

SOMMAIRE

**DE L'APÉRITIF
AU DESSERT,
À LA CARTE
OU EN MENU,
CHOISISSEZ...**

LES MENUS p.4 à 7

LES PLANCHES p.8 à 9

LES APÉRITIFS p.10 à 15

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER p.16 à 21

LES ENTRÉES p.22 à 24

LES PLATS CUISINÉS p.25 à 29

LES ACCOMPAGNEMENTS p.30 à 32

LES PRÉPARATIONS BOUCHÈRES p.33

LES PLATEAUX DE FROMAGES p.34 à 35

LES PAINS p.36

LE MARCHÉ DE NOËL p.37

LES DESSERTS p.38 à 42

LES CORBEILLES DE FRUITS p.43

LE BON DE COMMANDE p.44 À 47

**QUELLE QUANTITÉ
PRÉVOIR
PAR PERSONNE?**

Laissez-nous vous guider pour
choisir ce qu'il vous faut.

Apéritif

6 à 8

Pièces salées

... et pour les plus
gourmands

10 Pièces salées

Cocktail dinatoire

10

Pièces salées

+

4

Pièces sucrées

... et pour les plus gourmands

12 Pièces salées **+ 5** Pièces sucrées