

L'apéritif simple et dînatoire /déjeunatoire (à emporter, livraison sous disponibilité)

L'apéritif simple

au choix

liste ci dessous

- 1verrine**
- 1 cuillère**
- 1 bun's**
- 1 autre**



5,00 € par personne

à partir de 10 personnes

L'apéritif dînatoire

Liste ci dessous

à partir de 10 personnes

- 2 verrines**
- 2 cuillères**
- 2 navettes**
- 1 mini burger ou mini pizza**
- 1 mini assiette**
- 3 petits fours ou brochettes**
- 4 mignardises sucrées**



16,80 € par personne

Apéro champêtre

à partir de 20 personne

Tartinade

- thon et fromage frais, zeste de citron et ciboulette
- Tapenade
- pains /toasts tranchés

Plateau de fromage

- camembert au lait cru 1 portion par personne
- neufchâtel 1 portion par personne

Plateau de charcuterie

- saucisson sec 2 tranches par pers
- saucisson à l'ail 3 tranches par pers
- jambon fumé 1 tranche par pers

**Assortiment de crudités de saison
accompagné de sa sauce crème ciboulette
tartelette de saison individuelle**

12,50 € par personne

Apéro'plat

à partir de 10 personnes

(au choix)

- 2 verrines**
- 2 cuillères**
- 2 navettes**
- 2 autres**
- 2 sucrées**

mini plat au choix :

cassolette de saint jacques

(supplément 1,50 € par personne)

- poêlée de légumes de saison (végétarien)
- gratin de pommes de terre et lardons
- Dhal de lentilles et crevettes

17,50 € par personne

Possibilité de confectionner votre apéritif et/ou dînatoire déjeunatoire, merci de m'envoyer vos choix et vos quantités et un devis vous sera transmis.

Les verrines :

- Tiramisu salé : (ricotta, basilic, lard fumé cuit, gaspacho de tomates et concombres) .
- La croquante au chèvre : (3 légumes de saison, chèvre frais) .
- La campagnarde (œuf de caille , roquette, abricots secs, pignons de pin) .
- Onctueuse à la betterave .
- Gaspacho andalou (uniquement été) .
- La scandinave (saumon, crevettes, pamplemousse,avocat) .
- Tartare de crevettes pomme et concombre .
- Tartare de saumon et d'avocat mariné en verrine .
- Tartare de légumes de saisons et chèvre .
- Panna cotta au saumon .

Les cuillères :

- Carpaccio de saint jacques aux agrumes.
- Crevettes persillées et poêlée de poireaux ou courgettes.
- Cuillère saumon concombre.
- Mousse de betterave et concassé de pistaches.
- Endive au jambon revisitée.

Les Navettes :

- Navette norvégienne (Base Saumon).
- Navette végétarienne (base de légumes de saisons).
- Navette poulet.
- Navette Italienne(Ricotta,tomate confite et jambon de parme).
- Navette parisienne (emmental, jambon, beurre).
- Navette normande (jambon et camembert).
- Navette campagnarde (chèvre magret fumé et miel).
- Navette festive (Foie gras et oignons confits maison).

Les minis burgers

- Mini burger saumon.
- Mini burger façon Rossini.
- Mini burger végétarien.
- Mini burger chèvre et magret fumé.

Les minis assiettes

- Saint jacques snackée à l'huile de truffe.
- Feuilleté de légumes de saison.
- Campagnarde (œuf de caille, chèvre frais et magret de canard fumé).
- Tartare de Saint Jacques aux agrumes chantilly citronné.

-Les minis pizzas (Pâte maison,base tomate)

- Napolitaine (anchois, olives, câpres).
- Roma (tomates confites, jambon di parma).
- Formaggio (parmesan, bleu).
- Margarita (parmesan).

Petit four/toast/brochette :

- Brochette melon, mozzarella et cerise marinée (été).
- Toast rillettes de thon.
- Toast de chèvre frais et figues, jambon fumé.
- Brochette de crevette et tomate cerise à la provençale.
- brochette sucrée/ salée.
- Toast végétarien (légumes de saison , ricotta).
- Toast à l'italienne (ricotta, jambon fumé, tomate confite).
- Brochette de légumes.
- Brochette de fromage et jambon fumé et figue.

Les sucrées

- *Chocolat blanc en mousse et caramel.*
- *Mousse au chocolat.*
- *Tiramisu des papilles.*
- *Brownie au noix.*
- *Salade de fruits maison et de saison.*
- *Pana cota aux fruits rouge, caramel ou café.*
- *Trou normand des papilles.*
- *Crumble de poires chocolat et spéculoos.*
- *Liégeois des papilles.*
- *Cupcake.*



Atelier culinaire chez vous

UN ATELIER DE CUISINE POUR APPRENDRE À TOUT FAIRE SOI-MÊME

Une nouvelle expérience vous est proposée pour apprendre à organiser votre apéritif vous même .

Vous aimez cuisiner ou souhaitez offrir un cours à des proches.

Je suis là pour vous enseigner les techniques dont vous avez besoin et vous fournit des recettes simples.

Thème : organiser un apéritif dînatoire à la maison

ou

Atelier pour les enfants

Comment se déroule l'activité l'organisation de l'atelier ?

- Vous prenez contact avec moi, afin de me parler de votre souhait, d'organiser un atelier avec plusieurs convives.

- Je vous propose plusieurs recettes à réaliser, vous faites votre choix.

- Vous avez choisi : d'acheter les ingrédients vous-même : je vous communique la liste au plus tard une semaine avant le cours

ou

- de nous confier l'achat des ingrédients : vous ne vous occupez de rien

Je me rend à votre domicile pour le cours.

Je confectionne avec vous les plats que vous avez choisis.

Je vous transmets toutes les fiches techniques des recettes.

Les plats sont prêts à être dégustés.

L'après-midi c'est la fête aussi :

Soucieux du bonheur de votre enfant, vous êtes à la recherche d'idées pour réussir l'organisation de son anniversaire, j'ai mis en place une box anniversaire, qui sera livrée chez vous la veille ou le matin du goûter de votre enfant .

Box pirate ou princesse

7,50€ / par enfant

Minis sachets de bonbons

Vaisselle est nappe à thème

Cake au chocolat ou aux fruits

Bougies

Guirlande et divers articles de fêtes

Sachet de 20 ballons multicolores

Surprises pour les enfants :

Livres de coloriages

**boite individuel de
Crayons de couleurs**



**Pour un gâteau sur mesure merci de demander un devis
Pour un anniversaire sur mesure merci de demander un devis sur mesure.**

