

RÉCEPTION SUCRÉE



GÂTEAUX D'EXCEPTION (à commander au minimum 4 jours à l'avance)

ENTREMETS PRÉSENTÉ SUR UN SOCLE DÉCORÉ À LA GLACE ROYALE *sur devis*

ENTREMETS PRÉSENTÉ SUR UN SOCLE AVEC UNE DÉCORATION PERSONNALISÉE,
ÉTUDIÉE EN COLLABORATION AVEC NOS PÂTISSIERS *sur devis*

Les socles sont consignés : 5 € par personne

CROQUE-EN-BOUCHE (PIÈCE MONTÉE SUR SOCLE EN NOUGATINE)

4 gros choux par personne

Garniture : crème pistache, vanille, chocolat, caramel ou café **16,00 PAR PERS.**

PETITS FOURS SUCRÉS

PETITS FOURS FRAIS SUCRÉS **LA PIÈCE 1,40**

Caroline café, caroline chocolat, carré framboise mangue,
chou Grand Marnier, chou kirch, chou praliné, opéra, salambo rhum,
tartelette aux poires, aux fraises, aux framboises, au citron,
aux abricots, au chocolat noir, au chocolat au lait

PETITS FOURS MOELLEUX **LA PIÈCE 0,90**

Etna, Financier amande, financier raisin, financier pistache, moelleux coco

LES PETITS MACARONS **LA PIÈCE 1,80**

TOUTE L'ANNÉE

Toute l'année : Amaryllis – Café – Caramel au beurre salé – Chocolat –
Citron – Framboise – Nougat – Noix de coco – Passion/basilic – Pistache – Vanille

Pour vos réceptions et évènements festifs, pensez à nos pyramides et cônes de macarons
(voir en page 4).

LES CORBEILLES DE FRUITS FRAIS

200 GRAMMES DE FRUITS ASSORTIS PAR PERSONNE **LA PART 11,00**

(À PARTIR DE 5 PERSONNES)

Commande 48 h à l'avance.

COCKTAILS À LA CARTE

LES FOURS SALÉS CHAUDS

LA PIÈCE 1,00

ALLUMETTE AU COMTÉ, CROQUE-MONSIEUR, FEUILLETÉ SAUCISSE,
QUICHETTE LORRAINE, QUICHETTE PIPERADE, QUICHETTE AUX POIREAUX,
PETITE BOUCHÉE AU CHORIZO, PIZZA, FEUILLETÉ COURGETTE

LES PAINS SURPRISE AU SEIGLE 72 PIÈCES

(2 GARNITURES POSSIBLES PAR PAIN)

GRUYÈRE	58,00
FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS AUX HERBES	58,00
JAMBON BLANC	58,00
JAMBON DE PARME	68,00
TARAMA	68,00
SAUMON FUMÉ	68,00
MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE AU POIVRE VERT	68,00

LES BRIOCHES MOUSSELINES 50 PIÈCES

MOUSSELINE COCKTAIL DE CRABE	68,00
MOUSSELINE RILLETES DE SAUMON	68,00
MOUSSELINE ŒUF ET MÂCHE	68,00

LES MINI-SANDWICHS PAIN DE MIE

(MINIMUM 6 PIÈCES IDENTIQUES)

AVOCAT	1,40
MARAÎCHER (ŒUF, MÂCHE)	1,40
SAUMON	1,90
POULET, TOMATE ET SAUCE MAYONNAISE CURRY	1,90

LES NAVETTES (MINIMUM 6 PIÈCES IDENTIQUES)

NATURE	0,60
JAMBON BLANC	1,70
MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE	1,70
GRUYÈRE	1,70
TARAMA	1,70
SAUMON FUMÉ	1,90
MOUSSE DE FOIE GRAS	1,90
COCKTAIL DE CRABE	1,90
FOIE GRAS TERRINE	2,80

COCKTAILS À LA CARTE

LES CANAPÉS (MINIMUM 6 PIÈCES IDENTIQUES)

JAMBON DE PARIS – CHORIZO – TOMATE ŒUF – CŒUR DE PALMIER – FROMAGE FRAIS – CHAMPIGNONS – CONCOMBRE ET ŒUF DE CAILLE – GRUYÈRE ET NOIX	LA PIÈCE 1,80
CREVETTE – JAMBON DE PARME – ŒUF DE SAUMON – TARAMA	LA PIÈCE 2,00
SAUMON FUMÉ	LA PIÈCE 2,30
FOIE GRAS DE CANARD	LA PIÈCE 3,50

