

**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: 360,00€**  
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

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

**KOUGLOF** garni **27,00€** 50 parts

**MAURICETTES 1,80€** pièce

**WRAPS 1,80€** pièce

**MINI-HAMBURGER 2,00€** pièce

**BROCHETTES 1,80€** 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  
quiche 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) 13,00€** pièce  
jambon/olives lardons/noix tomates séchées/chorizo

**VERRINES, CUILLÈRES 2,00€** 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  
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 2,00€** 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 23,00€** les 25 pièces  
tartelette aux fraises profiterole  
tartelette aux fruits Paris-Brest  
éclair savarin.....



## Les apéritifs

06 87 18 65 21

[les.sucrees.salees@free.fr](mailto:les.sucrees.salees@free.fr)

[www.les-sucrees-salees.fr](http://www.les-sucrees-salees.fr)

## Cappel

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

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