

**APÉRITIF FESTIF 9,00€** 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 11,00€** 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 13,00€** 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 shaffing dish, petits pains, 4 sauces

**GROS BRETZEL 2,00€** pièce

**ANIMATION GOURMANDE****A la plancha:**

brochette de viande (bœuf, volaille)	<b>3,00€</b>
brochette de poisson (crevette, saint-Jacques, saumon)	<b>4,50€</b>
brochette de légumes	<b>2,00€</b>

**A la criée: 220,00€**

cuisson d'accras, leurs sauces

**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

<b>PAIN-SURPRISE</b> long	<b>33,00€</b>	70 parts
crocodile	<b>55,00€</b>	130 parts
tortue	<b>55,00€</b>	130 parts
mini	<b>12,00€</b>	25 parts

<b>KOUGLOF</b> garni	<b>27,00€</b>	50 parts
non garni	<b>15,00€</b>	

**MAURICETTES 1,80€** pièce

**WRAPS 1,80€** pièce

**MINI-HAMBURGERS 2,00€** pièce

**BROCHETTES 1,80€** pièce  
légumes, fromage, charcuterie  
fruits  
bonbons

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

<b>PETITS CHAUDS 23,00€</b>	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	

**TOASTS classique 18,00€** les 25 pièces  
jambon de Paris, cornichon, fromage  
jambon cru, compotée de fruits  
duo de fromage  
rosette.....

**prestige 22,00€** 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) 12,50€** 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  
boulette de boeuf, ketchup maison  
crème de poulet, tuile de parmesan  
mini pomme d'amour

**en verrines:**

purée d'avocat, thon mimosa  
crème de maïs, duo de chorizo  
mousse de chèvre sur salade provençale  
salade de lentilles, foie gras, jambon cru  
fraicheur scandinave acidulée  
trio de légumes  
duo de betteraves, fromage frais, noix  
compotée à l'italienne et parmesan  
noix de pétoncle en nage épicée  
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

**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 22,50€** 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 2023  
n°Siret 81209947100011

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