

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€

sucré, 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

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