

NOS TARIFS



LE COIN PATISSERIE

Entremets

48h à l'avance

750^F la part

Number Cake

De 1 à 3 chiffres (de 8 à 25 personnes : par chiffre)

- Vanille fruits rouges
- Vanille exotique
- Citron meringué
- Chocolat praliné

48h à l'avance

1000^F / Pers.

Wedding Cake à la française

De 15 à 100 personnes

Chèque de caution de 150 000^F demandé pour le présentoir à entremets

*Sur RDV avec notre Chef Pâtissier

Sur RDV*

1200^F / Pers.

Pièce Montée

De 20 à 100 personnes (4 choux par personne)

Choux vanille ou choux chocolats

72h à l'avance

1200^F / Pers.

Panier de chouquettes

De 20 à 45 personnes

Panier de nougatine inclus (4 chouquettes par personne)

Chouquette vanille ou chouquette chocolat

72h à l'avance

900^F / Pers.

Chouquettes

Vanille ou chocolat

48h à l'avance

170^F / L'unité

Plateau de 12 mignardises

24h à l'avance

3000^F la douzaine

Uniquement en assortiment des parfums ci-dessous :

- Tartelette chocolat caramel
- Tartelette vanille passion
- Tartelette praliné
- Tartelette citron meringuée
- Tartelette framboise (crémeux et coulis)
- Cheese framboise
- Royal

LE COIN TRAITEUR

PLATEAU DE VERRINES

12 verrines (minimum 12 par variété)

- Exotique : Tartare de thon à la passion
- Italienne : Jambon cru, tomates séchées, crème au pesto, olives
- Calédonienne : Crevettes persillées, guacamole
- Fraîcheur : Mozza buffalo, tartare de tomates, tappenade **Végé**
- Saumon : Saumon ou truite fumée selon arrivage, crémeux betterave
- Grecque : Houmous de pois chiches, féta, olives **Végé**
- Provençale : Caviar d'aubergines, tomates séchées, chèvre paille **Végé**

72h à l'avance

3600^F le plateau

PLATEAU DE NAVETTES

12 navettes (minimum 12 par variété)

- Jambon cru, pesto maison, salade
- Crevette, cream cheese aux herbes fraîches, crémeux betterave
- Saumon ou truite fumée selon arrivage, guacamole salade
- Caviar d'aubergines, féta, tomates séchées, salade **Végé**
- Crème de chèvre paille, crudités, noisettes torréfiées **Végé**

72h à l'avance

3600^F le plateau

PLAQUE DE PIZZA

Plaqué de 60 x 40

Demander à nos vendeurs les recettes du moment

48h à l'avance

7000^F l'unité

PLATEAU DE MINI QUICHES

12 mini quiches minimum (minimum 12 par variété)

- Quiche lorraine
- Quiche féta courgette **Végé**
- Quiche saumon épinard

48h à l'avance

1800^F le plateau

PLATEAU DE MINI PIZZAS

12 mini pizzas minimum (minimum 12 par variété)

- Pizza reine
- Pizza savoyarde
- Pizza chèvre féta légume grillés **Végé**

48h à l'avance

1800^F le plateau

Créez vous-même votre gâteau !

72h à l'avance

1000^F / Pers.

Uniquement en 4 / 6 ou 8 personnes – Entremet Circulaire

Déco à l'humeur créative de notre Chef Pâtissier

Demandez la liste des ingrédients possibles

à notre équipe de vente, **jusqu'à 300 possibilités !**