

## **Catalogue traiteur**

Tout est fait maison dans nos locaux par mes soins

Les propositions peuvent changer selon les saisons et les approvisionnements

Les formats peuvent être adaptés à vos demandes particulières

### **Cheese-cakes 4.50€/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 grand format**

**1€ l'unité petit format**

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

Oréo

## Café

### **AVEC LE THE OU LE CAFE 3€ l'unité 1.50€ MINI**

Shortbread millionnaire 2.50€ l'unité

Woopies (biscuit moelleux cacao, fourré mascarpone vanille)

Snickers maison

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 3.5€/part

Noisettes grillées et fruits exotiques 3€/part

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, vanille, caramel et cacahuètes

Fruits exotiques, vanille, croustillant coco

Palet breton pommes caramel

Fraises rhubarbe

Façon Banoffee (banane, caramel, cacahuètes)

Tutti Fruiti vanille

#### **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 de charcuteries artisanales (2.50€/part)

Plateau apéro fromages et charcuteries 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

Avocat saumon fumé

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

Légumes d'été grillés au basilic

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

