

cour

PLATEAU DE 54 CANAPÉS APÉRITIFS(I)(A)

Coup de

Pour 12 à 14 personnes

- -12 canapés fromage frais, chutney de mangue/abricot et amande
- -12 canapés fromage de chèvre
- et tomate mi séchée
- -12 canapés bacon fumé et cornichon
- 12 canapés délice de courgette, fève de soja et basilic
- 6 mini blinis saumon fumé crème citronnée et ciboulette Le plateau de 385 g Le kg: 77,90 €



PLATEAU DE 48 MINI CANAPÉS RÉGIONS DE FRANCE^{(1)(A)}

Pour 10 à 12 personne

- Le Breton : 6 au saumon fumé sur mini galette
- L'Auvergnat : 6 à la fourme d'Ambert et poire
- Le Lyonnais 6 au saucisson sec sur beurre pistache
- Le Normand : 6 aux pommes poélées et Camembert
- Le Dijonnais : 6 à la tomate et moutarde à l'ancienne
- Le Landais : 6 à la mousse de canard et noisettes arillées
- Le Provençal : 6 à l'olivade et pistou - Le Basque : 6 au délice de poivrons Le plateau de 240 g Le kg: 72,88 €





PLATEAU DE 32 CANAPÉS TRAITEUR DE LA MER(1)(A)

Pour 6 à 8 personnes

- 8 au thon tomates mi-séchées et fève d'edamamé sur mini blinis
- -8 au saumon fumé et fromage
- au basilic sur pain de mie de seigle
- -8 à la crevette et crème citronnée sur pain de mie noir
- 8 au fromage à la truite fumée et aux oeufs de truite sur pain de mie au seigle

Le plateau de 215 g Le kg: 81,35 €

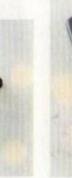


PLATEAU DE 36 CANAPÉS DE NOËL^{(13)(A)}

Pour 8 à 10 personnes

- -8 au canard, oignons, figue
- et vinaigre balsamique
- -8 au jambon Serrano et piquillos
- 8 au saumon fumé crème ciboulette
- 8 aux perles de poivrons et délice
- de poivrons rouges

-4 au fromage à la truite fumée et oeufs de truite Le plateau de 250 g Le kg: 67,96 €



LE PLATEAU

PLATEAU DE 16 CANAPÉS TRAITEUR(1)(A)

Pour 4 personnes

- -4 à la chiffonnade de saumon fumé et crême ciboulette
- 4 tomate-chorizo et fromage de brebis
- -4 à la noix de jambon séché et beurre moutarde
- 4 chèvre tomate roquette Le plateau de 115 g

LE PLATEAU Le kg: 78,17 €





