

PAIN-SURPRISE long	35,00€	70 parts
crocodile,tortue,coeur	58,00€	130 parts
mini	12,50€	25 parts

KOUGLOF garni **28,00€** 50 parts

MAURICETTE **1,90€** pièce

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

WRAPS **1,90€** pièce

TOASTS
classique **19,00€** les 25 pièces

jambon de Paris, cornichon
jambon cru, compotée de fruits
duo de fromage

prestige **23,00€** les 25 pièces

foie gras sur pain d'épices
magret de canard, kiwi
saumon fumé, baie rose
chèvre, miel
crevette sur lit concombre.....

MINI-HAMBURGER **2,20€** pièce

MINI-KEBAB **2,30€** pièce

POULET TEX-MEX **2,00€** pièce

BEIGNET de CREVETTE **2,00€** pièce

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 saucisse en chausson
roulé au chèvre-miel vol au vent
quiche aux légumes

CAKE (900 grs, 28 cm) **16,00€** pièce

BRETZEL de COMPTOIR **2,00€**

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

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

ANIMATION GOURMANDE

A la plancha:

brochette de viande **3,50€**

(boeuf, poulet, légumes)

brochette de poisson

(crevette, saint-Jacques, saumon, légumes) **4,50€**

brochette de légumes **2,00€**

Le stand du fromager: **420,00€**

Issu de la Grange du fromager de Saint-Avoid
fromages à la coupe,
pains variés, noix, raisins, salade verte
(80 personnes)

Corne d'abondance: **250,00€**

mise en valeur de nombreuses variétés de fruits

A la crêpière: **180,00€**

oréo, smarties, kinder, sucre,
confiture,Nutella, chantilly
(200 pièces)

Le jambon ibérique: **250,00€**

ses pickles,
ses pains: à l'ail, à l'huile d'olives, au beurre

VERRINES,CUILLÈRES. **2,20€** 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
fraicheur 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 **2,20€** pièce

tiramisu
mousse au chocolat
pana cotta, petits fruits
salade de fruits épicée
fraise au pralin
crêpe au Nutella
mousse à la framboise
ananas flambé, raisin croquant au Nutella
smoothie.....

APÉRITIF DÎNATOIRE

16,20€ par personne (15 pièces)

1 mauricette
1 toast classique
1 toast prestige
1 verrine apéritive
3 parts de pain-surprise
2 petits chauds
1 viennoise, petit pain

1 petit sucré
1 brochette de fruits
1 verrine sucrée



Les apéritifs

06 87 18 65 21

les.sucrees.salees@free.fr

www.les-sucrees-salees.fr

Tarifs valables jusqu'au 30 juin 2025
n°Siret 81209947100011

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

CAPPEL

