



Tarif Amuses Bouches

Nous vous proposons une gamme complète d'amuses bouches froids ou chaud , salés ou sucrés a partager lors d'une réception entre amis ou en famille, lors d'une réunion de travail ou tout autre événement

Pour vous faciliter le projet nous avons mis en première page plusieurs formules et notre fabuleuse Apéroplancha qui sera épater par sa conception et séduire par ses saveurs vos invités lors de votre réception.

*Vous trouverez en avant dernière page, notre gamme de bouchées apéritives Thai, cuisinés par notre Cheffe Thaïlandaise **Tata Wan**.*

N'hésitez pas a nous joindre pour toute demande complémentaire ou explication

Modalités de commandes et charte qualité en dernière page

Quatres formules sur mesure afin de faciliter votre choix.

Basique : 7 pièces

10 € / pers.

Formule pour un apéritif simple avant un repas

2 toasts, 2 verrines, 2 quiche ou pizza en mini carré, 1 cuillère

Classique : 7 pièces

12 € / pers.

Formule pour un apéritif qualitatif avant un repas

2 toasts, 2 verrines, 2 cassolettes chaudes, 1 cuillère

Gourmand

11 pièces

15,00 € / pers.

Apéritif dînatoire réduit, idéal pour un vernissage, une fin de formation ou un cocktail de remerciement.

2 toasts, 2 verrines, 2 quiche ou pizza en mini carré, 2 brochettes, 1 cuillère, 2 cassolettes chaudes ou 2 réduits sucrés

Dégustation

16 pièces

20,00 € / pers.

Apéritif Dînatoire complet, peut remplacer un repas le soir lors d'un cocktail

2 toasts, 4 verrines, 2 quiche ou pizza en mini carré, 2 brochettes, 1 cuillère, 2 cassolettes chaudes, 3 réduits sucrés

Les recettes sont à choisir dans la carte des minis bouchées

Ces formules peuvent être agrémentées d'un plateau de charcuterie maison ou d'un plateau de fromage de nos Campagnes dans les conditions suivantes :

- > Plateau de charcuterie maison 100gr/pers. + 3,00€
- > Plateau de fromages de nos campagnes 80gr/pers. + 3,80€

L'apéroplancha (minimum 10 personnes)

Un apéritif complet soigneusement présenté sur une planche

15,50€

100 gr de charcuterie maison

Assortiment coupée en chiffonade ou en portion apéritive pris dans la liste suivante selon disponibilité : jambon blanc et cru, saucisson, rillettes, pâté de campagne, chorizo, tête roulée, jambon persillé, pâté en croûte, grattons.

40 gr de légumes croquants

légumes de saisons précuits croquants

40 gr de Dips de légumes et poisson à tartiner

selon produits de saison

4 pièces (toast ou verrines) variés

selon produits de saison

2 parts cocktail de tartes salées

Quiche, pizza, tarte aux légumes, selon la saison et l'envie du moment

40 gr de fromages régionaux

Assortiment selon disponibilité : Comté, bleu du Vercors, St Nectaire, Tomme de Savoie, Morbier, St Marcellin, crottins de chèvre.

Condiments et autres

Cornichons, chips, beurre, gressins, toasts de pain grillé.

Les pièces à la carte

Les Amuses Bouches Froid

Laisser vous séduire par notre gamme de bouchées froides variées, colorées aux saveurs d'épices, aromates et herbes fraîches.

Les Toasts et minis sandwiches

1,50 € pièce

*présenté sur
assiette*

ou sur plat

Blinis, Saumon fumé , crème fouetté à l'aneth
Blinis, tarama, œuf de truite, citron vert
Foie gras , fruits sec torréfiés , sur pain grillé (+3octs)
Rosace de Beaufort , confiture d'oignon, sur pain grillé
Queue de crevette cuite sur pain de mie toasté et mayonnaise épicée
Chorizo sur pain grillé et méchouia de poivrons
Poire cuite, roquefort, noix sur pain de campagne grillé
Antipasti de poivrons sur pain grillé
Rillettes Dauphinoise maison, sur pain grillé
Cube de fêta sur homos et toast de courgette grillé
Wraps thon, salade, légumes
Mini sandwich baguette saucisson, beurre, cornichon
Mini sandwich baguette jambon blanc , beurre, cornichon

Commande minimum de 8 pièces par ligne

Les Cuillères

1,80€ pièce

*sur cuillère
individuelle*

Queue de crevette papillon cru, mariné au citron vert, ail et sauce poisson
Queue de crevette cuite, sur rougail de mangue
Carpaccio de St Jacques, sauce vierge
Macaron au Chèvre frais, huile de noisette et pignons de pins torréfiés
Roulé de courgette grillée , ricotta et poivrons confit
Tartare se thon façon sashimi

Commande minimum de 8 pièces par ligne

Les Brochettes

1,40€ pièce

*piqué
sur fruit
ou sur
présentoir*

Roulé d'omelette aux herbes fraîches
Pruneau au lard fumé séché
Melon, framboise, menthe (en saison)
Saucisse sèche, radis, cornichon
Pastèque, feta, basilic (en saison)
Tomate cerise, mozzarella, Basilic
Œuf de caille cuit, filet de bacon

Commande minimum de 8 pièces par ligne

Les Amuses Bouches Froid

La suite.....

