



COCKTAILS, APERITIFS SALES

LES GOURMETS

Prix T.T.C / pièce

Les canapés garnis

Mousse de foie de volaille au Marc.....	0,60
Œufs de lump.....	0,70
Anchois marinés façon provençale.....	0,70
Tartare de saumon fumé gelée d'aneth.....	0,80
Roulade de cabillaud à l'oseille	0,80
Jambon fumé de pays et sa moutarde à l'ancienne.....	0,80
Crevette gingembre et lait de coco.....	0,85
Médailillon de foie gras de canard	1,40

Les verrines

Croquant de pommes Golden, émulsion de hareng fumé.....	0,95
Caviar d'aubergines aux raisins et à la menthe fraîche.....	0,95
Tartare de crevettes à la coriandre fraîche, mousse de citron au curry.....	1,00
Rillettes de cabillaud aux aromates, crème d'avocat.....	1,00
Parfait de foie gras chutney d'oignon.....	1,30

Pièces à chauffer

Feuilleté de la mer.....	0,55
Cake tomate mozzarella et basilic.....	0,70
Cake magret de canard et poivre vert.....	0,75
Quiche paysanne au saumon fumé.....	0,75
Boudin croustillant de confit de canard.....	0,80
Croustillant de poisson aux fines herbes.....	0,80
Pic de poulet mariné.....	0,80
Pic provençal (tomate confite, courgette confite, olive, tomate cerise).....	0,90
Pic de canard, cumin et fruits.....	0,95

LES CLASSIQUES

Prix T.T.C / pièce

Les canapés garnis

Rosette.....	0,60
Jambon blanc.....	0,60
Jambon fumé.....	0,65
Fromage de chèvre aux fines herbes.....	0,70
Le Franc-Comtois.....	0,70
Rillettes de canard.....	0,75
Terrine paysanne.....	0,75
Saumon fumé.....	0,80

Les verrines

Hure de jambon à l'estragon et moutarde à l'ancienne.....	0,95
Verrine Franc-Comtoise.....	0,95

Les pièces à chauffer

Cake jambon-fromage.....	0,55
Cake aux olives et lard fumé.....	0,60
Feuilleté au fromage.....	0,60
Gougère au fromage.....	0,60
Cake au saumon fumé.....	0,65
Quiche Franc-Comtoise.....	0,65
Pizza garnie.....	0,65
Feuilleté saucisse.....	0,65
Croque-Monsieur.....	0,70
Brioche de Morteau.....	0,70
Pruneau au lard.....	0,75

Choix de crudités et ses sauces froides..... par pers.	0,90
Pain surprise (40 pièces).....	24,00
Pain surprise brioché au foie gras (40 pièces).....	40,00

LES SAVEURS D'AILLEURS

Prix T.T.C / pièce

Les canapés garnis

Tarama et dzadziki.....	0,70
Nordique (saumon, crème aux herbes citronnées).....	0,70
Bœuf à l'Asiatique.....	0,80
Maki avocat coriandre et gambas.....	0,90

Les verrines

Saveurs d'Italie (tomates, poivron, basilic).....	0,90
Barigoule de légumes aïoli.....	0,90
Brouillade d'œuf au basilic, gaspacho.....	0,95
Mousse d'avocat et crevettes roses.....	0,95

Les pièces à chauffer

Feuille de vigne farcie.....	0,65
Accras de poisson.....	0,65
Pizza à l'Italienne.....	0,70
Nems de canard.....	0,75
Poivron et Chorizo en croustillant.....	0,80
Mini navette Burger.....	0,80
Gourmande de volaille à l'indienne.....	0,85
Tempura de gambas aux épices douces.....	0,90



LE SHOW COOKING*

(Minimum 5 pièces différentes par personne)

Prix T.T.C / pièce

Beignets de Comté au Vin jaune.....	0,80
Pic de volaille forestier.....	0,80
Blinis de saumon, crème de citron.....	0,85
Blinis de canard façon Sud-ouest.....	0,85
Gaufres Franc-Comtoises.....	0,85
Gaufres Provençales.....	0,85
Velouté Saint-Germain croutons et lardons.....	0,85
Nems de volaille à l'orange.....	0,85
Cassolettes de risotto.....	0,90
• comme une paëlla	
• à l'huile de truffe et parmesan	
Accras de la mer Aïoli.....	0,90
Tempura de Gambas.....	0,95
Pic de bœuf piquant.....	0,95
Pic de lotte au curry.....	1,00
Pic de Gambas marne du Colombo.....	1,00
Beignets de foie gras au cacao.....	1,40
Cassiolette de Saint Jacques coulis Armoricaïn.....	1,40

**cette prestation nécessite du matériel spécifique (location en sus)*

LES DOUCEURS SUCREES

Prix T.T.C / pièce

Truffe au chocolat.....	0,60
Mini-cake tutti-frutti.....	0,65
Petit chou parfum au choix.....	0,70
Le moelleux au chocolat et ganache.....	0,70
Mini bavaroise café.....	0,70
L'éclair (café, chocolat ou vanille).....	0,75
Sablé ganache-griottes.....	0,75
Biscuit Joconde aux deux chocolats.....	0,75
Dacquoise Guanaja et noix caramélisées.....	0,80
Financier abricot et chocolat blanc.....	0,80
Le coco-passion et citron vert.....	0,80
Mini tartelette.....	0,80
• citron meringué,	
• framboise,	
• poires-chocolat	
Délice choco-pomme cannelle au Marc du Jura.....	0,80
Entremet choco-framboise	0,80
Verrine Belle Hélène.....	0,95
Verrine aux fruits rouges.....	0,95
Verrine aux fruits exotiques façon ti-ponch.....	0,95
Macaron.....	0,90
Pic de fruits.....	0,95
Mini tropézienne.....	0,95