

<u>PAIN-SURPRISE</u>	long	36,00€	70 parts
	crocodile,tortue,coeur	58,00€	130 parts
	mini	13,00€	25 parts

<u>KOUGLOF</u>	garni	36,00€	70 parts
-----------------------	-------	---------------	----------

MAURICETTE 1,90€ pièce

VIENNOISE **2,00€ pièce**
servie chaude en chafing dish, petit pain, sauces

FRICADELLE 2,20€ pièce
servie en chafing dish, petit pains, sauce, fromage
cornichons, oignons frits

WRAPS 2,00€ 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

MINI-PÂTÉ LORRAIN 2,30€ pièce

POULET TEX-MEX 2,00€ pièce

BEIGNET de CREVETTE 2,00€ pièce

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	

BRETZEL de COMPTOIR 2,00€

BROCHETTES 2,00€ pièce
légumes, fromage, charcuterie
fruits

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

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

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 (boeuf, poulet, légumes)	3,50€
brochette de poisson (crevette, saint-Jacques, saumon, légumes)	4,50€
brochette de légumes	2,00€

Le stand du fromager: 420,00€
fromage AOP,
pains variés, noix, raisins, salade verte
(80 personnes)

Corne d'abondance:
mise en valeurs de nombreuses variétés de fruits

A la crêpière: 190,00€
oréo, smarties, kinder, sucre, cassonade,
confitures, Nutella, chantilly

Le jambon ibérique: 250,00€
ses pickels, ses pains

VERRINES ou CUILLÈRES 2,20€ pièce

en cuillères:

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

en verrines:

plaisir du sud-ouest
comptée 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(13 pièces)

- 1 toast prestige
- 1 toast classique
- 1 mauricette
- 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

Tarifs valables jusqu'au 31 mars 2026
n°siret 81209947100011

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

CAPPEL

les.sucrees.salees@free.fr

www.les-sucrees-salees.fr