Les Verrines

1,60€ pièce

Duo de pamplemousse rose et crevette et échalotes croustillantes
Salade de fruits de mer aux herbes fraîches et épices thaï
Émincé de saumon fumé et sauce Tzatziki
Cubes de concombre, fromage frais et menthe fraîche
Salade de courgette râpées, façon Thaï
Salade de lentilles vertes, dès de chorizo piquant
Gaspacho de tomate, chips de lard fumé
Cappuccino froid de butternuts, mousse fine au paprika fumé
Guacamole d'avocat et chips tacos
Dips de betterave et pois chiche parfumé à l'huile de sésame
Rillettes de thon, avocat, tomates confites
Tartare de tomate, oignon jeune, huile d'olive, balsamique
Écrasé de pomme de terre, saumon fumé, émulsion d'huile d'olive à la ciboulette
Caviar d'aubergine cuite et son cube de feta

Commande minimum de 8 pièces par ligne

Le Coin Sucré

1,50€ pièce

Riz au lait de notre enfance
Tarte au citron revisitée
Macarons (assortiment varié)
Mini tartelette pâtissière au fruit de saison
Tatin de pomme au Romarin
Panna-cota aux fruits rouges
Cheese cake à la patate douce et citron vert
Mousse au chocolat sur cerise noir
Crème brûlée à la lavande
Mini choux ou éclairs garnis (vanille, chocolat, café, st honoré....)
Minestrone de fruits frais au basilic
Brownies aux noix de Macadamisa et sa crème de menthe

Commande minimum de 8 pièces par ligne

Les pièces à la carte

Les Amuses Bouche Chaud

Une gamme toute en goût et en saveur , crée spécialement pour réveiller votre appétit et égayer vos papilles. (à réchauffer chez vous)

Les minis Cassolettes chaudes

1,90€ pièce

Noix de St Jacques au curry jaune indien et lait de coco

Noix de St Jacques flambées au pastis et son risotto crémeux de fenouil

Escargots sautés, petits légumes, citronnelle, coriandre, gingembre, poivre noir

Crème brûlée au foie gras et son cœur de mangue

Crème brûlée au roquefort et son cœur de poire poché

Bouchée de polenta grillée, tapanade , herbe fraîche

Pastillas chèvre miel et graines torréfiées

Œuf de caille sur sauce Tamarin, coriandre fraîche

Œuf de caille poêlé sur méchouia de poivrons et tomate

Commande minimum de 8 pièces par ligne

Les mises en bouche chaudes individuelles

1,50 € pièce

Quiche lorraine

Tatin de boudin noir et pommes épicées

Tatin de tomate cerise déglacé au vinaigre balsamique et basilic

Mini cake olive lardons

Mini pitas aux falafels sauce blanche

Commande minimum de 8 pièces par ligne

Quiche , Tartes et Pizza en plaque

Plaque de 70

sur plateau

42,00 €

Pizza traiteur(pâte brisée)sauce tomate aux oignons,tomate,gruyère râpé,anchois

Pissaladière aux oignons, anchois, olives noir

Tarte Provençale aux poivrons et oignons confits, sauce tomate, olives noirs

Quiche aux oignons, lardons, à la crème fraîche

Quiche aux lardons fumés et à la crème fraîche

Quiche au fromage de chèvre, tomate cerise et basilic, à la crème fraîche

Quiche au Gruyère, Reblochon, bleu du Vercors, à la crème fraîche

42,00€ le Kg

Assortiment de feuilletés apéritif

Commande minimum d'une pièce sur les quiches et pizzas en plaque et de 1Kg sur les feuilletés apéritif

Les bouchées apéritives selon La Cuisine de Tata wan

Les bouchées froides

1,20€ pièce	Fricassé de courgette , œuf et échalottes
	Velouté de patate douce au lait de coco
1,30€ pièce	Salade de Papaye verte
	Emincé de porc, menthe , échalotte
1,50€ pièce	Aspic de crevette au bouillon de citronnelle
1,60€ pièce	Salade de fruits de mer aux herbes fraîches et épices thaï
	Salade de Pomelos, crevettes échalottes croustillantes

Commande minimum de 8 pièces par ligne

Les bouchées chaudes

1,20€ pièce	Nems thaï aux légumes
	Nems thaï au porc et aux légumes
	Ailerons de poulet frit sauce piquante
	Satay de poulet sauce cacahuète
1,30€ pièce	Samoussa poulet champignons noir et gingembre
	Samoussa végétarien au curry Massaman
	Samoussa au porc, basilic et petits légumes
	Palet frit au crabe
	Crevette en feuille de brick
1,50€ pièce	Bao burger à l'émincé de porc
	Bao burger au poulet sauce satay
	Poitrine de porc rôtie sur légume

Commande minimum de 8 pièces par ligne

N'hésitez pas à consulter sur notre site notre menus Thaï pour plus d'idées et d'informations sur les ingrédients et les allergènes

Conditions générales de vente :

- 1/ les prix indiqués sont TTC
- 2/ nous souhaitons recevoir vos commandes le lundi avant 18h pour une prestation le vendredi, samedi de la semaine en cours. Ceci en dessous de 20pers. En dessus , prévoir un minimum de 15 jours). Nous nous réservons le droit de refuser votre demande en cas de surcharge de travail ou autre à la date de votre prestation.
- 3/ La marchandise sera à récupérer au laboratoire ou livrée, **avec forfait si hors secteur**, en liaison chaude ou froide selon votre demande.
- 4/ la facture sera établie pour le jour de la prestation.
- 5/ le règlement de la facture devra être effectué lors de la livraison ou de l'enlèvement.

Charte qualité :

- Devis personnalisés à partir de 20 personnes.
- Fabrication à partir de produits frais sur toutes nos recettes
- Matière première de 1er choix en privilégiant les circuits courts
- En cas d'obligation à utiliser des produits surgelés , il vous sera notifié sur le devis
- Liste des allergènes sur demande
- Mise à disposition en liaison froide ou chaude , selon demande
- Possibilité de livraison (forfait de livraison en cas de hors secteur)
- Possibilité de modifier l'offre a votre convenance selon vos envies

