



LES PETITS
PLATS
DE

Fabien

Carte
automne-hiver



Fort d'une expérience de **plus de 10 ans** dans le domaine de la restauration traditionnelle française, je vous propose de partager mon univers culinaire autour de la gastronomie de notre pays mais aussi de mon attrait pour la cuisine asiatique.

Le tout saura ravir vos papilles en toutes occasions.

Que ce soit entre amis, en famille ou dans un cadre plus professionnel, pensez aux petits plats de Fabien!

Les plats sont à récupérer au **3 Impasse Léon Bourgeois 35890 Laillé**.

Je propose un **service de livraison**, je vous invite à me contacter pour plus de détails.

Etant donné que je travaille avec des produits frais, je suis en mesure de prendre vos commandes jusqu'à **72 heures** avant le début de votre évènement.

APERITIFS

TARIF TTC

Samoussas aux crevettes et petits légumes (30 minimum)	1,00 € / unité
Madeleine truite fumée aneth (12 minimum)	1,00 € / unité
Tapenade olives noires et figues (250g minimum)	2,50 € / 100g
Houmous de pois chiches bio de Laillé (250g minimum)	2,50 € / 100g
Gravlax de Saumon à l'Aneth (500g minimum)	7,00 € / 100 g
Foie gras (500g minimum)	12,00€ / 100g
Rillettes de saumon et saumon fumé aux aromates	7,00€ / 100g

COCKTAIL "GOURMAND"

(15 PERSONNES MINIMUM)

- 1 verrine guacamole, fromage frais et truite fumée
- 2 cookies olives noires et parmesan
- 1 mini cake (plusieurs choix possibles)
 - houmous à tartiner (50g)
 - tapenade à tartiner (50g)
- rillettes de poisson à tartiner (50g)
- 1 toast de poivrons marinés
- 1 mini wrap poulet crudités
- 1 mini wrap thon mayonnaise

17,00€ / PERSONNE

COCKTAIL "PRESTIGE"

(15 PERSONNES MINIMUM)

- 3 samoussas petits légumes et crevettes
- 2 madeleines truite fumée et aneth
- 1 verrine guacamole, fromage frais et truite fumée
- 2 toasts de gravlax de saumon à l'aneth
- 1 bouchée de tartare de thon aux petits légumes
- 2 blinis de fromage frais et éclats d'amandes
- 1 toast de tarama maison
- 2 toasts de tapenade d'olives noires et figues
- 1 toast de foie gras maison sur pain d'épices

24,00€ / PERSONNE



LES PETITS
PLATS
DE

Fabien

Carte
automne-hiver



COCKTAIL DEJEUNATOIRE "GOURMAND"

(15 PERSONNES MINIMUM)

1 verrine guacamole, fromage frais et truite fumée

2 cookies olives noires et Parmesan

1 mini cake (plusieurs choix possibles)

houmous à tartiner (50g)

tapenade à tartiner (50g)

1 mini wrap poulet crudités

1 mini wrap thon mayonnaise

gâteau au chocolat

cake au citron

tarte aux pommes

18,00€ / PERSONNE

COCKTAIL DEJEUNATOIRE "PRESTIGE"

(15 PERSONNES MINIMUM)

3 samoussas petits légumes et crevettes

2 madeleines truite fumée et aneth

1 verrine guacamole, fromage frais et truite fumée

2 toasts de gravlax de saumon à l'aneth

1 bouchée de tartare de thon aux petits légumes

2 blinis de fromage frais et éclats d'amandes

2 toasts de terrine campagnarde

2 toasts de tapenade d'olives noires et figues

1 madeleine citron coque chocolat blanc

1 financier

1 fondant au chocolat

26,00€ / PERSONNE

Note : les prix s'entendent hors frais de livraison et de service pour la mise en place.

Ceci est une suggestion, je suis capable de m'adapter à vos envies.

Je vous invite à prendre contact avec moi pour discuter de votre projet.