LES VERRINES COCKTAIL (MINIMUM 6 PIÈCES IDENTIQUES)

LÉGUMES CROQUANTS AU VINAIGRE BALSAMIQUE	LA PIÈCE 3,90
TARTARE DE SAUMON	LA PIÈCE 3,90
GAMBAS ANANAS	LA PIÈCE 3,90
PATIENCE DE SAINT-JACQUES	LA PIÈCE 3,90

LES PIQUES (MINIMUM 6 PIÈCES IDENTIQUES)

AIGUILLETTE DE CHAUD-FROID DE VOLAILLE	LA PIÈCE 2,00
AIGUILLETTE DE CANARD AUX FRUITS DE SAISON	LA PIÈCE 2,70
BROCHETTE TOMATE MOZZARELLA BASILIC	LA PIÈCE 3,40
BROCHETTE CRUDITÉS DE SAISON	LA PIÈCE 3,70
BROCHETTE DE FRUITS DE SAISON	LA PIÈCE 4,00

LES PLANCHES APERITIVES (SERVIES SUR PLATEAUX)

VIANDE FROIDE (ROASTBEEF, GIGOT D'AGNEAU, BLANC DE VOLAILLE, RÔTI DE VEAU)	PAR PERS. 9,00
CHIFFONNADE DE CHARCUTERIE	PAR PERS. 9,00
SUPPLÉMENT ASSORTIMENT DE PAINS	PAR PERS. 1,00
FROMAGES ASSORTIS	PAR PERS. 9,00
CRUDITÉS	PAR PERS. 6,00

Sollicitez-nous pour vos besoins en personnel de service, matériel, fleurs etc.
Consultez également nos propositions de cocktails assortis en page 22.

FORMULES

PETIT DÉJEUNER (POUR 2 PERSONNES)

1 BAGUETTE TRADITION, 2 PAINS AU CHOCOLAT, BEURRE 1/2 SEL, 1 SALADE DE FRUITS (300 G), 2 JUS D'ORANGE FRAIS	20,00
--	-------

BRUNCH (POUR 2 PERSONNES)

1 BAGUETTE TRADITION, 2 CROISSANTS, 1 CONFITURE FRUITS ROUGES, BEURRE 1/2 SEL, 1 TOURTE AUX PETITS LÉGUMES, 1 SALADE ÎLE DE FRANCE (300 G), 2 JUS D'ORANGE FRAIS	39,00
---	-------

COCKTAILS ASSORTIS

MINIMUM 10 PERSONNES — PRIX PAR PERSONNE



COCKTAIL HARMONIE — 6 PIÈCES SALÉES 9,00

2 canapés assortis, 2 mini-sandwichs, 2 fours salés chauds.

COCKTAIL SONATE — 7 PIÈCES SALÉES, 3 PIÈCES SUCRÉES 15,00

2 canapés assortis, 2 mini-sandwichs pain de mie assortis, 1 navette mousse de foie de volaille, 2 fours salés chauds, 2 fours frais sucrés, 1 petit macaron.

COCKTAIL SYMPHONIE — 11 PIÈCES SALÉES, 5 PIÈCES SUCRÉES 24,00

3 canapés assortis, 2 mini-sandwichs pain de mie assortis, 1 navette mousse de foie de volaille, 1 brioche crabe, 4 fours salés chauds, 3 fours frais sucrés, 2 petits macarons.

COCKTAIL OPÉRA — 14 PIÈCES SALÉES, 6 PIÈCES SUCRÉES 29,00

4 canapés assortis, 1 mini-sandwich au pain de mie, 1 navette mousse de foie de volaille, brioche crabe (2 pièces/pers), pain surprise Jambon de Parme (2 pièces/pers), 4 fours salés chauds, 3 fours frais sucrés, 2 petits macarons, 1 four moelleux.

LES BOISSONS

CRÉMANT D'ALSACE (LA BOUTEILLE DE 75 CL)	18,00
CHAMPAGNE CHARLES ANTOINE (LA BOUTEILLE DE 75 CL)	30,00
CHAMPAGNE TAITTINGER (LA BOUTEILLE DE 75 CL)	37,00
CHAMPAGNE TAITTINGER ROSÉ (LA BOUTEILLE DE 75 CL)	52,00