



SERVICES TRAITEUR

PAINS GARNIS

- Traditionnelles, minis ciabattas, rustiques, céréales, sésames, au beurre, ...
- Les garnitures à choisir « liste non exhaustive » :
 - ⇒ Jambon-Beurre & Cie
 - ⇒ Jambon-Fromage & Cie
 - ⇒ Jambon ibérique & roquette
 - ⇒ Caesar Club Sandwich
 - ⇒ Poulet grillé, parmesan, mayonnaise balsamique maison et laitue
 - ⇒ Salade de thon maison & Légumes croquants
 - ⇒ Saumon fumé, fromage blanc, cressonnette & concombres
 - ⇒ Saumon fumé, guacamole à la tomate maison
 - ⇒ Tartare de bœuf maison, Parmesan & roquette
 - ⇒ USA
 - ⇒ Coppa, Ossau-Iraty & Légumes marinés
 - ⇒ Canard fumé, Chutney de figue et Germes de poireau
 - ⇒ Poisson fumé aux herbes
 - ⇒ Chèvre, Sirop de liège, Poire, Noix et Lardons
 - ⇒ Pâté campagnard & confit d'oignons rouge maison
 - ⇒ Figues rôties, jambon de bayonne et fromage de chèvre
 - ⇒ Tomate/mozzarella & coppa
 - ⇒ Poivronade maison, manchego et germes de radis
 - ⇒ Asperges*, salade œufs à la feta
 - ⇒ Tzatziki d'épinards
 - ⇒ Sardines, cream cheese au citron et germes de luzerne
 - ⇒ Les salades traditionnelles « fabrication maison »
 - ⇒ ... « vos envies »
- 30 pcs (10 pcs x 3 garnitures) = 75,00€ HTVA
- 40 pcs (10 pcs x 4 garnitures) = 100,00€ HTVA
- 50 pcs (10 pcs x 5 garnitures) = 125,00€ HTVA

Pour un repas complet sans autre accompagnement, nous vous conseillons un minimum de 5 pcs/pers.
Pour un cocktail dinatoire, ou un repas avec un apéro et/ou un dessert, nous conseillons 3/4 pcs/pers.

Les pains surprises et les plateaux sont emballés sous film fraîcheur.