

Nos diminués salés

Canapés

24€ le plateau de 24 pièces

- o Saumon Fumé
- o Œuf de caille
- o Crevettes marinées
- o Jambon cru / noisette
- o Pétale de concombre
- o Foie gras / Magret

Réductions salées

18€ le plateau de 24 pièces

42€ le plateau de 60 pièces

- o Mini panini
- o Mini croque
- o Mini pâté
- o Mini chicken
- o Mini quiche
- o Mini panier saucisse
- o Mini feuilleté de légumes

Club sandwich

18€ le plateau de 20 pièces

- o Chèvre / miel / fruits secs
- o Carpaccio de boeuf / beurre de poivron
- o Jambon de pays / pesto
- o Jambon blanc / comté

Mini tartes salées

1-50€ / pièce - 6 pièces minimum par sorte

- o Goutte de printemps : brunoise de légumes du soleil
- o Finger mangue rôtie / poitrine fumée mimolette
- o Coquetier oeuf de caille / oeuf de lump

Verrines

2€ / pièce - 6 pièces minimum par sorte

Conditionnement par 6

- o Tartare de boeuf / Sauce relevée
- o Mangue / Crevette / Tomate
- o Avocat / surimi / pamplemousse
- o Betterave marinée / dés de roquefort

Mini tapas

18€ le plateau de 15 pièces

- o Mini burgers o Mini wraps o Mini timbales

Navettes

18€ le plateau de 18 pièces

- o Poulet / iceberg / tomates confites / béarnaise
- o Pastrami / poivrons marinés / tapenade
- o Thon / tomate - salade façon bagnat

Nos créations salées

Nos pièces traiteur (4, 6 ou 8 personnes)

- o Pâté lorrain mariné au gris de Toul (Domaine Laroppe), 2.50€ / part
- o Pâté poulet mariné au gris de Toul (Domaine Laroppe), 2.70€ / part
- o Pâté poulet à l'indienne, mariné façon Tandori, épices et poivrons, 2.70€ / part
- o Quiche lorraine, 2.50€ / part
- o Tourte lorraine, 2.60€ / part
- o Croustade de truite saumonée (taille unique 6 pers) marinée au gris de Toul, cuisse de grenouilles, volaille, épinard, 3.60€ / part

Nos individuels

- o Foie gras traditionnel, brioche maison et chutney de saison, 7.50€ / pers
- o Truite fumée Maison, 5.70€ / pers
- o Saumon fumé Maison, 6€ / pers
- o Plat de saison avec son accompagnement, nous consulter