

Catalogue traiteur

Tout est fait maison dans nos locaux par mes soins

Les propositions peuvent changer selon les saisons et les approvisionnements

Cheese-cakes 3.90€/part

Fruits exotiques

Fruits rouges

Chocolat cacahuètes

Chocolat noix de coco

Chocolat praliné

Banoffee (banane, caramel, cacahuètes)

Banane caramel speculoos

Poire chocolat

Agrumes

Citron meringué

Pomme-framboise

Fraise citron

Oréo

Façon tatin

Myrtille meringuée

Rhubarbe meringuée

Banane myrtille

Tutti fruiti de saison

Petits gâteaux

CUPCAKES 2,50€ l'unité

Chocolat noix de pécan

Oréo

Citron meringué

Façon snickers

Pommes, 4 épices, pralin

Façon carrot cake

Chocolat coco

Banofee

Speculoos

Vanille, bonbons fraises

Tiramisu

Fruits de saison

Pommes tatin

Vanille fruits exotiques

Façon forêt noire

>MUFFIN

Myrtille croustillant

3 chocolats

Pistache cramberries

Pommes érable croustillants

Framboise chocolat blanc

CHOUX FARCIS 2.40€ l'unité

Praliné

Caramel

Chocolat

Pistache

Fruits de saison

Café

AVEC LE THE OU LE CAFE 3€ l'unité

Shortbread millionnaire 2.50€ l'unité

Woopies (biscuit moelleux cacao, fourré mascarpone vanille)

Bonhommes en pain d'épices

Scones naturex2 +confiture

Scones pépites de chocolatx2

Scones aux épices

Carré citron amande

Carré tatin

Barette façon snickers

Cookies

Chocolat pécan

Chocolat caramel

Chocolat blanc crambérries

Vanille ananas

Banane chocolat

3 chocolats

GÂTEAU PETITS DEJEUNER OU GOÛTER A PARTAGER

Pancakes 3€/6 pièces

Crêpes 2€/6 pièces

Cakes 1.50€/part

.pommes

.pralin

.pistache

.cacao

.citron pavot

.crème de marron

.café

.vanille

.épices

Moelleux 2€/part

.pommes châtaignes

.pommes cramel

.noisettes abricots rôtis

.amande miel

.financier pistache myrtille

.façon madeleine aux fruits

.renversé à la rhubarbe

.renversé à la banane

.renversé à l'ananas

Crème brûlée 3€ l'unité

Flan pâtissier (nature ou chocolat ou pistache ou pralin) 3€/l'unité

Galette des Rois 3.50€/part

Crumble aux fruits de saison 2.9€/part

Charlottes aux fruits de saison 3.20€/part

Carrot cake 3.50€/part

TARTES 2.5€/part

Tatin de pommes

Tatin de bananes

Tatin de rhubarbes

Tatin d'abricots

Tatin d'ananas

Apple pie

Citron meringué

Framboise meringué

Noix de pécan

Noisettes grillées et fruits exotiques

Chocolat caramel cacahuètes

Gâteaux fondants 3.90€/part

Pistache glaçage chocolat blanc

Chocolat et graines torréfiées

Brownie à l'américaine

Brownie marbré cheesecake

Browkie (base de brownie +pâte à cookies)

Noix glaçage caramel

Feuilleté aux fruits (number cake)

POUR VOS EVENEMENTS

Entremets 4€/part

Croustillant cacao, insert cheesecake vanille, crème caramel et cacahuètes

Fruits exotiques, insert passion, croustillant coco

Palet breton pommes caramel

Fraises rhubarbe

Layer cakes/pièces montées

Vanille fruits exotiques

Poire caramel

Vanille 4 épices

Brownie/vanille/caramel/cacahuètes

Chocolat praliné

Vanille tutti frutti

Vanille praliné

Chocolat blanc pistache

Chocolat blanc framboise

Rose chocolat blanc

Façon carrot cake

Fraises rhubarbe

Tutti frutti

Fromages et charcuteries

Plateau apéro de 2 à 200 personnes (5€/part)

Pièces montées de fromages (sur devis)

Brochettes fromages et fruits de saison (1€ pièce)

Bouchon de chèvre frais enrobé (selon saison sur devis)

Verrines de fromages frais et légumes de saison rôtis (1.50€/pièce)

Gamme apéro : cocktails, mariages, évènements en tous genres

Gâteaux secs 0.50€/pièce

Gougères

Scones cheddar, bacon et thym

Sablé thym, fourré chèvre frais

Cookies salés

Choux farcis 3.50€/part ou 1.60€/mini choux

Camembert

Saumon fumé

Thon, citron

Dinde au curry

Carottes tandoori

Tomates séchées

Aubergines

Potiron fumé

Olives noirs et jambon cru

Mini cheesecakes 2.90€/part

Tomates séchée olive noire

Saumon fumé aneth citron

Chèvre basilic poivron grillés

Avocat sésame tomates

Potimarron noix

Jambon cru pistache

Chèvre frais menthe concombre

Tartinades en verrines+toast 1€/part

Carottes lentilles corail curry

Olives

Tomates séchées fromage frais

Potiron tandoori

Petits pois menthe

Champignons aux herbes

Houmous

Caviar d'aubergines

Chou-fleur grillé aux aromates

Patate douce

Pois cassé

Betterave fromage frais

Avocat

Epinards feta

Poivron rouge grillé

Concombre chèvre frais

Haricots blanc chorizo

Foie gras pain d'épices

Chèvre frais radis rose

Verrines 1€/part

Salade niçoise

Rillettes de jambon/fromage frais

Rillettes de poulet curry

Rillettes thon chorizo doux
Rillettes thon citron vert
Rillettes saumon fumé
Rillettes sardine ail yaourt
Chèvre frais bacon tomates, façon tiramisu
Panacotta feta coulis poivron
Tiramisu crevette avocat
Tiramisu noix gorgonzola
Crumble de légumes grillés fromage frais olives
Velouté de légumes de saison, croutons à l'ail, pancetta
Gaspacho de tomates tuile parmesan
Gaspacho de concombre, mousse de chèvre
Poire crème de roquefort jambon cru
Pommes sautées magret fumé
Panacotta de légumes de saison ricotta aux herbes
Salade de melon concombre et jambon
Salade grecque
Cappuccino de carottes
Haddock fumé pamplemousse
Mangue avocat crabe

Cup cake salé 3€/part ou 1.50€/mini cup cake

Comté noix bacon
Potiron noisettes fromage de chèvre
Thon moutarde à l'ancienne
Tomates séchées feta tapenade noire
Chorizo ail et fines herbes
Saumon fumé concombre œuf de saumon
Tomates cerise basilic
Blé noir poireaux jambon
Olives vertes pignon parmesan basilic

Courgette cheddar

Poulet poirvon rouge chorizo

Courgette pesto chèvre frais

Thon menthe citron vert

Saumon fumé aneth chèvre frais citron

Saumon fumé pommes vertes concombre

Pommes noix camembert

Noix roquefort

Mini brochettes 1€/part

Dinde croustillante sauce fromage blanc

Boulettes de bœuf aux herbes sauce citron

Falafel sauce yaourt

Boulettes thon cacahuètes sauce sésame