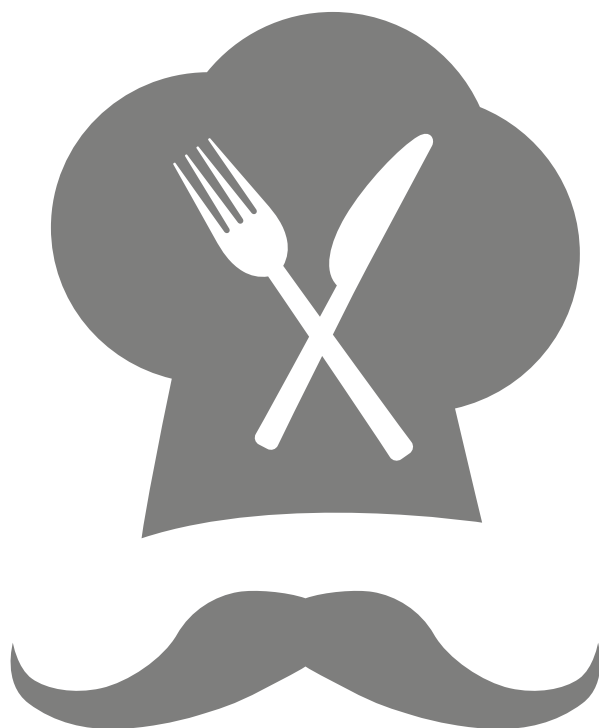


Le Petit Gourmet

Votre traiteur pour toutes vos occasions



Mariage - Anniversaire - Baptême - Soirée à thème



02.32.50.79.30

contact@petitgourmet-traiteur-normandie.com

Les prestations peuvent être effectuées dans :
EURE - 27 / YVELINES - 78 / SEINE-MARITIME- 76
ET LA RÉGION PARISIENNE

Appetit
Gourmet

VOTRE SERVICE TRAITEUR

Nos Services

Votre traiteur est aussi ... Votre Boucher

Devis Gratuit :

Toutes nos équipes sont à votre disposition pour tout renseignement et devis. Vous pouvez nous suggérer vos propositions, nous vous établirons un devis.

Réservation :

Nous vous demandons de réserver le plus tôt possible afin de vous assurer un service complet.

Condition de Vente :

Un acompte de 30% de la somme totale vous sera demandé à la commande, le solde devant être réglé **au plus tard 10 Jours avant l'enlèvement ou la livraison**. Les acomptes ou solde doivent être réglés par chèque au minimum 30 Jours avant la date de livraison de votre commande.

Personnel :

Des équipes de Cuisiniers et de Serveurs peuvent vous accompagner lors de vos cérémonies, pour un minimum de 6heures de prestations. Le cout est de 40€ de l'heure par cuisinier et de 35€ de l'heure par serveur.

Livraison :

La livraison peut être assurée pour toute commande supérieur à 300€ achats. Sur un rayon de 20 kms de Porte Joie, la livraison vous sera facturé 30€. Au-delà de ce rayon, il vous sera facturé 0,95€ du kilomètre supplémentaire.

Location de Vaisselle, Mobilier et Nappage :

La vaisselle, le mobilier ou le nappage peut être mis à votre disposition dès le vendredi après midi.

Un forfait de livraison vous sera facturé 1,50€ du kilomètre au départ de Saint Marcel (27).

Ce prix comprend la livraison de la vaisselle et l'enlèvement de celle-ci sales par nos soins après votre réception.

Important : La location de vaisselle, de nappage, de mobilier ou de matériel ne peut être dissociés de nos prestations traiteur.

Condition de Consigne :

Tous nos plats sont consignés et **un chèque de caution de 150€ vous sera demandé**.

Pour tout le matériel de haute valeur un chèque de caution de 500€ peut vous être demandé. Les plats sont à nous rendre propres à partir du mardi matin et au plus tard le vendredi qui suit votre prestation.

Sommaire



VOTRE SERVICE TRAITEUR

Brunch	4
Cocktail dinatoire	5
Pièces Cocktails	6
Entrées Chaudes.....	8
Entrées Froides.....	8
Plats cuisinés "Côté Terre"	9
Plats cuisinés "Côté Mer"	10
Les plats exotiques	11
Nos Garnitures	11
Nos Pâtés.....	12
Les Viandes Froides	12
Les Salades composées	13
Nos Plateaux de Fromages	15
Les Pains	15
Nos Desserts.....	16
Les Soirées à Thèmes	17
Menu Enfant.....	18
Repas Chaud entre amis.....	19
Menu Tournesol	19
Menu Orchidée	20
Menu Trèfle	21
Menu Glaïeul	22
Buffet Camélia	23
Buffet Muscade	23
Buffet Myosotis	24
Buffet Convivial entre amis.....	24
Buffet Violette	25
Buffet Marguerite.....	26
Buffet Festif	27
Buffet Originalité	28
Forfait Vaisselle	29
Location Vaisselle, nappage	21

Brunch

14,00€ par personne

Café, Thé,
Chocolat, Lait
Duo de jus de Fruit (mangue et orange)
Céréales
Fromage Blanc individuel
Mini crêpes sucrées
Mini Viennoiseries
Brioche façon «Pain perdu»
Corbeille de Fruits

Brochette de Charcuterie
Mini Cake Olives ou Jambon
Jambon à l'os présenté
Saumon fumé présenté
Brochette de Fromages
Navette garnie
Mini sandwich rosbif béarnaise
Verrine de Piémontaise

Petit Pain, Baguette
Beurre, Confiture et Nutella

* Pour les boissons chaudes,
Nous louons un Percolateur
45€ Unité

Cocktail Dinatoire



9,50€ par personne

(Minimum 15 personnes)

5 Pièces au Choix dans la liste ci-dessous :

- Mini sandwich rosbif béarnaise
- Cuillère fantaisie de risotto aux crevettes
- Cuillère fantaisie de mousse fromagère au saumon
- Mini cassolette de crème brûlée au foie gras
- Mini brioche apéritive au crabe et saumon fumé
- Mini cassolette de fondant de pomme et boudin noir
- Mini cassolette de crevettes au curry
- Mini sandwich saumon fumé et mâche
- Mini cassolette de poires et bleu
- Escargot dans son feuilleté de pâte à choux
- Cocktail de queue de crevette braisées au bacon
- Brochette de saumon fumé et pomme granny
- Brochette de viande de bœuf, tomate confite et fromage de chèvre
- Brioché de pain épice avec foie gras et coulis oignons
- Mini cassolette de filet de caille

Plus les 6 pièces ci-dessous par personne :

