

LA CARTE

de nos pièces cocktails

Choisissez l'une de nos formules ci-dessous, puis sélectionnez vos pièces chaudes/froides, sucrées/salées. Chaque demande est unique. Possibilité de nous adapter à vos particularités (ex : sans gluten, végétarien, sans lactose, halal...)

Les prix sont nets par personne.

Le **minimum** pour une prestation traiteur est de **60 personnes**.



PIECES SALEES

FROID

- A. Millefeuille de saumon et ciboulette
- B. Roulés au chèvre, miel et noix
- C. Blinis aux saveurs variées
- D. Croque brioché
- E. Tartine de blé noir ou Club sandwich
- F. Chips de sarrazin
- G. Makis Traiteur

CHAUD

- H. Samossas de galette aux petits légumes
- I. Roulés Galette-saucisse
- J. Ravioles de blé noir
- K. Mini Burger Breizh

PIECES SUCREES

FROID

- A. Verrine fromage blanc, crumble sarrazin, poires vanillées
- B. Crêpes dentelle maison, chantilly et pommes Granny Smith confites
- C. Mini Kouign Amann
- D. Sablé Breton

CHAUD

- E. Samosas pommes - pralin (en galette blé noir ou crêpe froment)
- F. Mini baluchon de crêpe
- G. Choco Breizh (mini cannelé au chocolat, fourré praliné et sablé breton)
- H. Crêpes au choix : sucre, cassonade, beurre/sucre, nutella, chocolat maison, spéculoos, caramel beurre salé

LES FORMULES

MINI

6 Bouchées salées
ou sucrées au choix

7€

MAXI

10 Bouchées salées
ou sucrées au choix

11€

PRESTIGE

15 Bouchées salées
ou sucrées au choix

14€

BOISSON

Jus de fruits,
sodas, eaux,
crémant (1 bouteille
pour 5 personnes)

6€