



APÉRITIFS ET PAUSE

SOMMAIRE

NOS FORMULES	2
PAUSES SALÉES ET SUCRÉES	3
PAUSES SUCRÉES	4



APÉRITIFS & PAUSES

Pour un repas convivial assis ou debout en buffet. Toutes nos propositions sont élaborées à partir de produits locaux et de saison.

NOS FORMULES

APÉRITIFS SALÉS	APÉRITIFS SALÉS & SUCRÉS	PAUSES SUCRÉES
5,72 € TTC	8,58 € TTC	7,50 € TTC
4 salées	1 verrine 3 salées 2 mignardises	3 sucrées Café & thé Jus fait maison Vaisselle recyclable

Services complémentaires	Boissons (lien carte boissons) Vaisselle recyclable ou réutilisable Livraison Installation & nappage Service sur place = 24€ HT de l'heure – 1 serveur pour 40 personnes
Conditions	Minimum 20 personnes
	Accès pour installation au moins 30 minutes avant l'événement. Avant 7 jours ouvrables



→ PAUSES SALÉES ET SUCRÉES

FORMULE : APÉRITIFS SALÉS & SUCRÉES	
Menu n°1	Menu n°2
<u>Traditionnel</u>	<u>Nouveauté</u>
<p>Verrine d'houmous à la betterave <i>Purée de pois chiche et betterave mixés avec de l'ail, du citron et de l'huile d'olive</i></p> <p>Nems aux crevettes <i>Croustillant à la crevette, carotte, champignon noir, pousse de soja, vermicelle de riz et herbes fraîches</i></p> <p>Brochette de poulet braisée <i>Escalope de poulet braisée et épicée</i></p> <p>Pastel au fromage <i>Chausson frit au fromage et aux herbes fraîches</i></p> <p>Losange cacahuète et chocolat <i>Ganache chocolat noir et blanc, croustillant cacahuète</i></p> <p>Mchewek aux amandes <i>Petit four à base de poudre d'amande et enrobé d'amande concassée</i></p>	<p>Verrine de céleri aux de 2 pommes <i>Céleri branche, pomme rouge et verte, noix, jus de citron et mayonnaise</i></p> <p>Tacos saumon <i>Galette de blé roulée et garnie au saumon</i></p> <p>Brochette kefta au poulet <i>Croquette de poulet épicé, pomme de terre, oignon et persil</i></p> <p>Bourak au fromage <i>Croustillant au fromage frais, olive verte et aux herbes fraîches</i></p> <p>Beijinho à la noix de coco <i>Truffe brésilienne à la noix de coco et au lait concentré</i></p> <p>Tartelette aux fruits secs et caramel beurre salé</p>



➔ PAUSES SUCRÉES

FORMULE PAUSES SUCRÉES	
Menu n°1	Menu n°2
<u>Traditionnel</u>	<u>Nouveauté</u>
<p>Mchewek aux amandes <i>Petits fours à base de poudre d'amande et enrobé d'amande concassée</i></p> <p>Tartelette poire chocolat <i>Pâte sablée, ganache chocolat noir, poires et amandes effilées</i></p> <p>Sablé au sésame <i>sablé au beurre et sésame grillé</i></p> <p>Jus de carotte, gingembre et orange</p>	<p>Rocher chocolat et noix de coco <i>Ganache chocolat blanc et noir, croustillant au chocolat, cœur noix de coco et lait concentré</i></p> <p>Tartelette aux agrumes <i>Pâte sablée, purée de courge et orange, suprêmes d'orange au sirop</i></p> <p>Katayef <i>Pâtisserie à base de pâte à crêpes « milles-trous » farcie de crème de lait et de pistache</i></p> <p>Jus de betterave, carotte et orange</p>