- Pâté de campagne présenté sur plat
- Mini brochette de charcuterie (1 pièce par personne)
- Verrine de piémontaise (1 pièce par personne)
- Verrine de Taboulé (1 pièce par personne)
- Brochette de fromages (1 pièce par personne)
- Petit pain Individuel (1 pièce par personne)
- Plus :
- 4 Petits Fours sucrés assortis par personne

soit 15 pièces

VOTRE SERVICE TRAITEUR

Pour compléter votre cocktail

Code Art	Les mises en bouches chaudes :	
2017-1	Samossa de boeuf, pièce	0,95 €
2017-2	Acras de morue, pièce	0,70 €
2017-3	Assortiment cocktail bacon, les 24 pièces	9,90 €
2017-4	Beignet de crevette, pièce	0,70 €
2017-5	Cocktail braisé queues de crevette bacon ,les 20 pièces	9,80 €
2017-6	Mini bouchées escargots, le 16 pièces	8,80 €
2017-7	Mini burger, la pièce	0,75 €
2017-8	Mini feuilletés chauds (mini pizza; mini quiches, mini bouchée reine...), la pièce	0,70 €
2017-9	Nems (choix entre nems crevette, porc ou poulet), pièce	1,00 €
2017-10	Panaché exotique (mini nems, mini acras, mini samossas), pièce	11,20 €
	Les minis cassolettes apéritives à faire réchauffer :	
2017-11	Mini cassolette de crème brûlée au foie gras	1,95 €
2017-12	Mini cassolette de crevette au curry	1,95 €
2017-13	Mini cassolette de cuisses de grenouilles persillées	1,95 €
2017-14	Mini cassolette de filet de caille	1,95 €
2017-15	Mini cassolette de fondant de pomme et boudin noir	1,95 €
2017-16	Mini cassolette de poires et bleu	1,95 €
	Les mises en bouches Froides :	
2017-17	Brioche crabe et saumon fumé, pièce	0,90 €
2017-18	Brioché de pain épice avec foie gras et coulis oignons	0,95 €
2017-19	Brioche mousseline au crabe, le plateau de 24 pièces	12,50 €
2017-20	Brioche mousseline au crabe, le plateau de 48 pièces	23,50 €
2017-21	Brochette de saumon fumé et pomme granny	1,95 €
2017-22	Brochette de viande de bœuf, tomate confite et fromage de chèvre	1,95 €
2017-23	Canapé de foie gras et son coulis oignons, pièce	0,95 €
2017-24	Canapés froids variés (œufs lumps, pâté, tarama, saucisson...) la pièce	0,70 €
2017-25	Canapés froids variés le plateau de 20 pièces (œufs lumps, pâté, tarama, saucisson...)	13,00 €
2017-26	Mini brioches apéritives le plateau de 20 pièces (mousse canard au porto, rillettes au 2 saumons et rilette de crabe)	16,95 €

Code Art

2017-27	Mini brochette de charcuterie	1,50 €
2017-28	Mini sandwich rosbif béarnaise, pièce	1,95 €
2017-29	Mini sandwich saumon fumé et mâche, pièce	1,95 €
2017-30	Navette (saumon fumé, pâté de foie et pâté de campagne) pièce	0,90 €
2017-31	Pain Surprise env. 40 toasts (Charcuterie, Fromage ou Poisson) pièce	23,95 €
2017-32	Panier crudités (légumes avec sauce accompagnement), la part	2,30 €

Les Cuillères fantaisies et Verrines Froides :

2017-33	Cuillère fantaisie de mousse fromagère au saumon	1,95 €
2017-34	Cuillère fantaisie de risotto aux crevettes	1,95 €
2017-35	Cuillère fantaisie de riz cocktail et crabe	1,95 €
2017-36	Le plateau de 9 Cuillères fantaisie (3 cuillères mousse fromagère au saumon, 3 cuillères de risotto aux crevettes et 3 cuillères de riz cocktail et crabe)	15,95 €
2017-37	Verrine Carnaval (tomate confite, guacamole et saumon) (35gr env.)	1,95 €
2017-38	Verrine d'avocat, crevette et compotée de pamplemousse(35gr env.)	1,95 €
2017-39	Verrine de gambas au mandarines (35gr env.)	1,95 €
2017-40	Verrine de mousseline de thon, tomates et surimi (35gr env.)	1,95 €
2017-41	Verrine de perles océanes au saumon (35gr env.)	1,95 €
2017-42	Verrine de velouté de poivrons, tomates et basilic (35gr env.)	1,95 €
2017-43	Verrine gourmandise de pêche aux 4 épices et bloc de foie gras de canard	1,95 €
2017-44	Verrines de tartare d'avocats et crevette (35gr env.)	1,95 €
2017-45	Le plateau de 9 Verrines (3 verrines de mousseline de thon, tomates et surimi, 3 verrines de perles océanes au saumon et 3 Verrines de mousseline de tartare d'avocat et crevette)	15,95 €

Les Mignardises sucrés :

2017-46	Brioche façon pain perdu, la part	0,95 €
2017-47	Brioche nature individuelle, pièce	0,95 €
2017-48	Brochette ananas, pièce	1,95 €
2017-49	Chouquette, pièce	0,65 €
2017-50	Macaron, pièce	1,00 €
2017-51	Mini viennoiserie (mini croissant, mini pain au chocolat et mini pain aux raisins)	0,80 €
2017-52	Muffin au chocolat, pièce	1,50 €
2017-53	Petit four sucré, pièce	0,95 €

Nos cartes

Code art	Entrées Chaudes :	Prix à la part
2017-54	Aumônière de st jacques à la bretonne pièce	5,50 €
2017-55	Bouchée à la reine, pièce	2,40 €
2017-56	Bouchée aux fruits de mer, pièce	2,90 €
2017-57	Bouchée de ris de veau, pièce	4,10 €
2017-58	Cassolette de homard sauce champagne, pièce	5,10 €
2017-59	Cassolette de ris veau sauce financière, pièce	5,50 €
2017-60	Cassolette de saumon et julienne de légumes pièces	4,95 €
2017-61	Cassolette de st jacques aux petits légumes, pièce	5,50 €
2017-62	Cassolette de st pierre aux poireaux caramélisés, pièce	5,95 €
2017-63	Cassolette écrevisses et fruits de mer, pièce	4,95 €
2017-64	Coquille de cabillaud aux petits légumes, pièce	3,95 €
2017-65	Coquille st Jacques à la Normande, pièce	3,95 €
2017-66	Croustillant de Saint jacques pièce	3,95 €
2017-67	Darme de saumon à la Dieppoise, la part	4,20 €
2017-68	Duo de lotte et écrevisses à la fondue de poireau s/cidre, la part	6,50 €
2017-69	Feuilleté de foie gras aux figues, pièce	5,50 €
2017-70	Feuilleté de saint jacques, pièce	3,95 €
2017-71	Papillote de st jacques aux petits légumes, la part (possible uniquement sur les repas avec service)	4,95 €
2017-72	Saumon frais cuisiné sauce champagne, la part	4,20 €
2017-73	Tatin de noix st jacques et écrevisses à la crème de whisky, la part	5,20 €
2017-74	Vol au vent st jacques et écrevisses, pièce	4,95 €
	Entrées Froides :	Prix à la part
2017-75	Ananas cocktail, le demi	4,50 €
2017-76	Aspic œuf poché, pièce	2,30 €
2017-77	Avocat garni, le demi	3,10 €
2017-78	Coquille de crabe sur lit macédoine, pièce	3,30 €
2017-79	Coquille de saumon sur lit macédoine, pièce	3,50 €
2017-80	Coquille de surimi sur lit macédoine, pièce	3,00 €
2017-81	Cornet de jambon aux pointes asperges, pièce	3,15 €
2017-82	Cornet de jambon macédoine, pièce	2,95 €
2017-83	Coupelle de salade avec thon	3,10 €
2017-84	Demi langouste sur lit de macédoine, la demi	19,95 €

