

APERITIF FESTIF 7,50 € 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

APERITIF COCKTAIL 9,50 € 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

APERITIF DINATOIRE 11,50 € 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

APERITIF SERVI EN SHAFFING-DISH

viennoise, petit pain, 4 sauces **1,80 € pièce**

ANIMATION GOURMANDE

A la plancha: brochettes de viandes **260,00 €**
brochettes de poissons
(100 pièces)

Jambon Ibérique: **250,00 €**
découpe du jambon, pains variés, pickles

Au stand fromager: **270,00 €**
différents fromages à la coupe,
pains variés, raisins...

A la crêpière: **180,00 €**
sucre, cassonade, confitures, Nutella, chantilly
(200 pièces)

Corne d'abondance **250,00 €**
mise en valeur de nombreuses variétés de fruits

PAIN-SURPRISE long **32,00 €** 70 parts
crocodile **55,00 €** 130 parts
tortue **55,00 €** 130 parts
mini **12,00 €** 25 parts

KOUGELHOFF garni **25,00 €** 60 parts
salé ou sucré

MAURICETTES **1,80 € pièce**

BROCHETTES **1,30 € pièce**

légumes, fromage, charcuterie
fruits
bonbons

CROQUE-LEGUMES **34,00 €**

assortiment de 5 légumes crus, 3 sauces

PETITS CHAUDS **22,50 € les 25 pièces**

pizza croque-monsieur
quiche lorraine quiche au chèvre
quiche au saumon quiche aux légumes
palmier au jambon palmier au saumon
palmier flammeküche vol au vent
galette de pomme de terre croissant au fromage
saucisse en chausson

TOASTS

Classique **16,50 € les 25 pièces**
jambon blanc jambon fumé
rosette edam
chèvre...

Prestige **20,50 € les 25 pièces**
foie gras saumon fumé
magret de canard crevette...

CAKE **12,00 €**

jambon, olive
lardons, noix
tomate séchée, chorizo

GROS BRETZEL **1,40 € pièce**

VERRINES, CUILLERES **1,80 € pièce**

en cuillères:

sucette au foie gras, poire et pain d'épices
chutney de mangue, dés de foie gras
foie gras, poire pochée au porto
Saint-Jacques façon terre-mer
Saint-Jacques, mousseline de carottes au curry
tartare de saumon Parmentier
crevette caramélisée, crème d'œuf au curry
crevette en habit de lard
boulette de bœuf, ketchup maison
crème de poulet, tuile de parmesan
mini pomme d'amour
mille-feuille de betterave

en verrines:

noix de Saint-Jacques en nage épicée
mousseline de saumon à la norvégienne
crème de maïs, duo de chorizo
mousse de chèvre sur salade provençale
salade de lentilles, foie gras, jambon cru
fraicheur scandinave acidulée

en verrines à la paille:

gaspacho, chips de jambon cru
velouté d'avocat, citron vert et concombre
velouté de carottes, lait de coco, lime

VERRINES SUCREES **1,80 € pièce**

ananas flambé, raisin croquant au Nutella
brochette de crêpe au Nutella
tiramisu
lit de pain d'épices, poêlée de pommes, crème vanille
duo de chocolat
panna cota, petits fruits
poêlée de poire, mousse au chocolat
salade de fruits épicée
smoothie
crème au citron, brownies...

PETITS SUCRES **22,50 € les 25 pièces**

tartelette aux fraises profiterole
tartelette aux fruits savarin
Paris-Brest éclair...



Les apéritifs

06 87 18 65 21

les.sucrees.salees@free.fr

www.les-sucrees-salees.fr

Cappel

Tarifs valables jusqu'au 30 juin 2019

n° Siret 81209947100011

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

