

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**

## — TORTUE AU THON ET À LA MANGUE —

**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*