2017-85	Foie gras 30% de morceaux avec confiture oignon, la part	4,95 €
2017-86	Foie gras entier avec figue, confiture oignon et pain épice la part	6,95 €
2017-87	Fond artichaut Norvégien, la part	4,50 €
2017-88	Jambon de pays présenté et décoré (env. 900gr) pour 10 personnes	35,00 €
2017-89	Médaille de saumon rose s/lit de macédoine, la part	3,95 €
2017-90	Médaille de surimi s/lit de macédoine, la part	3,45 €
2017-91	Melon avec chiffonnade de jambon de Bayonne (selon saison) la part	4,95 €
2017-92	Millefeuille aux crêpes (Minimum 8 pers), la part	6,50 €
2017-93	Œufs en gelée avec saumon fumé, la part	3,50 €
2017-94	Pain de saumon et colin avec macédoine (Minimum 10 pers) la part	4,50 €
2017-95	Pamplemousse garni, le demi	3,10 €
2017-96	Plat de charcuterie, la part (Salami, Bayonne, Rosette, Roulade, Saucisson frais et sec)	3,10 €
2017-97	Saumon farci s/lit de macédoine ou danoise (env. tranches) pièce	91,50 €
2017-98	Terrine de saint jacques avec garniture (Min 10 pers) la part	4,50 €
2017-99	Terrine écrevisses avec garniture (Minimum 10pers) la part	4,50 €
2017-100	Tomate farcie aux cocktail de crevettes, la demi	3,95 €

Nos plats cuisinés

Les plats cuisinés Côte «Terre»

		Prix à la part
2017-101	Aiguillette de poulet à la Normande	3,70 €
2017-102	Blanquette de dinde au curry	4,50 €
2017-103	Blanquette de veau cuisiné	5,10 €
2017-104	Bourguignon marengo	4,50 €
2017-105	Carré agneau au beurre escargot	6,95 €
2017-106	Carré de porc aux mirabelles	5,95 €
2017-107	Civet de porc aux olives	4,50 €
2017-108	Cochon lait sauce créole caramélisée au miel	5,95 €
2017-109	Coq au vin cuisiné (2 morceaux)	4,50 €
2017-110	Cuisse de canard au cidre ou poivre vert	4,50 €
2017-111	Cuisse de canette au cidre	4,50 €
2017-112	Cuisse de pintade sauce cidre	4,50 €
2017-113	Cuisse de pintade sauce forestière	4,50 €
2017-114	Cuisse de poulet basquaise	3,95 €
2017-115	Curry agneau	4,95 €
2017-116	Echine de porcelet confit, la part	4,20 €
2017-117	Feuillantine de filet de caille sur lit oignons sauce foie gras	5,95 €
2017-118	Filet de bœuf en brioche sauce au poivre	9,95 €
2017-119	Filet de bœuf en croûte sauce poivre (minimum 6 pers)	8,95 €

2017-120	Filet de bœuf sauce camembert	7,95 €
2017-121	Filet de bœuf sauce foie gras	7,95 €
2017-122	Filet de canard aux figues sauce foie gras	6,95 €
2017-123	Gigotelette de pintade farcie aux petits légumes	5,10 €
2017-124	Gigot agneau à la fleur de thym	6,30 €
2017-125	Gigot agneau maître hôtel	6,30 €
2017-126	Grenadin de veau avec ses ris sauce provençale	9,95 €
2017-227	Jambon Braisé sauce porto ou madère	4,95 €
2017-128	Jambon en croûte sauce porto ou champagne	5,50 €
2017-129	Lapin sauce moutarde	4,95 €
2017-130	Lasagne bolognaise accompagné de salade vert (env. 450gr)	5,50 €
2017-131	Magret de canard au pêches ou aux figues ou sauce poivre	7,50 €
2017-132	Mignon de porc caramélisé	5,95 €
2017-133	Mignon de veau aux cèpes	8,50 €
2017-134	Noisette d'agneau au safran	7,95 €
2017-135	Paupiette de poulet sauce forestière	3,95 €
2017-136	Paupiette de veau à la Normande	5,50 €
2017-137	Pavé de bœuf sauce roquefort ou sauce poivre	8,95 €
2017-138	Ris de veau aux pleurotes	9,95 €
2017-139	Rôti de veau aux morilles ou sauce forestière	8,95 €
2017-140	Sauté de canard au poivre	4,50 €
2017-141	Sauté de porc à la moutarde	3,95 €
2017-142	Souris agneau à l'essence de truffe	9,50 €
2017-143	Suprême de filet de caille sauce foie gras	7,95 €
2017-144	Suprême de pintade sauce forestière	4,95 €
2017-145	Suprême de poulet sauce écrevisses	4,80 €

Les plats cuisinés Coté «Mer»

Prix à la part

2017-146	Andoline de saumon	4,95 €
2017-147	Brandade de morue	4,50 €
2017-148	Brochet au beurre blanc	4,95 €
2017-149	Colin à la Dieppoise	4,95 €
2017-150	Délice de St Pierre et St jacques au cognac	6,95 €
2017-151	Dos de sandre à l'étuvée de poireaux	6,95 €
2017-152	Feuillantine de saumon en brioche (Minimum 6 personnes)	4,95 €
2017-153	Filet de Sole sauce Normande ou sauce Crustacés	5,95 €
2017-154	Filet de St Pierre aux écrevisses sauce Pineau	6,95 €
2017-155	Filet empereur sauce champagne	7,95 €
2017-156	Lotte à l'Armoricaine	5,95 €
2017-157	Paupiette de saumon sauce chablis	4,50 €

2017-158	Pavé de saumon à l'oseille	4,95 €
2017-159	Sandre sauce champagne	5,95 €
2017-160	Timbaline de St jacques sauce crème de langoustine	5,95 €
2017-161	Turban de sole tropicale sauce crème de citron et ciboulette	5,95 €

Les plats cuisinés Exotiques

Prix à la part

2017-162	Emincé de porc au caramel	4,95 €
2017-163	Tajine de Poulet citronné aux olives	6,95 €
2017-164	Tajine d'Agneau aux pruneaux et amandes	7,95 €

