

L'APÉRITIF



Photos non contractuelles



Composez selon vos goûts et votre budget

Quelques repères pour vos apéritifs et cocktails

Quelle quantité prévoir selon la durée ?

Apéritif

- 30 min : 4 toasts salés
- 1 h : 8 toasts salés

Cocktail

- 30 min : 5 toasts salés + 2 toasts sucrés
- 1 h : 9 toasts salés + 3 toasts sucrés
- 1 h 30 : 10 toasts salés + 4 toasts sucrés
- 2 h : 12 toasts salés + 4 toasts sucrés
- 3 h : 14 toasts salés + 4 toasts sucrés

Classiques incontournables

Navettes (Disponible dès 20 pièces)	1.30€/Pièce
Pain surprise (comprend 40 pièces)	39.00€/Pièce
Rosette / Saumon fumé aneth/ Tartare / Rillettes de poisson / Jambon sec pesto	
Mini croq monsieur, mini pizza, mini quiche (Disponible dès 30 pièces).....	2.50€/Pièce
Feuilleté saucisse (Disponible dès 20 pièces)	1.10€ /Pièce

Piques & fraîcheur

Croq'légumes sur pique : (Disponible dès 15 pièces)	1.50€/Pièce
Raisin* - emmental ou/et tomate – emmental * sous réserve de disponibilité	
Croq'3 fruits sur pique : <i>suivant disponibilité</i> : (Disponible dès 30 pièces)	1.80€/Pièce
Fraise, pastèque, melon, raisin,	

Canapés

Canapé gourmet (Disponible dès 20 pièces)	2.50€/Pièce
Canapé classique :	1.80€/Pièce

Chaud

Bouchée escargot (Disponible dès 12 pièces)	1.50€/Pièce
Feuilleté apéritif mélange (Disponible dès 20 pièces)	1.00€/Pièce
Gougère (Disponible dès 20 pièces)	0.95€/Pièce
Mini hot dog (Disponible dès 20 pièces)	1.50€/Pièce

Verrines

Verrine perle océane (Disponible dès 10 pièces)	4.10€/Pièce
Verrine cocktail de fruit de mer (Disponible dès 10 pièces)	3.90€/Pièce
Verrine de saumon frais roquette (Disponible dès 10 pièces)	6.00€/Pièce
<i>Une verrine raffinée alliant des billes de pâtes délicatement cuites, du fromage blanc onctueux et une sauce subtile à la roquette et au basilic, le tout couronné d'un effeuillé de saumon finement dressé.</i>	
Verrine saumon fumé et fromage frais (Disponible dès 8 pièces)	6.00€/Pièce
Verrine du boucher (charcuteries fromages)	3.90€/Pièce
<i>Une composition gourmande de fines charcuteries et de fromages, subtilement superposés pour offrir un équilibre parfait de saveurs et de textures.</i>	

**Pour vos moments d'apéritif, découvrez également
Nos cartes Box apéritive et nos Pâtés croûte maison.**

Idée d'assortiment pour un apéritif gourmand (6 personnes)

- Verrines du boucher – 6 × 3,90 €
- Navettes – 20 × 1,30 €
- Pâté croûte (non tranché, porc ou volaille) – 17 €

Total : 66,40 € – soit 11,07 € TTC par personne