

# PLATEAUX RÉCEPTION

## PLATEAUX SALÉS

### VERRINES SALÉES - 32.00 € HT

Plateau de 35 pièces

- I. Crème de courgette & magret de canard fumé maison
- II. Rémoulade de crabe & avocat
- III. Tartare de boeuf à l'Italienne
- IV. Tzatziki à la grecque, julienne de saumon mariné à la badiane
- V. Gaspacho aux senteurs de Provence

## PLATEAUX SUCRÉS

### VERRINES SUCRÉES - 32.00 € HT

Plateau de 35 pièces

- I. Tiramisu au café fort & Amaretto
- II. Panna cotta du moment
- III. Mousse chocolat 67% à la fève de Tonka
- IV. Crémeux citron & spéculoos
- V. Minestrone de fruits exotiques

### MINI QUICHE - 30.00 € HT

Plateau de 25 pièces

- I. Lorraine
- II. Légumes marinés & grillés
- III. Thon, tomate & moutarde d'Orléans
- IV. Saumon & poireaux
- V. Champignons de Paris

### GOURMANDISES - 30.00 € HT

Plateau de 25 pièces

- I. Tartelette citron meringuée
- II. Macaron du moment
- III. Pavlova du moment
- IV. Cannelés maison
- V. Barquette de fruits frais, crème pâtissière

### TOASTS SALÉS - 28.00 € HT

Plateau de 25 pièces

- I. Jambon italien & moutarde d'Orléans
- II. Chèvre frais aux fruits secs
- III. Tartelette aux légumes croquants
- IV. Wrap à l'italienne (Bresaola & tomates confites)
- V. Opéra de saumon  
(Ricotta au pesto, rillettes de saumon & saumon mariné)

### MIGNARDISES - 28.00 € HT

Plateau de 25 pièces

- I. Financier pistache & cerise Amarena
- II. Mini Cake du moment
- III. Paris-Brest maison
- IV. Madeleine à la praline rose
- V. Mini Moelleux chocolat

## PLATEAUX ANTIPASTI

### FORMULE CHARCUTERIE

- 3 variété : 8.59 €
- 6 variétés : 13.77 €
- 9 variétés : 21.32 €

### FORMULE GRILLÉ / MARINÉ

- 3 variétés : 9.09 €
- 6 variétés : 14.64 €
- 9 variétés : 22.41 €

### FORMULE FROMAGE

- 3 variétés : 8.36 €
- 6 variétés : 13.50 €
- 9 variétés : 21.18 €

### FORMULE MIXTE

- 3 variétés : 8.95 €
- 6 variétés : 14.32 €
- 9 variétés : 22.09 €

#### CHARCUTERIE ITALIENNE - 50 G

- I. Coppa Langhirano Cittero
- II. Ventricina Piccante
- III. Jambon rôti aux herbes
- IV. Jambon San Danièle D.O.P.
- V. Pancetta Magretta
- VI. Salami Magronetto
- VII. Speck de montagne Gran Reserve
- VIII. Bresaola Punta d'Anca
- IX. Véritable Mortadelle à la pistache

#### FROMAGE ITALIEN - 50 G

- I. Parmigiano Reggiano DOP
- II. Scarmoza Affumicata
- III. Provolone Provoletta
- IV. Gorgonzola DOP
- V. Pecorino Tenero
- VI. Taleggio DOP
- VII. Fontina DOP

#### LÉGUMES GRILLÉ & MARINÉ - 100 G

- I. Aubergines grillées
- II. Poivrons grillées
- III. Courgettes grillées
- IV. Artichauts à la romaine
- V. Poivrons farcie à la ricotta
- VI. Poivrons farcie au thon
- VII. Oignons balsamique
- VIII. Cocktail de champignons
- IX. Tomates confites
- X. Bocconcini poulpe
- XI. Involtini de speck à la ricotta di bufala

## BOISSONS AVEC & SANS ALCOOL

### SANS ALCOOL

- I. Jus artisanaux : 8.00 € / Litre  
Fraise, Pomme, Orange, Abricot, Ananas
- II. Coca Cola : 4.00 € / Litre
- III. Eau minérale : 3.20 € / Litre  
Plate ou Gazeuse

### COCKTAIL

#### CHAMPAGNE & PÉTILLANT

- I. Prosecco 75 cl : 10,67 €
- II. Champagne Devaux : 28.35 €
- III. Champagne Devaux Rosé : 33.00 €

#### À SAVOIR

- I. Tous les prix sont affichés Hors Taxes
- II. Pour préparer le devis, nous avons besoin de votre choix.
- III. Les boissons seront facturées à la bouteille.

#### À PRÉVOIR

- I. Champagne ou pétillant :  
1 bouteille pour 5 personnes
- II. Vin : 1 bouteille pour 6 personnes

### AVEC ALCOOL

#### VIN BLANC - 75cl

##### FRANÇAIS

- I. Chardonnay « Rouquet's » : 7,08 €
- II. Quincy : 13,00 €

##### ITALIEN

- I. Soave de Tufaie : 12,67€
- II. Moscato d'Asti (frizzante) : 13.25 €
- III. Chardonnay Bio Cataratto : 10.66 €

#### VIN ROSÉ - 75cl

##### FRANÇAIS

- I. Provence Jas d'Esclans : 14,09 €
- II. Reuilly rosé : 11.33 €

##### ITALIEN

- I. Bardolino : 12,00 €

#### VIN ROUGE - 75cl

##### FRANÇAIS

- I. Touraine Gamay Marionnet : 8.33 €
- II. Côte de Bourg Bio  
« Château La Grolet » : 10.66 €
- III. Crozes Hermitage : 18,83 €

##### ITALIEN

- I. Montepulciano: 12.00 €
- II. Nero Avola Cabernet Bio : 10.66 €
- III. Chianti Solatio : 23,33 €

SANGRIA : 10.00 € / Litre