Nos Garnitures Au Choix

2017-165	1 Garniture par personne (env. 80 à 100gr)	2,00 €
2017-166	Panaché de 2 Garnitures par personnes (env. 180 à 200gr)	3,00 €

- Brochette de légumes du soleil
- Crumble Aubergines
- Crumble de légumes à la mozzarella
- Demi tomate provençale
- Fagot Asperges
- Fagot haricot vert bardé
- Flan de Courgettes
- Flan Epinards
- Fricassée de Cèpes
- Gratin dauphinois à la crème
- Gratin dauphinois forestier
- Gratin de courgettes
- Gratin du Berger (pomme de terre, crème, poireaux et chèvre)
- Gratin Provençale
- Pomme Dauphine
- pomme de terre périgourdines aux lardons
- pomme de terre sarladaises
- Pomme Paillason
- Purée de Carottes
- Purée de pomme de terre
- Purée Epinards
- Ratatouille à la provençale
- Soufflé de pomme de terre
- Timbale de riz sauvage
- Timbaline de fondue de poireaux safranée

Nos Terrines de Pâtés

Prix au Kg

2017-167	Mousson de canard	15,95 €
2017-168	Pâté à l'Echalotes	13,95 €
2017-169	Pâté Acropole aux piments	14,50 €
2017-170	Pâté Ardennais	12,80 €
2017-171	Pâté aux Pommes	13,95 €
2017-172	Pâté de Campagne	12,90 €
2017-173	Pâté de Foie	9,50 €
2017-174	Pâté de lapin	16,95 €
2017-175	Pâté Forestier	13,95 €
2017-176	Rillettes de porc	13,95 €
2017-177	Rillettes de canard	17,95 €

Nos Viandes Froides présentées sur plat :

Prix à la part

Formule Avec 1 Viande Froide :

2017-178	Roti de Bœuf présenté (2 tranches par personne), la part	2,95 €
2017-179	Roti de Porc présenté (2 tranches par personne), la part	2,60 €
2017-180	Cuisse de poulet présenté, pièce	1,40 €
2017-181	Gigot agneau présenté (2 tranches par personne), la part	3,50 €
2017-182	Jambon à l'os présenté (2 tranches par personne), la part	3,30 €
2017-183	Jambon à l'os reconstitué et décoré (pour 25 à 30 pers) La pièce	59,95€ pièce

Formule Avec 2 Viandes Froides :

2017-184	2 Viandes : Bœuf & Gigot agneau (1 tranche de chaque par personne)	3,95 €
2017-185	2 Viandes : Bœuf & Jambon à l'os (1 tranche de chaque par personne)	3,50 €
2017-186	2 Viandes : Bœuf & Pilon de poulet (1 tranche de chaque par pers.)	2,50 €
2017-187	2 Viandes : Bœuf & Porc (1 tranche de chaque par personne)	2,95 €

Formule Avec 3 Viandes Froides :

2017-188	3 Viandes : Rôti Bœuf, Rôti porc et Pilon poulet (1 tranche de chaque par pers.)	4,95 €
2017-189	3 Viandes : Rôti Bœuf, Rôti porc et Gigot Agneau (1 tranche de chaque par pers.)	6,95 €
2017-190	3 Viandes : Rôti Bœuf, Rôti porc et Jambon à l'os (1 tranche de chaque par pers.)	6,50 €

Nos Salades Composées :

Toutes nos salades sont présentées en terrines décorées.

Les Charcutières :

		Prix au Kg
2017-191	Salade 4 saisons aux Tomates, le kg (Pommes de terre, tomates, jambon, maïs, vinaigrette à l'huile de colza, vinaigre de vin, moutarde de Dijon, jus de citron et épices)	11,50 €
2017-192	Salade Alaska, le kg (Carotte, ananas, surimi, sauce mayonnaise et vinaigrette)	11,95 €
2017-193	Salade Alsacienne, le kg (Pommes de terre, cervelas, lard fumé, saucisson à l'ail, chou, vinaigrette, oignons émincés, cornichons et moutarde)	12,95 €
2017-194	Salade Lyonnaise, le kg (Pommes de terre, saucisson cuit, lardons fumés, oignons, vinaigrette et moutarde à l'ancienne)	13,95 €
2017-195	Salade Paysanne, le kg (Pommes de terre, langue de porc, oignons, cornichons et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne)	12,95 €
2017-196	Salade Piémontaise au Jambon supérieur, le kg (Pommes de terre, jambon supérieur, tomates, œufs durs, cornichons, sauce mayonnaise)	8,95 €
2017-197	Salade Strasbourgeoise, le kg (Pommes de terre, saucisse de Strasbourg, maïs et mayonnaise)	9,95 €
2017-198	Trio chou Jambon Comté, le kg (Chou blanc, jambon fumé supérieur, comté, tomate, crème fraîche, sauce mayonnaise et oignons)	13,95 €

Les Chalutières :

		Prix au Kg
2017-199	Gambas à la Méditerranéenne, le kg (Crevettes, tomates marinées, oignons, basilic, huile de colza et poivrons rouges et verts)	24,95 €
2017-200	Salade Camarguaise aux crevettes, le kg (Riz, chunks saveur surimi, maïs, carottes, crevettes, moutarde, concentré de citron et vinaigrette)	15,50 €
2017-201	Salade de cocktail de crevettes, le kg (Riz, surimi saveur crabe, crevettes, tomates, concentré de tomates, sauce mayonnaise, whisky et piment de Cayenne)	16,95 € tabasco,
2017-202	Salade de Cocktail de fruits mer, le kg (Surimi au crabe, gambas, calamars, oignons, tomates, olives noires, huile provençale, poivrons rouges et jaunes)	14,95 €

