

APÉRITIF FESTIF 9,50€ par personne (11 pièces)

2 toasts classiques 2 petits chauds
 2 parts de croque-légumes 1 brochette de fruits
 3 parts de pain-surprise 1 petit sucré

APÉRITIF COCKTAIL 11,50€ par personne (13 pièces)

2 toasts classiques 1 verrine ou cuillère
 1 toast prestige 2 petits chauds
 2 parts de croque-légumes 1 brochette de fruits
 3 parts de pain-surprise 1 petit sucré

APÉRITIF D'INATOIRE 13,50€ par personne (16 pièces)

2 toasts classiques 1 verrine ou cuillère
 2 toasts prestiges 3 petits chauds
 2 parts de croque-légumes 1 brochette de fruits
 4 parts de pain-surprise 1 petit sucré

VIENNOISE 2,00€ pièce
 servie chaude en chafing dish, petits pains, 4 sauces

BRETZEL DE COMPTOIR 2,00€ pièce

ANIMATION GOURMANDE

A la plancha:
 brochette de viande (boeuf, volaille) **3,00€**
 brochette de poisson
 (crevette, saint-Jacques, saumon) **4,50€**
 brochette de légumes **2,00€**

Au stand du fromager: 400,00€
 Issu de la Grange du fromager de Saint-Avoid
 fromages à la coupe,
 pains variés, noix, raisins

Corne d'abondance: 250,00€
 mise en valeur de nombreuses variétés de fruits

A la crêpière: 180,00€
 sucre, cassonade, confiture, biscuits,
 Nutella, chantilly...(200 pièces)

Le jambon ibérique: 250,00€
 ses pickles, ses pains à l'ail, à l'huile d'olives, au beurre

PAIN-SURPRISE long **34,00€** 70 parts
 crocodile, tortue **56,00€** 130 parts
 mini **12,50€** 25 parts

KOUGLOF garni **28,00€** 50 parts

MAURICETTE 1,90€ pièce

WRAPS 1,90€ pièce

MINI-HAMBURGER 2,20€ pièce

MINI-KEBAB 2,30€ pièce

AILE de POULET TEX-MEX 1,90€ pièce

BROCHETTES 1,90€ pièce
 légumes, fromage, charcuterie
 fruits
 bonbons

CROQUE-LÉGUMES 39,00€
 assortiment de 5 légumes crus, 3 sauces

PETITS CHAUDS 23,50€ les 25 pièces
 pizza croque-monsieur
 quiche lorraine palmier au jambon
 quiche au saumon palmier au saumon
 quiche au chèvre vol au vent
 saucisse aux légumes croissant au fromage
 saucisse en chausson roulé chèvre miel

TOASTS
classique 18,50€ les 25 pièces
 jambon de Paris, cornichon, fromage
 jambon cru, compotée de fruits
 duo de fromage
 rosette.....

prestige 22,50€ les 25 pièces
 foie gras sur pain d'épices
 magret de canard, kiwi
 saumon fumé, baie rose
 chèvre, miel
 crevette sur lit concombre.....

CAKE (900 grs, 28 cm) 15,00€ pièce

jambon/olives lardons/noix tomates séchées/chorizo

VERRINES, CUILLÈRES 2,10€ pièce
en cuillère:

sucette au foie gras, poire aux 4 épices
 tartare de saumon Parmentier
 crevette caramélisée, crème d'œuf au curry
 crevette en habit de lard
 crème de poulet, tuile de parmesan
 mini pomme d'amour

en verrines:
 plaisir du sud ouest
 compotée à l'italienne, parmesan
 les 2 saumons exotiques
 purée d'avocat, thon mimosa
 crème de maïs, duo de chorizo
 mousse de chèvre sur salade provençale
 fraîcheur scandinave acidulée
 duo de betteraves, fromage frais, noix
 noix de pétoncle sur mousseline de carottes

en verrines à la paille:
 gaspacho, chips de jambon cru
 velouté d'avocat, citron vert et concombre
 velouté de carottes, lait de coco et lime
 crème poivrons gingembre

VERRINES SUCRÉES 2,10€ pièce
 tiramisu
 mousse au chocolat
 panna cotta, petits fruits
 salade de fruits épicée
 fraise au pralin
 crêpe au Nutella
 ananas flambé, raisin croquant au Nutella
 duo de chocolat
 smoothie.....

PETITS SUCRÉS 23,50€ les 25 pièces
 tartelette aux fraises opéra
 tartelette aux fruits Paris-Brest
 éclair savarin.....



Les apéritifs

06 87 18 65 21

les.sucrees.salees@free.fr

www.les-sucrees-salees.fr

Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2024
n°Siret 81209947100011

imprimé par nos soins, ne pas jeter sur la voie publique

Cappel

