

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

**KOUGLOF** garni **35,00€** 70 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€**

fromage AOP,  
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 (13 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](mailto:les.sucrees.salees@free.fr)

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

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

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

**CAPPEL**