2017-203	Salade de Perles Océanes, le kg (Pâtes, miettes de surimi, algues marines et mayonnaise)	15,95 €
2017-204	Salade de Riz au crabe, le kg (Riz, surimi, tomates, échalotes; concentré de tomates, mayonnaise, cognac dénaturé et huile de colza)	13,95 €
2017-205	Salade de St jacques au concombre frais, le kg (Noix de st jacques avec corail, surimi saveur crabe, concombre, carottes, céleri, échalotes et vinaigrette)	23,95 €
2017-206	Salade de Tartare de légumes et saumon fumé, le kg (Dés de saumon fumés, tomates, courgettes, vinaigre de cidre, concentré de citron et vinaigrette)	17,95 €
2017-207	Salade Niçoise, le kg (Riz, tomates, thon au naturel, œufs durs, olives noires, échalotes, sarriette et vinaigrette)	10,95 €
2017-208	Salade Norvégienne, le kg (Tagliatelles, surimi saveur saumon, poivrons, estragon et sauce mayonnaise)	14,50 €
2017-209	Salade Pêcheur au thon, le kg (Pomme de terre, thon, olives noires, ciboulette, sauce mayonnaise, poivrons rouges et jaunes)	11,95 €
	Les Fermières :	
2017-210	Salade Landaise, le kg (Haricots verts, maïs, émincé de filet canard, tomates, échalotes et vinaigrette)	14,95 €
2017-211	Salade Volaille, le kg (Tomates, œufs durs, émincé de poulet, échalotes, ciboulettes, persil et vinaigrette)	14,95 €
2017-212	Taboulé de volailles aux épices du monde, le kg (Semoule, émincé de poulet rôti, tomates échalotes, concentré de citron, raisins secs et vinaigrette)	12,95 €
	Les Potagères :	
2017-213	Carottes Râpée, le kg	7,50 €
2017-214	Céleri rémoulade, le kg	8,95 €
2017-215	Champignons à la Grecque, le kg	10,80 €
2017-216	Duo Carotte et Céleri, le kg	8,95 €
2017-217b	Salade Coleslaw au chou blanc ,le kg	9,95 €
2017-218	Salade de Betteraves rouges, le kg	7,95 €
2017-219	Salade de Concombre à la Bulgare, le kg	11,80 €
2017-220	Salade de concombre à la vinaigrette, le kg	10,95 €
2017-221	Salade de pomme de terre à l'huile, vinaigre et échalotes, le kg	7,50 €
2017-222	Salade de tomates à la vinaigrette, le kg	10,95 €
2017-223	Taboulé aux agrumes, le kg	11,95 €
2017-224	Taboulé Orientale aux olives, le kg	9,95 €

Nos Salades Vertes

2017-225	Salade Nature, la part	1,00 €
2017-226	Salade aux noix, la part	1,20 €
2017-227	Salade à l'Emmental, la part	1,30 €
2017-228	Salade Landaise, la part	1,50 €

Nos Plateaux de Fromages

Prix au Plateau

2017-229	Plateau Fromage N°1 - 4 Fromages (pour 7 à 8 personnes env.) 1 Camembert, 1 Bûchette carré As, 1 Bresse bleu et 1 Munster	12,95 €
2017-230	Plateau Fromage N°2 - 5 Fromages (pour 9 personnes env.) 1 Munster, 1 Rondelé, 1 Chèvre Long, 1 Camembert et 1 Bresse bleu	18,30 €
2017-231	Plateau Fromage N°3 - 5 Fromages (pour 10 personnes env.) 1 Chèvre long, 1 petit Pont l'Evêque, 1 Paille de bourgogne, 1 Rondelé et 1 Camembert au Lait Cru	19,50 €
2017-232	Plateau N°4 - 3 Fromages au Lait Cru (pour 6 personnes env.) 1 Camembert au Lait Cru, 1 Neufchâtel et 1 Petit Reblochon	17,50 €
2017-233	Plateau N°5 - 7 Fromages (Pour 15 personnes env.) 1 Chèvre long, 1 Rondelé, 1 Bresse bleu, 1 Munster; 1 Camembert, 1 Neufchâtel et 1 Paille de Bourgogne	24,50 €

Les Pains

2017-234	Baguette, pièce	0,95 €
2017-235	Bûcheron 400gr (farine de blé, seigle, blé malté, graine tournesol, lin, soja concassé et sésame)	2,00 €
2017-236	Epeautre 400gr (levain de seigle, farine de blé et graine épeautre) pièce	2,00 €
2017-237	Fournée 400gr (Froment, seigle, farine d'épeautre complète avec sel de Guérande) pièce	2,00 €
2017-238	Pain aux figes 300gr (farine de blé, farine de châtaigne, levain, canelle et figes) pièce	3,00 €
2017-239	Pain complet (300gr pain court) farine complete, pièce	1,80 €
2017-240	Pain de campagne tranché (pour env. 5 personnes) pièce	2,40 €
2017-241	Pain de mie 250gr	1,60 €
2017-242	Pain de mie 500gr	2,40 €
2017-243	Pain de seigle (300gr pain court), pièce	1,95 €
2017-244	Petit pain individuel, pièce	0,50 €

Nos Desserts :

Prix à la part

2017-245 Entremet à la carte au choix (Min 4 parts, en nombre paire) 3,50€ la part
 * Pensez à commander vos fusées scintillantes - 2,50€ pièce

Andalouse : Biscuit citron, crémeux orange, mousse au chocolat et coulis exotique

Caraïbes : Biscuit pain de gènes pistaches, crémeux mangue ananas et mousse exotique

Forêt Noire : Génoise chocolat, mousse au chocolat, crème chantilly, grillotines et copeaux de chocolat

Fraisier (réalisation possible de mars à septembre) : Génoise mousseline et fraises

Framboisier (réalisation possible de mars à septembre) : Génoise mousseline et framboises

Fruits Mélangés : Génoise, mousseline fruits mélangés

La Caroline : Génoise, mousse vanille, mousse chocolat recouvert de mini éclairs chocolat & café

Le Proust : Bavaroise chocolat, biscuit madeleine chocolat et poires rôties au miel

Le Royal : Biscuit amande, pralin croquant et mousse au chocolat noir

Les 3 Chocolats : Biscuit amande, mousse chocolat lait noir et blanc

Millefeuilles : Feuilletage et crème pâtissière

Moka : Parfum au choix Vanille ou Grand Marnier ou Praliné ou Café ou Chocolat

Opéra : Biscuit joconde, crème au beurre café et ganache chocolat

Paris Brest : Pâte à choux et crème pralinée (6,8 ou 10 parts)

Solstice : Biscuit pistache, croustillant, mousse chocolat blanc et coulis cerise noire

Soufflé Normand Framboises : Pâte feuilletée, framboises, crème chiboust et sauce normande

Soufflé Normand Pommes : Pâte feuilletée, pommes, crème chiboust et sauce normande

Trilogie fruits rouges : Pain de gènes cassis, mousse framboise et confit de fraises

2017-246 **Pièce Montée 4 choux par personne décor compris** 6,00 €

Forme au choix entre Cône ou Corne Abondance

(min 30 personnes pour la Corne abondance)

2017-247 **Tarte - Parfum au choix** 3,00 €

Pomme, Citron, Fruits mélangés, Fruits cuits (disponible toutes l'année)

Framboise ou Fraises (Disponible de Mars à Septembre)

2017-248 **Tartelette - Parfum au choix** 2,75 €

Pomme, Citron, Fruits mélangés, Fruits cuits (disponible toutes l'année)

Framboise ou Fraises (Disponible de Mars à Septembre)

2017-249 **Pâtisseries Individuelles au choix** 2,50 €

Religieuse café, Religieuse Chocolat, Religieuse Pistache, Eclair Chocolat, Eclair Café,

Grillé aux pommes, Salambo, Tartelette aux pommes, Millefeuilles, Baba à la crème

ou Baba aux fruits

Douceur de fin de Repas :

2017-250 Petits fours sucrés variés - pièce 0,95 €

2017-251 Macarons - pièce 1,00 €

2017-252 Café avec sucre et son palet de chocolat - par personne 1,00 €

Douceur de fin de Repas (suite)

