

BOUCHEES APERITIVES / TARIFS 2019

PU TTC

<p>Plateaux de toast variés (minimum 10 par sorte)</p> <p><i>Blinis crème citron et saumon fumé</i> <i>Bruschetta de jambon de parme et artichaut confit</i> <i>Magret de canard fumé maison, et fruit de saison</i> <i>Gambas tandoori et beurre d'agrumes</i> <i>Crostini tomates séchées et bille de mozzarella au basilic</i> <i>Mousse ricotta, coppa sur pain de mie céréale</i> <i>Profiterole guacamole et queues d'écrevisses</i> <i>Mousse chèvre frais, jambon fumé et noix</i> <i>Saucisson sec, cornichons sur malicette</i> <i>Ballotine de poulet aux épinards, sauce curry</i> <i>Filet de caille, chutney de figes sur pain toasté</i> <i>Crème de raifort, truite fumée sur blinis</i></p>	1.00
<p>Club nordique</p> <p><i>Fromage de brebis légumes grillés,</i> <i>saumon fumé,</i> <i>poulet tandoori</i></p>	1.50
<p>Mauricette</p> <p><i>Vigneronne</i> <i>Volaille</i> <i>Salami, roquette</i> <i>Jambon, fromage</i></p>	1.30
<p>Verrine</p> <p><i>Crèmeux de choux fleur, langoustine rôtie et poireaux frit</i> <i>Guacamole, crevette, tortillas chips</i> <i>Citron confis, houmous, bacon grillé</i> <i>Compotée de tomates, pana cota de poivron, crumble</i> <i>Mousse au miel, chèvre à la ciboulette, crumble au fromage</i></p>	2.10
<p>Les cuillères</p> <p><i>St jacques, fondue de poireaux</i> <i>tartare de bœuf</i> <i>tartare de poisson, crème de tomate</i></p>	2.10
<p>Brochettes + Pipette vinaigrette</p> <p><i>Brochette Presskopf</i> <i>Brochette Fromage raisin</i></p>	1.60

<i>Brochette tomate Mozza</i> <i>Brochette Melon Jambon</i>	
Brochette Gambas (3 pièces)	2.30
Mini Bretzel	1.20
Mini pâté en croûte	0.85
Briochette au Foie gras, chutney de fruit	2.00
Knacks/pain/Moutarde en Shaffing	1.30
A réchauffer si four à dispo	
Tarte Flambée à partager (8part)	5.80
Mini portion individuelle	1.10
Mini croq	0.85
Friand, tradition, oriental, à l'alsacienne	0.90
Pain long aux noix garni (60 pièces 8/10 personnes) <i>Saumon fumé maison, Jambon cuit</i> <i>Saucisson sec, rillettes de thon</i>	44.-
Miche ronde garnie (60 pièces 8/10 personnes) <i>Saumon fumé maison, Jambon cuit</i> <i>Saucisson sec, rillettes de thon</i>	44.-
Sucré	
Brochette de fruits	1.60
Mignardise pâtissière <i>Tartelettes</i> <i>Éclaires</i> <i>Choux</i>	2.00