



# Traiteur salé

## Macarons salés

- ☆ Cèpe
- ☆ Truffe
- ☆ Tapenade
- ☆ Carotte cumin
- ☆ Foie-gras chocolat
- ☆ Bisque d'écrevisse
- ☆ Figue oignon
- ☆ Fromage de chèvre  
et piment
- ☆ Roquefort  
d'Espelette
- ☆ Tomate basilic
- ☆ Poivron rouge

2€ / pièce

13.60€/8 pièces

24€/15 pièces

27€/ 18 pièces

## Petits fours prestige

- ☆ Maki de crevette
- ☆ Moelleux poireaux et noix de St Jacques
  - ☆ Moelleux chèvre saumon
  - ☆ Chou pavot tartare de saumon
    - ☆ Caroline de légumes
  - ☆ Duxelles de pholiote persillée
- ☆ Sablé parmesan crème de poivron et graines de citrouille
  - ☆ Opéra foie gras framboise

48€ le plateau de 24 pièces

91€ le plateau de 48 pièces

## Canapés festifs

- ☆ Chiffonnade de jambon sec sur crème de roquette
- ☆ Crème de basilic, parmesan et tomate cerise mi-séchée
  - ☆ Saumon à l'estragon, fève, graine de pavot
- ☆ Crème au fromage de chèvre, figue noire mi-séchée
- ☆ Chiffonnade de saumon fumé et crème au citron
  - ☆ Crème de foie gras et chutney mangue
  - ☆ Crevette sauce cocktail au pamplemousse
- ☆ Mousseline de poulet, tomate et concombre
  - ☆ Poivron rouge et olive noire

33€ le plateau de 18 pièces

61€ le plateau de 36 pièces

# Gougères à l'emmental

18€ les 20 pièces

# Traiteur sucré

## Macarons sucrés

- ☆ Citron jus de Sicile
- ☆ Orange
- ☆ Griotte
- ☆ Framboise
- ☆ Cassis
- ☆ Abricot
- ☆ Coco
- ☆ Chocolat
- ☆ Vanille
- ☆ Café
- ☆ Praliné
- ☆ Pistache
- ☆ Caramel beurre salé
- ☆ Chocolat orange
- ☆ Rose litchi
- ☆ Fleur d'oranger
- ☆ Pain d'épices

2€ / pièce

13.60€/8 pièces

24€/15 pièces

27€/ 18 pièces

## Petits fours sucrés

Gamme de pâtisserie adaptées en petits fours :  
mini-choux, mini-éclairs, mini-tartelettes, mini  
entremets, ...

25€ le plateau de 20 pièces

# Chocolats

- ☆ 8.30€/100g
- ☆ Ballotin de 125g : 10.20€
- ☆ Ballotin de 250g : 20.20€
- ☆ Ballotin de 500g : 39.95€