2017-253	Corbeille de Fruits pour 25 personnes - pièce	29,95 €
2017-254	Brochette Ananas - pièce	1,95 €
2017-255	Café ou Thé Gourmand - (possible uniquement sur les repas avec service)	4,90 €
	Palet de chocolat accompagné d'un muffin chocolat coulant, d'une mini crème brûlée et d'une mini tarte tatin le tout dresser sur assiette avec café ou thé	

Soirées à Thème

Pour toute commande inférieure à 20 personnes celle-ci sera présentée en plat jetable (plastique)

Prix à la part

2017cas	Cassoulet :	6,95 €
	Flageolets, saucisson à l'ail, confit de porc (poitrine), confit de canard et saucisse de Toulouse	
2017ch1	Choucroute N°1 : Minimum 8 personnes	6,95 €
	Pomme de terre, petit salé, saucisson à l'ail, saucisse de Strasbourg, saucisse fumée, chou cuit au vin blanc et lardon	
2017ch2	Choucroute N°2 : Minimum 10 personnes	7,95 €
	Pomme de terre, jambonnette, saucisson à l'ail, saucisse de Strasbourg, saucisse fumée, chou cuit au vin blanc et lardon	
2017cou	Couscous à l'orientale	6,95 €
	Bœuf, merguez, agneau, poulet, semoule et ses légumes	
2017pae	Paella à la Catalane	6,95 €
	Riz cuisiné, tomate, concassé de poivrons, oignons, petits pois, poulet, moules, crevettes, encornets, porc et chorizo	
2017pag	Paella Géante	9,95 €
	Riz cuisiné, tomate, concassé de poivrons, oignons, petits pois, poulet, moules, crevettes, encornets, porc, chorizo, lapin avec poissons blanc et langoustines	
2017rac	Raclette :	6,50 €
	200gr de fromage Nature par personne, rosette, saucisson à l'ail, jambon de pays, salami, roulade, jambon blanc, bacon et ses pommes de terre	
2017reb	Reblochonade :	7,50 €
	200gr de Reblochon par personne, rosette, saucisson à l'ail, jambon de pays, salami, roulade, jambon blanc, bacon et ses pommes de terre	
2017tar	Tartiflette :	6,70 €
	Pomme de terre, Reblochon, Lard fumé, oignons (450gr par personne) avec salade verte	
2017tga	Tartiflette Gros Appétit : Pomme de terre, Reblochon, oignons, Lard fumé avec cochonaille, roulade de porc, rosette, saucisson ail, Jambon de pays, Jambon Blanc et Salade verte (450gr par personne)	8,95 €
2017psa	Potée Savoyarde : Minimum 10 personnes	7,50 €
	Chou blanc, pomme de terre, carotte, saucisse pormonier, saucisse diot et petits salés	

Nouveauté

Nouveauté

Pour Réchauffer vos plats, nous vous proposons :

→ Appareil à Paella avec trépied	15 €
→ Bouteille de Gaz	20 €
→ Petite Etuve	50 €
→ Grande Etuve	75 €

Nos Menus Chauds

Menu Enfant - 7,50€

Cochonnailles

Ou

Coquille de Surimi

&

Filet de Poulet, Piémontaise et Chips

Ou

Emincé de volaille à la crème et Pommes dauphines

&

Eclair au chocolat avec Brochette de Bonbons

Ou

Brochette de Fromages avec petit pain et compote de pomme

Repas Chaud Entre Amis

Appetit
Gourmet

149,95 € Pour 10 Personnes

1 Pain Surprise Charcuterie

&

Coquille de Cabillaud aux petits légumes

&

Plat au choix :

Cuisse de Pintade sauce forestière

Cuisse de canard sauce cidre

Echine de Porcelet confite

&

Gratin Dauphinois et Tomate provençale

&

Plateau de Fromage N°1

&

Petits Fours sucrés variés (40 pièces)

&

Pain de Campagne Tranché

Menu Tournesol

19,50€ par personne

Entrée chaude au choix

Saumon frais cuisiné sauce Champagne

Coquille saint Jacques

Feuilleté de Saint Jacques

Plat au choix:

Cuisse de Canette sauce cidre

Cuisse de Pintade sauce Forestière

Rôti de veau sauce Forestière

&

Gratin Dauphinois et Tomate provençale

&

Salade Verte

Plateau de Fromage N°1

&

Dessert : Tarte au choix à la carte

&

Pain de Campagne tranché

VOTRE SERVICE TRAITEUR

19

Condiments : Sel, Poivre moutarde et beurre avec supplément de 0,60€ par personne

Menu Orchidée

22,00 € par personne

Entrée chaude au choix
Coquille de Cabillaud aux petits légumes
Darne de Saumon sauce Dieppoise
Feuilleté de Saint Jacques

Option Sorbet (Uniquement sur les repas avec service)
2,50€ par personne - Sorbet Pomme ou Mandarine servi avec Champagne

Plat au choix :

Cuisse de Pintade sauce Forestière
Magret de Canard aux pêches ou sauce poivre
Filet de Mignon de porc caramélisé
Filet de saint Pierre aux écrevisses sauce Pineau
&
Garnitures du Chef (selon plat choisi)
&
Salade Verte
Plateau de Fromage N°2
&
Dessert au choix à la carte (sauf pièce montée)
&
Pain de Campagne Tranché

Menu Trièfle

25,00€ par personne

Entrée Froide au choix

Médailillon de foie gras de canard entier (60gr) et confit oignon avec pain épice

Médailillon de Saumon rose sur lit de macédoine

Melon avec chiffonnade de jambon de pays (selon saison)

Entrée Chaude au choix

Cassolette de ris veau sauce financière

Feuilleté de Saint Jacques

Coquille de Cabillaud aux petits légumes

Cassolette de saumon et sa julienne de légumes

Option Sorbet (Uniquement sur les repas avec service)

2,50€ par personne - Sorbet Pomme ou Mandarine servi avec Champagne

Plat au choix :

Rôti de veau sauce forestière

Pavé de bœuf sauce Poivre

Magret de Canard sauce poivre

Cuisse de Pintade sauce cidre ou forestière

Garnitures du Chef (selon plat choisi)

Salade Verte

Plateau de Fromage N°2

Dessert au choix à la carte (sauf pièce montée)

pain de Campagne Tranché

VOTRE SERVICE TRAITEUR

Menu Glaïeul

29,00 € par personne

3 Mises en Bouche pour l'Apéritif par personne
(1 Mini Burger, 1 Verrine de Gambas aux mandarines
et 1 Brioché de pain épice avec foie gras et coulis oignons)

Entrée Froide :

Foie gras entier avec confiture oignons et pain brioché

Entrée Chaude au choix

Cassolette d'Ecrevisses et fruits de mer

Cassolette Homard sauce Champagne

Cassolette de Saint Jacques aux petits légumes

Option Sorbet (Uniquement sur les repas avec service)

