

Ô Mignardises Salées

(minimum de commande de 15 pièces par variété)

Ô classiques

- burger bœuf classique
- burger bœuf montagnard (raclette fumé & confit d'oignon)
- hot-dog
- wrap poulet crispy
- long Fish
- pizza fromage
- bâtonnet façon gaufre à la pomme de terre, emmental

Ô fritures, Ô brochettes & Ô légumes

- mini cake chèvre & tomate
- mini muffin noix de St Jacques
- bol fishballs, cabillaud panés, crudités, sauce
- bol falafel, salade, houmous
- bol poulet Kaarage Japonais, crudité, sauce épicé
- brochette poulet panée façon thaï
- brochette poulet yakitori caramélisé
- beignet de crevettes ails & persil, sauce
- mini nem légumes, sauce
- mini samoussa poulet, curry, coco, sauce
- mini samoussa bœuf, sauce
- mini samoussa légumes, sauce
- mini accras de morue, sauce & salade

Ô salades & Ô verrines

- salade césar, poulet pané, parmesan, sauce césar
- salade grecque, tomate, olive noire, concombre, fêta
- verrine, fromage frais, saumon fumé
- verrine tomate à la crème de chèvre frais
- verrine tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive

Ô gourmets (minimum 20 par variétés))

- mini empanadas au bœuf, sauce
- mini pain pita fêta, concombre, tomate
- cannelé salé au saumon et à l'aneth
- corolle de poulet coco, saté
- navette saumon, fromage frais
- mini panini pesto, tomate, mozzarella
- foccacia, tomates cerises, roquette, burrata, bœuf séché (ou sans)
- toast grillé au cabécou frais, confit de figues
- toast grillé tapenade noire, fourme d'Ambert, tomate cerises confites



Ô Mignardises Sucrées

*(minimum de commande de 15
pièces par variété)*

Ô Mignardises classique

- *perle de coco*
- *macaron*
- *brownie chocolat, noix de pecan*
- *pana cotta fruits*
- *mini éclairs*
- *mini cannelée*

Ô pâtisseries

- *mini Paris Brest*
- *mini mille-feuilles*
- *mini tropézienne*
- *mini tarte tatin*
- *mini Corne de gazelle*

Option

- *Mise en place (présentoirs)*
- *Art Floral*

Ô plateaux sucrés, salés & Grazing Platter & Légumes

Plateaux de charcuterie & fromages

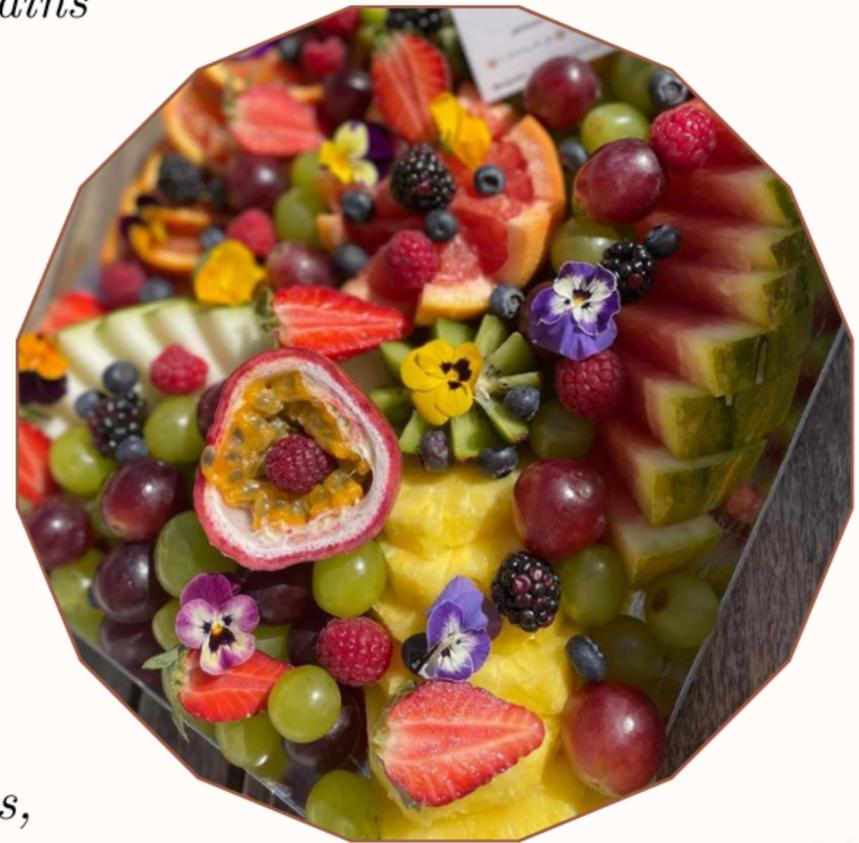
différentes sortes de charcuteries et de fromages frais entiers ou découpés accompagnés de pains tranchés (environ 10/15 personnes)

Plateaux de légumes à croquer

plateaux composés de plusieurs légumes à croquer avec différentes sauces(environ 10/15 personnes)

Grazing platter salés

plateaux composés de charcuteries, fromages, fruits secs; fruits, légumes à croquer, confits, tartinades....selon notre créativité (environ 10 / 15 personnes)



Plateaux de fruits découpés

fruits de saison fraîchement découpés et remplis de vitamines (environ 10/15 personnes)

Grazing platter sucrés

plateaux composés de fruits frais, découpés, gaufres, petit biscuits, moelleux, macaron, madeleine, cookies.... selon notre créativité (environ 10/15 personnes)



Ô grand format

Nos salades sont servies dans des saladiers environ 4L (15à 20 personnes)



- *Salade César (laitue, tomate, poulet crispy, œuf, parmesan, croutons)*
- *Salade Grecque (batavia, concombre, fêta, tomate, oignon rouge, olive noire)*
- *Salade Lyonnaise (salade frisée, œuf, ciboulette, crouton, lard fumé (ou sans))*
- *Salade Niçoise (riz, thon, tomate cerise, poivron, olive noire, oignon rouge, anchois (ou sans))*
- *Salade Sud-ouest (mâche, pomme de terre, tranche de magret de canard fumé, oignon rouge, noix)*
- *Salade Hawaïenne (riz, kiwi, ananas, crevettes cuites, maïs, surimi)*
- *Salade végétarienne (lentille, carotte, concombre, tomates confites, échalotte, cornichon)*
- *Salade de pâte (roquette, boule de mozzarella, tomate cerise, saumon fumé, pignon de pin, parmesan)*
- *Taboulé (semoule, tomate, poivron, menthe, raisin sec, oignon, persil)*
- *Salade de blé (haricot vert, maïs, tomate, thon)*
- *Burratina (tomate, burrata, vinaigre balsamique, huile d'olive)*