



Votre contact:  
Valérie Deriot 06.84.23.02.48  
valerie@margautin.fr

## GRILLE TARIFAIRE - HIVER 2019

### **BUFFETS**

☑ : convient aux végétariens

<b>PAIN SURPRISE DU TERROIR</b> Pain de mie surprise de 48 parts , garnis de saucisson, de mousse de foie et de jambon	30.00	<b>CANAPÉS VARIÉS</b> 24 canapés : 8 canapés tapenade, 8 canapés concombre / Fromage frais, 8 canapés tarama autres choix possibles, nous consulter.	15.00
<b>PAIN SURPRISE DE LA MER</b> Pain de mie surprise de 48 parts , garnis de tarama, de saumon fumé et d'effiloché de poisson.	35.00	<b>CANAPÉS GOURMANDS</b> 24 canapés: 8 canapés saumon fumé, 8 canapés foie gras, 8 canapés mozzarella/pesto/tomate cerise	20.00
<b>NAVETTES VARIÉES</b> 18 Navettes artisanales : 6 navettes jambon/emmental , 6 navettes comté, 6 navettes thon/Mayonnaise autres choix possibles , nous consulter	20.00	<b>MINI PIZZA</b> Base tomate/mozzarella, 2 saveur au choix : Jambon/champignon , merguez/poivron, thon/olive, chèvre/ miel, 3 fromages, autres choix possibles, nous consulter.	15.00
<b>NAVETTES GOURMANDES</b> 18 Navettes artisanales : 6 navettes saumon , 6 navettes jambon cru, 6 navettes foie gras autres choix possibles, nous consulter.	24.00	<b>12 MINI BROCHETTES VARIÉES</b> Pour 12 brochettes identiques, recette au choix : poulet mariné, poulet curry, saumon, porc sauce BBQ.	12.00
<b>VERRINES VARIÉES ☑</b> 18 verrines : 6 verrines mousse chèvre/miel, 6 verrines mousse concombre/tomates, 6 verrines houmous betterave. autres choix possibles, nous consulter.	15.00	<b>12 MINI BROCHETTES GOURMANDES</b> Pour 12 brochettes identiques, recette au choix : crevettes/ananas, canard/fruits secs, Lard/pruneau	15.00
<b>VERRINES GOURMANDES</b> 18 verrines : 6 verrines mousse au foie gras/spéculos, 6 verrines saumon/fromage frais aux herbes, 6 verrines crevettes/ananas.	20.00	<b>MINI CROQUE MONSIEUR</b> 20 PIECES	18.00
<b>PAIN POLAIRE SURPRISE</b> Pain polaire maison , 48 parts, garnis de saumon fumé, de tarama et d'effiloché de poisson.	30.00	<b>ASSORTIMENT DE VIANDE FROIDE</b> Roti de bœuf, rôti de porc, pilon de poulet. Pour 5 pers. Env. 150 gr par personne.	30.00
<b>CRUDETTES A TREMPER ☑</b> 500 gr d'assortiment Carottes, tomates cerises, concombre, olives accompagnés d'une sauce fromage blanc aux herbes. Env. 6 personnes.	15.00	<b>ASSORTIMENT DE FROMAGE</b> 3 fromages : chèvre, brie de Meaux et fromage de Savoie	12.00
<b>GOUGERES ☑</b> 20 pièces - choux au à l'emmental .	8.00	<b>ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE</b> Rosette, chorizo et jambon cru. Pour 5 pers. Env. 100 gr par personne.	13.00
<b>MINI WRAPS</b> 24 pièces , 6 wraps jambon/fromage frais, 6 wraps saumon sauce citron, 6 wraps poulet/ poivron rouge, 6 wraps fromage. autres choix possibles, nous consulter.	20.00	<b>MIX LIBANAIS ☑</b> assortiment de falafel, Houmos, betra tomate et Boulgour accompagné d'une sauce au fromage blanc. Pour 6 personnes. 30 pièces env.	30.00

### **DESSERTS**

<b>FRAMBOISIER</b> 6 pers. Minimum Décoration personnalisée : 15.00 euros	5.00 euros / personne
<b>CHARLOTTE</b> chocolat / framboise / choco-poire pomme caramel au choix 6 pers. Minimum	5.00 euros / personne
<b>PANNA COTTA</b> 6 timbales , coulis caramel au beurre salé	10.00 euros
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> 6 timbales	12.00 euros
<b>TIRAMISU</b> 6 timbales	15.00 euros
<b>ILE FLOTTANTE</b> 6 timbales	12.00 euros
<b>FRUITS DE SAISON</b> 6 timbales de salade de fruits	10.00 euros
<b>ASSORTIMENT DE BISCUITS</b> 6 cookies, 6 brownies, 6 muffins	30.00 euros

#### **CARTE DES BOISSONS : NOUS CONSULTER**

##### **Conseil de quantité:**

**Apéritif** ➡ 8 à 10 pièces salées pour 1h / 1h30

**Cocktail** ➡ 9 à 12 pièces salées  
Et 3 à 5 pièces sucrées pour 1h / 2h