

## Tarifs Apéritifs

Commande minimum 10 personnes

### Les tarifs s'entendent T.T.C. livré sans service

Vous avez la possibilité de piocher dans différentes formules,  
Merci de nous transmettre votre choix et en retour nous vous transmettrons un devis personnalisé.

### Assortiment apéritif 5 pièces par personne à 4.50€ (nouveau)

Sandwich nordique crémeux aux œufs de truites  
Mini pain bagnat  
Club sandwich tartare et radis  
Wrap au filet séché du GAEC de Taillard  
Rolls sandwich poulet tandoori

### Assortiment apéritif 6 pièces par personne à 4.50€ (nouveau)

Trio « Chapon »  
(Avec pain du terroir)

Pâté en croûte apéro  
Terrine de campagne  
Terrine à la volaille

Trio « mini brochette »

Olive, tomate, mozzarella  
Jambon de pays, mini bouchon, ananas  
Comté, pomme, tomate confite

### Assortiment apéritif 7 pièces par personne à 6.00€

Fabriqué avec des produits de producteur de St Sauveur en Rue et Burdignes

Bruschetta au filet séché du « Gaec de la ferme de Taillard »  
Assortiment de club Sandwich aux terrines « du Gaec de la ferme de Taillard »  
Mini pâté en croûte cocktail du Chapon D'or  
En verrine, tomme daubé et écrasé de pomme de terre « tomme de Earl l'Estive »  
Canapé au bleu de Burdignes et noix « Gaec de la source »  
Mini bouchon de « Earl l'Estive » ou « Ferme de Dovezet »  
Mini truffe à la raclette de Dovezet « Ferme de Dovezet »



**Assortiment apéritif 7 pièces par personne à 6.50€**

**Choisir 7 sortes dans la liste ci-dessous :**

Tortillas à la rilette de poulet et cacahuètes  
Mini truffe à la raclette de la ferme de Dovezet  
Chorizo farcie au risotto façon paella  
Crêpes farcies au tartare de saumon  
Tomate « mini » à la mozzarella au basilic  
Pâté en croûte cocktail à la volaille  
Bruschetta au filet séché du « Gaec de la ferme de Taillard »  
Roulé de mousse de canard et julienne de radis  
Maki mangue et crevette  
Mini navette brebis et jambon cru  
Maki au thon à la provençale  
Tortillas au jambon cru  
Financier à la tomate et fromage de chèvre

**Assortiment apéritif 4 pièces par personne 2.80 €**

**Choisir 4 sortes dans la liste ci-dessous :**

Toast au jambon de pays  
Toast tapenade et tomate  
Toast mousse d'asperge crevette  
Toast fromage fines herbes et noix  
Toast mousse de foie de canard  
Toast au roquefort et poire  
Pâté en croûte cocktail

**Assortiment apéritif de 5 pièces par personne (à réchauffer) 4.90 €**

**Choisir 5 sortes dans la liste ci-dessous :**

Tartelette pomme boudin  
Mini vol au vent au jambon  
Mini navette façon hot dog  
Canelé au comté  
Mini caillette  
Beignet de crevette  
Canelé saumon et aneth  
Yakitori poulet au gingembre  
Tartelette saumon épinard



**Assortiment apéritif (sucré) 5 pièces par personne à 4.50 €**  
**Choisir 5 sortes dans la liste ci-dessous :**

Bouchée chocolat framboise  
 Canelé à la pomme  
 Brownie  
 Tartelette aux fruits  
 Crêpe roulée poire chocolat  
 Sablé au chocolat et fève de tonka  
 Strudel pomme miel  
 Financier mousse fruits rouges  
 Choux crème praliné  
 Tartelette citron

**Divers apéro**

Quiche, la plaque de 64 pièces (toast)	19,00 €
Pizza, la plaque de 64 pièces (toast)	19,00 €
Tarte flambée, la plaque de 64 pièces (toast)	19,00 € (nouveau)
Flamiche, la plaque de 64 pièces (toast)	19,00 €
Pissaladière, la plaque de 64 pièces (toast)	19,00 €
Mini pâté en croûte de volaille apéro (40 tranches minimum par pièce) (1.2 kg environ)	16,40€ Pièce
Mini pâté en croûte de volaille apéro aux noisettes (40 tranches minimum par pièce) (1.2 kg environ)	17,50€ Pièce
Pain surprise au jambon de pays (50 pièces minimum)	27.00 €
Pain surprise mousse de foie (50 pièces minimum)	27.00 €
Pain surprise scandinave à la rilette de saumon (50 pièces minimum)	27.00 € (nouveau)



Tapenade, anchoïade et sauce tartare  
Servies avec des bâtonnets de légumes crus 3.90 € / pers  
*(Carotte, concombre, radis, chou-fleur)* et croûtons

Plaque de tarte aux pommes 64 pièces 18,00 €  
Plaque de tarte aux abricots 64 pièces 24,00 €  
Plaque de tarte aux poires 64 pièces 19,00 €

**Animation Plancha : 5.50 € par personne sans service : (20 personnes minimum)**  
**Possibilité de mise à disposition d'une plancha**

Noix de pétoncle au poivre de cassis  
Queue de crevette sur brochette au piment fumé  
Suprême de volaille mariné  
Magret de canard au sirop d'érable  
Yakitoris (brochette) de boudin blanc à la moutarde

**Chafing Dish aux deux saucisses : 2.00€ par personne (20 personnes minimum)**

Assortiment de saucisses fumées et fraîches servi chaud en « chafing dish » avec assortiment de pain de campagne

**Les Verrines : 2.50€ pièce**

Verrine de soupe de melon parfumé à la menthe  
Verrine de rillettes de thon aux perles safranées  
Verrine d'houmous égrenés de fêta à l'huile de sésame  
Verrine de melon sur gelée au Baume de Venise et brochette de magret \*  
Verrine de boudin noir et St-Jacques aux pommes (chaud)  
Verrine caviar de lentilles du Puy et chèvre frais en couverture  
Verrine tropicale mangue, crevette et son gressin  
Mousse d'asperge sur caviar de tomate  
Verrine provençale façon crumble

\*suivant la saison



### **Service, un serveur pour 50 convives**

- 1.50€ TTC par convive et par heure effectuée.

### **Les boissons :**

Jus de fruit de pays : 4.00€ la bouteille (6 verres)

Vin blanc pour kir (métisse de Pierre FINON) : 6.80 € la bouteille (6 verres)

Blanc de blanc (DEJEANet fils ou équivalent) : 7.20 € la bouteille (6 verres)

**Location de verre : 0.18 € pièce** (rendus sales)