

CARTIÈRE

Artisan Boulanger – Pâtissier – Traiteur

TRAITEUR SUCRÉ

Plateau de mini choux praliné

20 pièces - 25€

Choux pistache framboise, choux vanille noisettes, Paris Brest, choux citron meringués, choux crème vanille et caramel

Plateau de mignardises

20 pièces - 24,50€

Merveilleux noir, tropézienne, pavlova fraise, tartelette fraise, tartelette citron, brownie gourmand, cookie ganache chocolat

Plateau de macarons

1,30€ unité

vanille, chocolat, framboise, passion, citron, caramel, café, chocolat noix de coco

Plateau de mini brownies

24 pièces - 17,80€

Plateau de mini brookies

24 pièces - 17,80€

pâte à cookie et à brownie dans la même bouchée



CARTIÈRE

Artisan Boulanger – Pâtissier – Traiteur

TRAITEUR SALÉ FROID

Plateau de mini choux salés

20 pièces – 25€

Saumon fumé aneth, pesto vert, tartufata et parmesan, concombre tabasco, tomates confites

Plateau de navettes

16 pièces – 20€

24 pièces – 30€

jambon de parme, brie miel, filet américain, saumon fumé fromage frais

Plateau de wraps

24 pièces – 20,95€

saumon fumé fromage frais, jambon de parme pesto et tomates confites, yaourt grec miel avec noisettes hachées

TRAITEUR SALÉ CHAUD

Plateau de mini quiches

20 pièces – 16,50€

lardons oignons, chèvre confit de figue, pesto et tomates confites, 3 fromages, thon

Plateau de mini croques monsieurs

30 pièces – 18€

Plateau de mini croques tartufata

30 pièces – 23,50€

champignons et truffes

Bouchées mini pizza

40 pièces – 20€

80 pièces – 38€

voir les pizzas du moment



PIÈCES MONTÉES

À partir de
10 personnes

Parfums :

- Chocolat
 - Vanille
 - Café
 - Caramel
-

Une part
4 choux

4,95€ / part

1 étage : 10 personnes

2 étages : 15 - 20 personnes

3 étages : 25 - 30 personnes

Décoration

- Avec ou sans fleurs
- Personnalisation du texte
- Décor aux choix en pastillage (cœur, âge, croix, nounours)

LE CLASSIQUE



LE CÔNE



LA GOUTTE



NUMBER ET LETTER CAKE

4,95€ la part

À partir de 10 parts

- En pavlova (*fraise, framboise ou fruits rouges*)
- En moelleux gourmand (*caramel, moelleux chocolat, ganache chocolat au lait, caramel, glaçage gourmand*)
- En sablé breton, crème vanillée ou chocolat et fruits rouges

