



## La mie Cuisinier

### Plateau apéritif froid :

**Plateau dégustation 24 pièces 30€**

**Plateau dégustation 48 pièces 56€**

Assortiment de toasts et verrines :

- . Crémeux de betterave framboise et chèvre frais
- . Tartelette de tapenade d'olives et anchois
- . Mousse de poivrons et chiffonnade chorizo
- . Tzatziki œuf de caille et œuf de truites
- . Mousse d'avocat crevette
- . Fromage frais fruits secs

**Plateau de mini sandwiches 24 pièces 30€**

- . Thon mayo /salade /raisin
- . Poulet mayo curry /raisin
- . Surimi mayo/ pomme
- . Avocat /saumon/citron

**Plateau de mini brochettes : 24 pièces 28€  
30€**

- . Jambon comté figues
- . Crevette, ananas et coco râpé
- . Poulet chèvre abricot sec

**Pain surprise mélange de saveurs 72 pièces 48€**

### Plateau apéritif chaud :

**Plateau petits fours 24 pièces 30€**

**Plateau petits fours 48 pièces 56€**

- . Bouchées au fromage
- . Tartelette de champignons persillés
- . Mini saucisses cocktail
- . Samoussa de bœuf
- . Samoussa porc
- . Croque-monsieur

**Plateau gourmand 24 pièces 38€**

- . Mini hot dog
- . Mini burger
- . Mini croque

**Plateau exotique : 24 pièces**

- . Empanadas thon et légumes
- . Samoussa bœuf ou porc
- . Accras de morue

**Pain surprise nordique 72 pièces 48€**

**Chiffonnade de charcuterie** 10/12 personnes **30€**    **Chiffonnade de charcuterie et fromage** 10/12 pers **38€**

. Jambon de pays, rosette, chorizo, pâté en croute  
Et ses condiments

. Jambon de pays, rosette, chorizo, pâté en croute  
et ses condiments, comté et tomme de Savoie et fruits secs

**Plateau quiches et pizzas :**

**Plateau de quiche** **20€**

48 parts cocktail par variété

- . Lorraine
- . Saumon, épinard
- . Poireau, chèvre
- . Tarte à l'oignon

**Plateau de pizza** **20€**

48 parts cocktail par variété

- . Jambon champignon
- . Oignon, lardon, reblochon
- . 4 fromages
- . Végétarienne

**Atelier chaud et froid : (option accompagnée d'un menu avec service)**

**Chaud** **250€**

Pour 50 personnes par variété

- . Plancha de crevette marinées à l'agrumes
- . Plancha de st jacques marinées
- . Émincé de bœuf mariné à l'échalotte
- . Supions marinés ail et persil

**froid** **250€**

Pour 50 personnes par variété

- . Découpe de charcuterie (jambon entier de pays, +mini chorizo et mini saucisson)
- . Découpe de saumon fumé ou gravlax
- . Découpe de foie gras