

COMPOSITIONS FORMULES



Boîtes apéro

Au choix :

- Composition charcuterie et fromage
- Composition charcuterie
- Composition fromage

4/6 personnes

Environ 600 g

50€^{HT}
55€00
TTC

10/12 personnes

Environ 1,5 kg

90€^{HT}
99€00
TTC

Corbeille de crudités⁽²⁾

Une corbeille de crudités façon "dips" servis avec une crème acidulée.

10/12 personnes

Environ 1,6 kg

45€^{HT}
50€00
TTC

Supplément de sauce si nécessaire environ 160 g chacun :

- Tzatziki 5,20 €
- Ktipiti de poivrons, pignons torréfiés 5,20 €
- Caviar d'aubergine 5,20 €
- Houmous de pois chiche 5,20 €

Corbeille de fruits⁽²⁾

Une corbeille généreuse de fruits frais, minutieusement sélectionnés et découpés avec soin, idéale pour apporter une touche de fraîcheur et de couleur à vos événements.

10/12 personnes

Environ 1,6 kg

45€^{HT}
50€00
TTC

Formule Cussy

8 pièces

par personne

12€^{HT}
13€20
TTC

- Bruschetta végétarienne
- Brochette de serrano, abricot
- Voile de radis, crevettes menthe
- Tortilla au thon
- Blinis saumon betteraves
- Carottes bicolores, fromage frais au pistou
- Opéra de saumon fumé
- Bourse fricassée de champignons à la coriandre

Formule Millery⁽³⁾

8 pièces salées froides + 4 pièces sucrées

par personne

20€^{HT}
22€00
TTC

- Bruschetta végétarienne
- Brochette de serrano, abricot
- Voile de radis, crevettes menthe
- Tortilla au thon
- Blinis saumon betterave
- Carottes bicolores, fromage frais au pistou
- Opéra de saumon fumé
- Bourse fricassée de champignons à la coriandre
- Tartelette citron meringuée
- Tartelette cacao et chocolat noir
- Cupcake vanille - spéculoos
- Macaron framboises

Formule Chissay⁽³⁾

12 pièces salées froides + 5 pièces chaudes

par personne

26€^{HT}
29€00
TTC

- Tortilla au thon
- Blinis saumon betterave
- Opéra de saumon fumé
- Bruschetta végétarienne
- Brochette de serrano, abricot
- Voile de radis, crevettes menthe
- Cannelloni de bœuf séché, ciboulette
- Carottes bicolores, fromage frais au pistou
- Bourse fricassée de champignons à la coriandre
- Pommes de terre fromage frais aux noix
- Financier de rouget rôti piment d'espelette tarama
- Bourse de légumes croquants ras el hanout
- Beignet de courgettes au fromage
- Feuilleté aux olives
- Feuilleté aux épinards et aneth
- Boulette keftedes
- Croquette d'aubergines

Formule Lucenay⁽³⁾

10 pièces salées froides + 5 pièces chaudes + 5 pièces sucrées

par personne

31€^{HT}
35€00
TTC

- Bruschetta végétarienne
- Brochette de serrano, abricot
- Voile de radis, crevettes menthe
- Blinis saumon fumé, œufs de truite
- Carottes bicolores, mascarpone à l'aneth
- Opéra de saumon fumé
- Cannelloni de bœuf séché
- Bourse fricassée de champignons à la coriandre
- Voile de radis bleu, saumon raifort
- Pommes de terre vitelotte, fromage frais aux noix⁽¹⁾
- Feuilleté aux olives
- Friture de courgette au fromage
- Feuilleté épinard à l'aneth
- Boulette d'agneau à la menthe
- Beignet d'aubergines
- Tartelette citron meringuée
- Tartelette cacao et chocolat noir
- Cupcake vanille - spéculoos
- Macaron framboises
- Macaron pistache

La liste des allergènes est disponible sur simple demande. (1) En fonction des saisons. (2) À partir de 20 personnes prix dégressifs nous consulter. (3) Formules à commander 72H à l'avance avant la livraison, pour un minimum de 10 personnes.