2,50€ par personne - Sorbet Pomme ou Mandarine servi avec Champagne

Plat au choix :

Filet de Bœuf en croute sauce poivre

Noisette agneau au safran

Rôti de veau aux morilles

Suprême de filet de Caille sauce foie gras

Garnitures du Chef (selon plat choisi)

Salade Verte

Plateau de Fromage N°4

Dessert au choix à la carte (sauf pièce montée)

Petit pain individuel + Pain de Campagne Tranché

NOS BUFFETS FROIDS



Buffet Camélia

10,00€ par personne

Plat de Charcuterie (1 tranche de chaque par personne)

Salami, Saucisson sec, Saucisson à l'ail, Roulade et Andouille

Buffet de Viandes Froides (1 tranche de chaque par personne)

Rôti de Bœuf, Rôti de Porc et Pilon de Poulet

Buffet de Salades composées

(250grs par personne toutes salades confondues)

Salade Niçoise, Salade Piémontaise, Taboulé oriental aux olives

Buffet Mascade

12,50€ par personne

Buffet de Crudités (150grs par personne toutes crudités confondues)

Carotte râpée, Céleri, Salade de tomates, Salade de Concombre vinaigrette

Plat de Charcuterie (1 tranche de chaque par personne)

Salami, Saucisson sec, Saucisson à l'ail, Roulade et Andouille

Buffet de Viandes Froides (1 tranche de chaque par personne)

Rôti de Bœuf, Rôti de Porc et Pilon de Poulet

Buffet de Salades composées

(200grs par personne toutes salades confondues)

Salade Niçoise, Salade Piémontaise, Taboulé oriental aux olives
et Salade strasbourgeoise

*Condiments : Mayonnaise, Béarnaise, Moutarde et Cornichons
avec supplément de 0,60€ par personne*

VOTRE SERVICE TRAITEUR

Buffet Myosotis

14,70€ par personne

Plat de Charcuterie (1 tranche de chaque par personne)

Salami, Saucisson sec, Saucisson à l'ail, Roulade et Andouille

Buffet de Viandes Froides (1 tranche de chaque par personne)

Rôti de Bœuf, Rôti de Porc et Pilon de Poulet

Buffet de Salades composées

(250grs par personne toutes salades confondues)

Salade Niçoise, Salade Piémontaise, Taboulé oriental aux olives
et Salade Norvégienne

Plateau de Fromage N°1

Dessert au choix :

Tarte aux Pommes

Ou Petits Fours sucrés variés (4 par personne)

Pain de campagne tranché

Buffet Convivial entre Amis

149,95€ pour 10 personnes

1 Pain Surprise Charcuterie

Plat de Charcuterie (1 tranche de chaque par personne)

Jambon blanc, Jambon de pays, Salami, Roulade, Pavé au Poivre

500grs de Pâté de Campagne

Buffet de Viandes Froides (1 tranche de chaque par personne)

Rôti de Bœuf, Rôti de Porc et Pilon de Poulet

Buffet de Salades composées

(250grs par personne toutes salades confondues)

Salade Piémontaise, Niçoise, Taboulé, Norvégienne

Chips

Plateau de Fromage N°1

Petits Fours sucrés variés (40 pièces)

Pain de campagne tranché

Buffet Violette

18,50€ par personnes

1ère Entrée Buffet de Crudités

(150grs par personne toutes crudités confondues)

Carotte râpée, Céleri, Salade de tomates et Salade de Concombre vinaigrette
et Champignon à la Grecque

2eme Entrée au Choix

Coupelle de salade avec thon

Cornet de jambon macédoine

Coquille de Surimi

Buffet de Viandes Froides (1 tranche de chaque par personne)

Rôti de Bœuf, Rôti de Porc et Pilon de Poulet

Buffet de Salades composées

(200grs par personne toutes salades confondues)

Salade Niçoise, Piémontaise, Taboulé, Norvégienne
et Salade Strasbourgeoise

Plateau de Fromage N°1

Dessert : Tarte au choix à la carte

Pain de campagne tranché

Condiments : Mayonnaise, Béarnaise, Moutarde et Cornichons

avec supplément de 0,60€ par personne

Buffet Marguerite

21,00€ par personnes

1ere Entrée Plat de Charcuterie

(1 tranche de chaque par personne)

Salami, Saucisson sec, Saucisson à l'ail, Roulade et Andouille

2ème Entrée au Choix ou Panaché

Avocat Garni

Pamplemousse Garni

Tomate farcie aux cocktail de crevette

Coupelle de Salade avec thon

Coquille de Surimi

Buffet de Viandes Froides (1 tranche de chaque par personne)

Rôti de Bœuf, Rôti de Porc et Pilon de Poulet

Buffet de Salades composées

(250grs par personne toutes salades confondues)

Salade Piémontaise, Salade Niçoise, Taboulé

Champignons à la grecque, Salade Norvégienne et

Salade Strasbourgeoise

Plateau de Fromage N°1

Dessert au choix à la carte

(Sauf pièce montée)

Pain de campagne tranché

*Condiments : Mayonnaise, Béarnaise, Moutarde et Cornichons
avec supplément de 0,60€ par personne*

Buffet Festif



229,95€ pour 10 personnes

Pour l'apéritif :

20 Canapés Froids variés

10 Verrines de mousseline de thon, tomates et surimi

10 Cuillères de mousse fromagère au saumon

1ere Entrée Froide

10 Coquilles de Saumon sur lit de macédoine

2eme Entrée Froide

10 Médallions de foie gras 30% de morceaux (40gr env. le médaillon)
présenté sur plat avec confiture oignons et pains épices

Buffet de Viandes Froides

(1 tranche de chaque par personne)

Jambon à l'os, Rôti de bœuf et Pilon de poulet

Buffet de Salades composées

500grs de Salade Norvégienne

500grs de Taboulé

500grs de Piémontaise

500grs de Trio choux, jambon, comté

2 Paquets de Chips

Plateau de Fromage N°2

Dessert : 40 Petits fours sucrés variés

10 Petits pains individuels

2 Pains de campagnes tranchés

*Condiments : Mayonnaise, Béarnaise, Moutarde et Cornichons
avec supplément de 0,60€ par personne*

VOTRE SERVICE TRAITEUR

Buffet Originalité

27,00€ par personne

Pour l'apéritif :

Cuillère fantaisie de riz cocktail au crabe (1 pc/pers)

Au choix :

Verrine Carnaval (tomate confite, guacamole et saumon)

Verrine d'avocat, crevette et compotée de pamplemousse

Entrée Froide au Choix ou panaché :

Foie gras entier avec confiture oignons et pain épice

Millefeuille de crêpes

Terrine de Saint jacques avec sa garniture

Buffet de Viandes Froides

(1 tranche de chaque par personne)

Jambon à l'os, Rôti de bœuf, Rôti de Veau et Gigot agneau

Buffet de Salades composées

(250grs par personne toutes salades confondues)

Salade Norvégienne, Salade Piémontaise, Salade Pêcheur,

Salade Niçoise, Taboulé, Carotte râpée,

Trio de choux jambon comté et Salade Alsacienne

Salade verte

Plateau de Fromage N°3

Dessert au choix à la carte

(Sauf pièce montée)

Petit pain Individuel + Pain de campagne tranché

*Condiments : Mayonnaise, Béarnaise, Moutarde et Cornichons
avec supplément de 0,60€ par personne*

FORFAIT LOCATION DE VAISSELLE

La location de la vaisselle n'est valable que pour les prestation complète, ne peut se louer sans le repas.

