

## Carte Cocktail – Apéritifs

Prix en euros

### Apéritifs

- Navettes nature*	Rosette de Lyon, cornichons, fromage frais	1.30
	Chorizo, olive verte, fromage frais	1.30
	Speck, noix, fromage frais	1.70
	Rillettes de saumon ciboulette, olive noire (fromage frais)	1.30
	Jambon de Parme, tomates séchées, fromage frais	1.90
* minimum de commande de 5 pièces/variété		
Possibilité de dressage en plateau cocktail pour 15 ou 35 pièces.		+ 2,50

### Tarterie salée en plaque 37x27 cm\*

- Pizzas**	<b>Margherita</b>	
	Sauce Tomate, mozzarella, olives noires, origan	19.00
	<b>Quattro Formaggi</b>	
	Sauce Tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan	25.00
	<b>Regina</b>	
	Sauce Tomate, mozzarella, jambon cuit supérieur, champignons de Paris, origan	25.00
	<b>Quattro Stagioni</b>	
	Sauce Tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, cœur d'artichaut, champignons de Paris, origan	25.00
D'autres compositions peuvent vous être proposées, merci de nous consulter		
- Focaccia	Olives vertes, romarin, ail	15.00
	Olives noires, tomates cerise, thym	15.00
- Quiches**	<b>Lorraine</b>	29.00
	<b>Thon poivrons</b>	29.00
	<b>Poulet curry</b>	29.00

\*Format avant cuisson - possibilité de découpe jusqu'à 30 parts cocktail

\*\* présentées découpées ou non en plateau 28x42 cm.

Prix en euros

## Desserts

- Verrines Pannacotta : coulis de framboisè*	1.30
- Mini fondant au chocolat Noir*	1.30
- Tiramisu Café Amaretto*	1.30
- Mousse Chocolat Noir,*	1.30
- Tartelettes : Citron, Praline rose, Chocolat Noir*	1.30
* minimum de commande de 5 pièces/variété	
Possibilité de dressage en plateau cocktail pour 15 ou 40 pièces.	+ 2.50
- Plateau 40 Macarons : Assortiment à choisir parmi : (minimum de 10 pièces par choix) Chocolat Noir, Caramel beurre salé, Pistache, Framboise	56.00
- Tarte aux pommes 50x30cm – Présentée en plateau. Découplable jusqu'à 40 parts cocktail	40.00
- Cadre d'Entremets sur demande (cadre 34*24 cm 20 à 25 Parts).	80.00