



Plateaux Apéritifs & Dinatoires

En coffret Chic –M- Traiteur à emporter / livrer
Ou en prestation à domicile*

**Prestations à domicile ou livraisons Voir tarifs & conditions.*

- *A partir de 6 pers –*
- *Sur Commande et suivant production.*

***Vous êtes moins de 6 pers demandez une étude d'opportunité.**

[Demandez une étude d'opportunité les commentaires de notre formulaire de contact](#)



Mises en bouche Artisanales & Traditionnelles :



Les mises en bouches Froides :

Elaborés dans nos ateliers...

- Mini Pain Polaire & Crème aux 2 Saumons
- Pain viennois Saumon fumé ciboulette
- Brochette Tomate mozzarella & Pesto
- Macaron Saumon Yuzu –
- Mini Bun's Indien (Végétarien)
- Verrine Avocaïade Baltique –
- Verrine Petits pois Chèvre & Menthe
- Mini navette Thoïonnade Provençale
- Mini fricassé Méditerranéen
- Blinis des Balkans Gambas Œufs de truites
- Burger Foie gras
- Tataki de thon au pesto & tomates confites et poivre de Timut



Les mises en bouche Chaudes :

- Mini Croque-Monsieur Rôtisseur façon 
- Quiche chèvre épinard aux amandes
- Burger Chèvre Miel Basilic & Pignons
- Feuilletés Saucisse façon 
- Merrine de Sole aux Olives façon cannelés de Bordeaux
- Bouchon Réunionnais façon 
- Sambos Poulet Curry & Coriandre et baie de Timut façon 

Assortiment mini Douceurs :

Elaborés dans nos ateliers...

- Tarte Citron Intense & Meringuée—
- Feuillantine Royal Chocolat
- Tarte aux Fruits
- Macarons Fruitiers
- Choux vanille & caramel
- Tarte Pignons & Miel
- Grand Opéra
- Lampion Ganache & Amandes
- Verrine Nuit Tropicale
- Mandarine Impériale & Chocolat
- Saint-Honoré

La Carte des mises en bouche Apéritives & Dinatoires

Tarifs ttc/pers. à emporter - Livraison (Voir tarifs & conditions)

Pratique, présenté en coffret froids prêt à servir & prêt à réchauffer & servir.

L'Apéritif Malin

Assortiment de mises en bouche froides salées

Coffret 7 pièces froides salées.....5.90€ / pers.

Coffret 10 pièces froides salées.....8.99€ / pers.

L'Apéritif Gourmand

Assortiment de mises en bouche Salées / Sucrées Froides

Coffret 8 pièces Salées + 2 pièces Sucrées.....10.90€ /pers.

Coffret 10 pièces Salées + 3 pièces Sucrées.....14.20€ /pers.

L'apéritif Dinatoire (inclus mises en bouche à réchauffer)

Assortiment de mises en bouche Chaudes / Froides & Sucrées / Salées

Coffret 15 pièces 15.50€ /pers.

- 8 pièces Salées froides +
- +5 pièces Salées Chaudes +
- +2 pièces Douceurs

Coffret 18 pièces 19.50€ /pers.

- 9 pièces Salées froides + 6 pièces Salées Chaudes + 3 pièces Sucrées
-



Les Planches en coffret Prêt à servir.

Livré ou Emporté



- **Coffret Gravlax de Truite* façon –M- Crème de ciboulette & Blinis**
*Fabrication Artisanale dans nos Ateliers. 80grs /pers.
7.90€ la part
- **Coffret Terrine de Lobe de Foie Gras* façon –M- Douceur à la Figue, Pains spéciaux**
*Fabrication Artisanale dans nos Ateliers. Environ 60grs /pers.
10.90€ la part
- **Coffret planche de 5 Fromages affinés & petits pains spéciaux**
8.50 € /pers.
Environ 90grs /pers.
- **Coffret 5 Charcuteries fines** (Suivant approvisionnement)
Assortiment de petits pains
Chiffonnade de jambon cru – Jambon blanc aux herbes – Chorizo – Terrine au Figatelli – Pancetta...
8.90 € la part
Environ 120 grs /pers
- **Coffret Garden Party**
Assortiment Gravlax de Truite, Terrine de foie gras, Fromages & Charcuteries, assortiment de petits pains spéciaux.
16.90 € /pers.
Environ 150grs /pers.



Formule Animation Plancha « Terre & Mer »

À Domicile

35.00€ ttc / pers

À partir de 20 pers

(Vous êtes moins de 20 pers ? demandez une étude d'opportunité.)

Assortiment de mises en bouche froides

8 pièces froides + 4 pièces chaudes

+

Atelier Animation Plancha



Mini brochettes Party « Terre – Mer »

7 pièces /pers.

1 Cuisinier 2h (inclus)

4 pièces Côté Mer :

Scampis & Ananas

Tataki de Thon & Mangues

Saumon citron Gingembre

Encornet Chorizo Basilic

+

3 pièces Côté Terre :

Magret de Canard aux 3 poivres –

Poulet moelleux curry coco

Mignon de porc aux pruneaux

+

Brochettes de légumes & Polenta



ooooo

Plateau Douceurs

3 pièces /pers.

oooooooooooooooo

- Forfait Cuisinier 2h (1 opérateur / 30 pers.)
- Assiette Céram & Couverts inox – Verrerie x2 – Serviettes Cocktails + Glaçons.
- Rangement de la vaisselle à l'abord de nos véhicules par le client après la fin du plat principal.
- Personnels de Service {sur devis}
- Frais de route installation & replis (Voir Tarifs suivant secteur)

Découvrez les OPTIONS disponibles sur la formule Animation Plancha « Terre & Mer »

Rdv Organisation de dégustation dans nos ateliers :

6 dégustations de Produits & Vins sur Rendez-vous.

45.00 € /pour 2 pers.

Facturé et/ou Caution remboursable en clôture de Prestation si validation de commande : [voir détails & conditions.](#)

Les Vins :

Profitez de l'OPTION Dégustation, et venez découvrir 6 vins sélectionnés

[Découvrez notre sélection La Cave à Daniel sur notre Catalogue -M- 2022](#)

Obtenez une sélection de vins à des conditions exceptionnelles, avec notre partenaire La Cave à Daniel.

Nous Traitons pour vous en direct avec notre partenaire [« La Cave à Léon »](#) avec des tarifs préférentiels.

Livraison et prises en charges des vins assurée par [« La Cave à Léon »](#) sur votre lieu ou sur notre Atelier, il sera ensuite pris en charge jusqu'à vos convives par nos équipes.

Les Meilleurs Moments de votre Evènement :

Retenez les meilleurs moments de la soirée avec notre partenaire Photographe et Vidéaste (Global Project) Revivez les moments forts de votre évènement.

Un Evènement de Fraicheur Naturelle Découvrez nos meilleures Offres

Exceptionnelles de Compositions Florales avec notre Partenaire (Nathalie Fleurs) [Voir les tarifs & Compositions de Nathalie Fleurs](#)