Forfait Topaze

1,70€ par personne

6 pièces

- 1 Verre à Vin
- 1 Assiette Plate
- 1 Assiette à Dessert
- 1 Fourchette de Table
- 1 Couteau de Table
- 1 cuillère à Café
- + Couverts de services

Forfait Alexandrite

2,60€ par personne

9 Pièces

- 1 Verre à vin
- 1 Verre à apéritif
- 1 Verre à Champagne
- 1 Assiette Plate
- 1 Assiette à Dessert
- 1 Tasse + Soucoupe à café
- 1 Fourchette de Table
- 1 Couteau de Table
- 1 cuillère à Café
- + Couverts de services

Forfait Tournaline

3,60€ par personne

13 Pièces

- 1 Verre à Eau
- 1 Verre à Vin
- 1 Verre à Apéritif
- 1 Verre à Champagne
- 2 Assiettes plates
- 1 Assiettes à Dessert
- 1 Tasse + Soucoupe à café
- 1 Fourchette de table
- 1 Fourchette entremet
- 1 Couteau entremet
- 1 Cuillère à café
- + Couverts de Service

Forfait Saphir

4,50€ par personne

17 Pièces

- 1 Verre à eau
- 1 Verre à vin
- 1 Verre à apéritif
- 1 Verre à Champagne
- 2 Assiettes plates
- 2 Assiettes à dessert
- 1 Tasse + Soucoupe à café
- 1 Fourchette à poisson
- 1 Couteau à poisson
- 1 Fourchette de table
- 1 Couteau de table
- 1 Cuillère à Café
- 1 Cuillère et 1 Couteau à Entremet
- + Couverts de Service

Forfait Diamant

4,90€ par personne

18 Pièces

- 1 Verre à eau
- 1 Verre à vin
- 1 Verre à apéritif
- 1 Verre à champagne
- 1 Assiette présentation carrée
- 2 Assiettes carrées blanches 27x27
- 2 Assiettes carrées blanches 21x21
- 1 Tasse + Soucoupe à café
- 1 Pièce de chaque par personne:
 - Fourchette et Couteau à poisson
 - Fourchette et Couteau de table
 - Fourchette et Couteau à Entremet
- Cuillère à café et à entremet
- + Couverts de Service

Location Vaisselle, nappage et Matériel à la carte :

Livraison : 1,50€ du Kms au départ de Saint Marcel (27),

ce prix comprend la livraison et l'enlèvement de la vaisselle après votre réception.

VOTRE SERVICE TRAITEUR

Verrerie :

2017-500	Chope à bière	0,60 €
2017-501	Coupe à champagne	0,30 €
2017-502	Flûte à champagne	0,30 €
2017-503	Verre à digestif	0,30 €
2017-504	Verre à eau	0,30 €
2017-505	Verre à Vin	0,30 €
2017-506	Verre à whisky	0,30 €

Couverts Inox :

2017-507	Couteau à poisson	0,30 €
2017-508	Couteau de table	0,30 €
2017-509	Couteau entremet	0,30 €
2017-510	Cuillère à café	0,30 €
2017-511	Cuillère de table	0,30 €
2017-512	Cuillère entremet	0,30 €
2017-513	Fourchette à poisson	0,30 €
2017-514	Fourchette de table	0,30 €
2017-515	Fourchette entremet	0,30 €

Argenterie - Couverts :

2017-516	Couteau à poisson	0,60 €
2017-517	Couteau de table	0,60 €
2017-518	Couteau entremet	0,60 €
2017-519	Cuillère à café	0,60 €
2017-520	Cuillère de table	0,60 €
2017-521	Cuillère entremet	0,60 €
2017-522	Fourchette à poisson	0,60 €
2017-523	Fourchette de table	0,60 €
2017-524	Fourchette entremet	0,60 €

Porcelaine blanche :

2017-525	Assiette à dessert	0,30 €
2017-526	Assiette à plate	0,30 €
2017-527	Assiette cocktail 15 cm	0,50 €
2017-528	Assiette creuse	0,50 €
2017-529	Soucoupe à café	0,30 €
2017-530	Soucoupe à déjeuner	0,30 €
2017-531	Tasse à café	0,30 €
2017-532	Tasse à déjeuner	0,60 €

**Livraison : 1,50€ du Kms au départ de Saint Marcel (27),
ce prix comprend la livraison et l'enlèvement de la vaisselle après votre réception.**

Mobilier :

2017-533	Chaise capitonnée rouge	4,50 €
2017-534	Chaise de jardin blanche	2,50 €
2017-535	Paravent 2 x 1,80m	40,00 €
2017-536	Table Ovale 1,25m	15,00 €
2017-537	Table Rectangle 1,20 x 0,75m	8,50 €
2017-538	Table Rectangle 1,80 x 0,75m	9,50 €
2017-539	Table Rectangle 2,40 x 0,75m	10,50 €
2017-540	Table Ronde 1,20m	11,00 €
2017-541	Table Ronde 1,50m	12,50 €
2017-542	Table Ronde 1,70m	14,00 €
2017-543	Vestiaire avec 50 cintres	35,00 €

Linge de Table (uniquement blanc) :

2017-544	Nappe 1,50 x 1,50m	8,00 €
2017-545	Nappe 1,80 x 1,80m	8,50 €
2017-546	Nappe 2,00 x 2,00m	10,00 €
2017-547	Nappe 2,20 x 2,20m	11,50 €
2017-548	Nappe 3,00 x 2,00m	12,50 €
2017-549	Nappe 3,00 x 1,50m	11,50 €
2017-550	Nappe 4,00 x 2,00m	14,50 €
2017-551	Serviette Tissu	1,50 €
2017-552	Torchon	1,00 €
2017-553	Broc à eau	1,10 €
2017-554	Cendrier	0,50 €
2017-555	Corbeille à pain	1,00 €
2017-556	Coupe punch inox	20,00 €
2017-557	Louche inox	1,00 €
2017-558	Moutardier	0,50 €
2017-559	Pelle à tarte inox	1,00 €
2017-560	Plat long inox 60cm	2,50 €
2017-561	Plateau inox 10 x 30cm	3,50 €
2017-562	Plateau self	1,50 €
2017-563	Poivrier	0,50 €
2017-564	Saladier	2,00 €
2017-565	Salière	0,50 €
2017-566	Seau à champagne	3,00 €