

APÉRITIFS

Mises en bouche,
à déguster frais

MINI-BOUCHÉES

Pain surprise

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

Planche de charcuteries

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

Planche de fromages et pâtes de fruits

Comté / Morbier / Bleu de Gex / Tête de Moine

Canapés Régionaux

Truite fumée du Jura / bacon / bresi /
saucisse de Morteau caviar d'aubergines

Canapés Prestiges

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, chèvre fermier / melon, jambon de Parme

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

PRÊTS À TARTINER (le pot 4 à 6 personnes)

Houmous

Caviar d'aubergines

Crèmeux de thon



80 pièces la pièce

46,40 €

46,40 €

56,30 €

3,70 €

2,60 €

à partir de 20 pièces 1,60 €

à partir de 20 pièces 2,70 €

1,10 €

1,25 €

à partir de 20 pièces 1,25 €

2,00 €

à partir de 20 pièces 1,60 €

la boîte 22,70 €

Plateau 12 pièces 38,40 €

Plateau 12 pièces 38,40 €

5 €

5 €

5 €



Mini-créations
à déguster chaud

MINI-BOUCHÉES

Assortiment mini pâtisseries salées

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

Gougère

Mini-brochettes de volaille marinées

4 brochettes indiennes /
4 brochettes thaïlandaises / 4 brochettes japonaises

Mini-burgers « Fabrication Maison »

Cheese burger / burger Comtois

Mini-burgers de la mer

Homard pesto tomate mozzarella

Feuilletés d'escargots au Pontarlier Anis

Plateau 24 pièces 22,80 €
Plateau 48 pièces 45,60 €

0,65 €

12 pièces 22,80 €

Plateau 24 pièces 38,40 €

Plateau 12 pièces 25,20 €

Plateau 20 pièces 25,00 €

Quelques astuces

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 mn
au four traditionnel couvercle fermé 110°.

Feuilletés apéritif

Tiédier au four 10 minutes à 160°.

Mini-bouchées :

Tiédier au four 15 minutes à 160°.

Escargots : cuire 10 minutes à 200°.

Sauces à consommer chaudes

Réchauffer au bain-marie en remuant régulièrement.
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