

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

Assortiment de charcuteries

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

Assortiment de fromages et pâtes de fruits

Comté / Morbier / Bleu de Gex / Tête de Moine

Canapé assorti

Rosette / bresi / jambon asperge...

Canapé Prestige

Foie gras de canard / saumon fumé / crabe homard...

Mini pâté croûte Cocktail Tradition

Mini pâté croûte Châtelaine

Carré sandwich

Saumon et fromage frais aux herbes/
tomate mozzarella pesto/ chèvre tomate confite

Bun's

Volaille estragon / saumon fumé citron aneth /
crevette curry

Mini brochette froide

Ananas magret de canard fumé / tomate mozzarella pesto /
Rondo de raisin et chèvre fermier

Dips de légumes (env. 10 personnes)

Mini contenants

Cuillères gourmandes

Tartare de saumon à l'aneth

Cassolettes

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

la pièce

80 pièces

45,00 €

45,00 €

54,60 €

3,60 €

2,50 €

à partir de 20 pièces

1,55 €

à partir de 20 pièces

2,60 €

1,05 €

1,20 €

à partir de 20 pièces

1,20 €

1,95 €

à partir de 20 pièces

1,55 €

la boîte

22,00 €

Plateau 12 pièces

37,20 €

Plateau 12 pièces

37,20 €

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

Gougère

Mini brochettes de volaille marinées

4 brochettes indiennes /

4 brochettes thaïlandaises / 4 brochettes japonaises

Mini burgers « maison »

Cheese burger / burger Comtois

Mini burgers de la mer

Homard, pesto, tomate, mozzarella

Feuilletés d'escargots au Pontarlier anis

la pièce

Plateau 24 pièces

21,60 €

Plateau 48 pièces

43,20 €

0,60 €

12 pièces

21,60 €

Plateau 24 pièces

37,20 €

Plateau 12 pièces

24,00 €

Plateau 20 pièces

24,00 €

Utiliser de préférence un four traditionnel
et penser à faire chauffer vos assiettes
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 : 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

● 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