

S

Découvrez Le Traiteur

— APÉRITIF —

NOUVEAU

Mini brochettes froides 2800 CFP / Douzaine

Serrano, mangue et mozzarella
Tofu au sésame et fraise
Thon mariné et légumes

NOUVEAU

Mini brochettes chaudes 2800 CFP / Douzaine

Pruneaux, bacon fondant
Poulet tandoori et oignon
Boeuf poêlé parfumé

NOUVEAU

— TRILOGIE DE TARTARES —

3600 CFP / Douzaine

Tartare de saumon frais
Tahitienne maison revisitée
Tartare de boeuf et fraise

— 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 au jambon
Mini quiche
Mini pizza
Roulé à la saucisse
Feuilleté au chèvre
Feuilleté à l'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 wraps 1800 CFP / Douzaine

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

Nos canapés 3200 CFP / Douzaine

Pain tradition, chèvre et jambon cru
Pain de seigle, ciboulette et saumon
Pain complet, poulet et tomates confites

— PLAQUES SALÉES —

Quiche lorraine 8000 CFP

Pizza aux lardons 7500 CFP

Pizza au chèvre 8000 CFP

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

NOUVEAU

— LA TORTUE MARINE —

**60 cubes de poisson cru mariné
et mangues piquées 4800 CFP**

— 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 de crème diplomate 190 CFP / Pièce

— CANNELÉS —

750 CFP / Douzaine

Nature / Pâte à Tartiner / Caramel



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 fours, mini brochettes, pains surprises,
plaques salées...

Du sucré pour terminer en beauté :

Mignardises, chouquettes, cannelés... Ou un gâteau à la carte
ou sur mesure.

Excellent
Appétit