



Charcutier - Traiteur

POUR VOS APERITIFS

Mignardises (env. 50 pièces au kg)	kg 39.70 €
Pain surprise Charcuterie	30.00 €
Saumon fumé	44.70 €
Plateau de canapés prestiges 20 pièces	22.00 €
Foie gras / pain d'épices	
Blinis tartare de St-Jacques	
Blinis de saumon	
Tomate cerise-crabe	
Profiteroles noix comté	
Eclair mousse d'avocats crevettes	
Roulé au deux saumons	
Crêpe roulée aux légumes	
Spirale d'omelette au jambon	
Gambas sur toast	
Canapés assortis plateau 50 pièces	45.30 €
Plateau de 12 navettes	16.80 €
Légumes, sauce raifort	
Jambon cru, tomates séchées, moutarde à l'ancienne	
Saumon fumé, ricotta citronnée à l'aneth	
Crabe mayonnaise mimosas à la ciboulette	
Plateau de 12 verrines (froides) *	26.00 €
- Risotto crémeux aux cèpes	
- Potimarron et crevette	
- Panna cotta de foie gras, confits d'oignons	
- Saumon fumé, avocat et concombre	
Verrines (chaudes)	2.70 €
Saint-Jacques en croûte de beurre sauce corail	
« Crème brûlée » de foie gras	
Ris de veau au pommeau	

<i>Canapé prestige</i>	1.20 €
<i>Petit canapé</i>	0.95 €
<i>Navette</i>	1.50 €
<i>Verrines(froide) *</i>	2.30 €

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les prix indiqués sont TTC 5.5% et à l'unité sauf spécification.

Les plats seront consignés.

Un acompte de 30% à la commande vous sera demandé.

Tarif en vigueur du 1^{er} décembre 2020 au 30 janvier 2021