



Proposition

Prestation : Anniversaire - Baptême - Mariage - cousinade, fête privées

Date : **Heure :**

Noms :

Heure d'arrivée :

Heure d'apéro :

Heure du repas :

Heure de départ :

Mail :

Numéro de téléphone

Adresse :

Fixe :

portable :

Nombre de Personnes :

Prix par Personne : 19 €

Total : €

Apéro (merci de cocher 4 variétés d'apéro , au-delà de 4 il faudra ajouter 1€ par personne et par choix)

- **Anchoïade :** Complète : Radis, Cèleri, courgette, Choux-fleur, Carotte, Endive ☐
- Tapenade : verte ou noire ☐
- Salade du pêcheur (pates, crevettes, surimi, tomate cerise, maïs, sauce cocktail) ☐
- Mini Wrap (saumon fromage frais, à l'ail) ☐
- Accras de Crevettes ou morue ☐
- Roulé : anchois, ou poivrons, ou saucisse ☐
- **Mini pain au lait :** jambon ou saucisson ou saumon ou thonade ☐
- Mini Burger au saumon et a la moutarde de la mer ☐
- Canapé poulet chantilly de curry ☐
- Frite de panisse ☐
- Houmous et son pain lavash ☐
- Guacamole ☐
- Quiche : lardon ou thon ☐
- Pizza : Fromage ou anchois ou royale (cuite au feu de bois coupé en petit carré)
- Tarte à la tomate
- Mini Chaussons: (pâte feuilletée, graine de sésame ou sans) chorizo fort pesto rouge ☐
- ou Serrano mozzarella ☐

ou Pesto vert mozzarella ☐

- Tranches de Roti de porc froid ou bœuf ☐
- Pilon de poulet aux épices froid ☐
- Roulés de concombre à la thonade ☐
- Salade Ananas Exotique
- Brandade de morue (faite maison)
- Salade de pâtes au pesto
- Tomate mozza (tomate cerise et bille de mozza)
- Mini brochette de crevettes marinées ☐ (show-cooking)
- Mini brochette de figatelli (show-cooking) ☐
- Mini brochette de poulet mariné ☐ (show-cooking)
- Mini burger au poulet croustillant ☐ (show-cooking)
- Mini brochette de magret de canard (show-cooking) ☐
- Salade marocaine (concombre, tomate, oignon rouge, persil, coriandre) ☐
- Salade salsa (aubergine, tomate cerise, poivron, sauce pesto) ☐

Verrine :

Gaspacho courgette coco ☐

ou Betterave Chèvre noisette ☐

ou Spread avocat saumon (deux saumons avocat, citron vert, tabasco) ☐

ou poivronade à la chantilly de chèvre frais ☐

ou Papeton d'aubergine et son concassé de tomate ☐

ou Tzatziki ☐

ou ktipiti ☐

ou Crème de panais à la fève de tonka ☐

ou Gaspacho concombre feta menthe ☐

ou mousse de saumon à la moutarde de la mer ☐

ou Gaspacho de tomate, concombre

Plat chaud

Paëlla

Acompte à la commande 30% : € (pour tout règlement par chèque le libeller au nom de nallis)

Reste à payer : €

Signature Du Client

Signature du prestataire