Découvrez Le Traiteur

APÉRITIF

Mini Wraps 1800 CFP / Douzaine

Saumon fumé et crème ciboulette
Jambon crudités et mayo au curry
Jambon cru, pesto et crudités

Burgers Dinatoires 4800 CFP / Douzaine

Concombre, fromage et Saumon fumé
Bagnat Thon
Poulet curry

PAINS SURPRISES

Charcutier 60 pièces 7800 CFP

Jambon blanc, Saucisson,
Serrano, Chèvre

Saumon 60 pièces 8200 CFP

Jambon blanc, Saucisson, Serrano, Thon
Mayonnaise, Saumon

MINI FOURS SALÉS

À réchauffer 2400 CFP / Douzaine

Mini croissant Jambon
Mini quiche
Mini Pizza
Roulé à la Saucisse
Feuilleté Chèvre
Feuilleté Emmental

MIGNARDISES SUCRÉES

180 Cfp / pièce 2 160 CFP / Douzaine

Tartelette Framboise, Tartelette Chocolat,
Tartelette Citron meringuée, 3 Chocolats,
Royal, Fruits rouges, Nuage exotique,
Choux Mangue, Choux cassis

APÉRITIF

Mini Cakes 1400 CFP / Douzaine

Cannelé aux lardons
Financier aux olives
Madeleine tomate séchée

Nos Canapés 3200 CFP / Douzaine

Pain tradition Chèvre et Jambon cru
Pain de Seigle ciboulette et Saumon
Pain complet, Poulet et Tomate confite

PLAQUES SALÉES

Quiche Lorraine 8000 CFP
Pizza Lardons 7500 CFP
Pizza Chèvre 8000 CFP

Coupez-les en 24 / 48 / 96 parts
selon vos envies

PLAQUES SUCRÉES

Tarte aux Pommes 7500 CFP
Tarte aux Poires 8000 CFP
Tarte à l'Ananas 8500 CFP

Coupez-les en 12 ou 24 parts
selon vos envies

CHOUQUETTES

Vides 120 CFP / Pièce
Garnies Crème Diplomate 190 CFP / Pièce

CANNELÉS

750 CFP / Douzaine

Nature / Pâte à Tartiner / Caramel

www.boulangerie-saint-honore-noumea.nc

*Photos non contractuelles.

Découvrez
Le Traiteur

Simplifiez-vous la vie en toute occasion
Découvrez nos pièces fraîcheur et gourmandes pour vos apéritifs !

QUELLES QUANTITÉS POUR UN APÉRITIF ?

Prévoyez un nombre de pièces adapté en fonction de la durée de votre événement.

POUR UN APÉRITIF D'UNE DURÉE DE :

***Environ 45 min :** 6 pièces salées et 1 sucrée par personne
***1h et plus :** 12 pièces salées et 2 sucrées par personne
***2h et plus :** 18 pièces salées et 3 sucrées par personne
***3h et plus :** 24 pièces salées et 4 sucrées par personne

QUE CHOISIR POUR COMPOSER VOTRE COCKTAIL ?

Du salé pour entrer en matière :
Wraps, Canapés, Mini-cakes, Bouchées assorties, Pains surprises...
Plaques salées

Du sucré pour terminer en beauté :
Mignardises, chouquettes, cannelés... ou un gâteau à la carte ou sur mesure

Excellent *Appétit*

www.boulangerie-saint-honore-noumea.nc

*Photos non contractuelles.