

**L'apéritif simple et dînatoire /déjeunatoire (à emporter)
à partir de 10 personnes**

**L'apéritif simple
au choix
liste ci dessous**

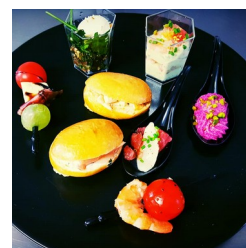
1verrine
1 cuillère
1 bun's
1 autre



5,00 € par personne

**L'apéritif dînatoire
Liste ci dessous**

3 verrines
2 cuillères
3 bun's/pizzas
3 petits fours ou
brochettes
4 mignardises sucrées



16,50 € par personne

**Apéro champêtre
à partir de 20 personne**

Tartinade

- thon et fromage frais, zeste de citron et ciboulette
- Tapenade
- pains /toasts tranchés

Plateau de fromage

- camembert au lait cru 1 portion par personne
- neufchâtel 1 portion par personne

Plateau de charcuterie

- saucisson sec 2 tranches par pers
- saucisson à l'ail 3 tranches par pers
- jambon fumé 1 tranche par pers

**Assortiment de crudités de saison
accompagné de sa sauce crème ciboulette
tartelette de saison individuelle**

12,50 € par personne

Apéro'plat

(au choix)

2 verrines
2 cuillères
2 bun's
2 autres
2 sucrées

mini plat au choix :

- blanquette de veau
- cassolette de saint jacques
(supplément 1,50 € par personne)
- bourguignon
- poêlée de légumes de saison (végétarien)
- gratin de pommes de terre et lardons

17,50 € par personne

Choix de la formule :

Nombre de personnes :

Date :

livraison ou à emporter (selon condition est disponibilité)

Prix total :

Nom de la commande :

Les verrines :

- Tiramisu salé : (ricotta, basilic, lard fumé cuit, gaspacho de tomates et concombres)
- La croquante au chèvre : (3 légumes de saison, chèvre frais)
- La campagnarde (œuf de caille , roquette, abricots secs, pignons de pin)
- Onctueuse à la betterave
- Avocat crevettes en verrines
- Gaspacho andalou (uniquement été)
- La scandinave (saumon, crevettes, pamplemousse,avocat)
- Tartare de crevettes pomme et concombre
- Tartare de saumon et d'avocat mariné en verrine
- Tartare de légumes de saisons

Les cuillères :

- carpaccio de saint jacques aux agrumes
- crevettes persillées et poêlée de poireaux ou courgettes
- cuillère saumon concombre
- mousse de betterave et concassé de pistaches
- endive au jambon revisitée

Navette /bun's

- navette norvégienne (Base Saumon)
- navette végétarienne
- navette poulet

- navette Italienne

- navette parisienne
(emmental, jambon, beurre)

-Les minis pizzas

(Pâte maison)

(base tomate)

Napolitaine (anchois, olives, câpres)

Roma (tomates confites, jambon di parma)

Marina (cocktail de fruits de mer persillés)

Formaggio (parmesan, bleu)

Margarita (parmesan)

Petits four :

- Brochette melon, mozzarella et cerise marinée (été)
- Toast rillettes de thon
- Toast de chèvre frais et figues, jambon fumé
- Brochette de crevettes et tomate cerise à la provençale
- brochette sucrée/ salée
(gouda au cumin, raisin, balsamique, jambon fumé)
- Brochette sucrée/ salée