

CARTE TRAITEUR

Sur commande au moins 24h à l'avance

LES TARTES SALÉES

20 €

6/8 personnes

- Asperges - Parmesan
- Courgettes - Tomates façon tian
- Oignons - Chèvre - Miel
- Epinards - Chèvre - amandes
- Champignons - Lardons
- Epinards - Saumon fumé - Aneth
- Tomates - Thon - Moutarde
- Tomates - Sardines
- Soufflée au Maroilles
- Soufflée jambon - Emmental
- Quiche Lorraine soufflée

LES TARTES SUCRÉES :

6 personnes : 18 €

8 personnes : 20 €

- Citron

Pâte sucrée - crèmeux citron - meringue italienne

- Rhubarbe

Pâte brisée sucrée - compotée de rhubarbe - biscuit amande

- Fraises

Pâte sucrée - crème légère pistache - fraises

- Framboises

Sablé breton - crémeux framboises - framboises

- Pommes

Dacquoise amandes - compotée de pommes - pommes flambées - crème chiboust vanille

LES ENTREMETS :

➤ 6/8 personnes : **22 €**

- Charlotte fraises ou framboises

Biscuit cuillère - mousse aux fruits - fruits frais

- Charlotte vanille - Fruits rouges

Biscuit cuillère - bavaroise vanille - fruits rouges

- Pavlova

Meringue - crème pâtissière légère - fruits frais

- Fraisier

Biscuit viennois - crème légère vanille - fraises

- Framboisier

Biscuit viennois - crème mousseline vanille - framboises

➤ **4 €** la part (à partir de 6/8 personnes)

- Exotique

Biscuit joconde - crémeux mangue/passion - mangues caramélisées - mousse coco

- Trois chocolats

Biscuit chocolat - mousse chocolat blanc - mousse chocolat lait - mousse chocolat noir

- Royal chocolat

Dacquoise noisettes - croustillant praliné - mousse chocolat noir

APÉRITIF/ BUFFET DÎNATOIRE

Bouchées salées et sucrées : **1 € pièce**

*Tartelettes salées et sucrées, cake, verrine,
macarons, navettes ...*

*Nous restons à votre disposition pour toute demande de
devis et personnalisation.*