Mini burgers classique	Plateau 24 pièces 34,80 €
Cheese burger / burger Comtois	
Mini burgers de la mer	Plateau 24 pièces 45,60 €
Homard, pesto, tomate, mozzarella	
Feuilletés d'escargots au Pontarlier anis	Plateau 20 pièces 23,00 €

les Infos DU CHEF

Utiliser de préférence un four traditionnel et penser à faire chauffer vos assiettes afin de limiter le refroidissement lors du service.

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