

Date :
DEVIS :
Nombre de convives :
Livraison :
Horaire :

DÉJEUNATOIRE/DINATOIRE FROID

LES BOUCHÉES FROIDES

CANAPES, TOASTS & NAVETTES

Tarama à l'aneth, crevette bouquet et œufs précieux
Concombre tomate œuf saint Moret
Rosette condiments et graines
Navette sésame mousse raifort haddock
Mini Pita Bagnat au thon antiboise
Brioche pavot moutarde à l'ancienne jambon persillé de Bourgogne
Pains viennois saumon "ail des ours"
Malicette jambon Forêt noire

VERRINES

Cocktail de petits crustacés sur pépinettes et brunoise d'ananas
Landaise au foie gras et bluets aigre doux
Japonaise Riz Blanc, Avocat Tomato Mango

PAIN EN MICHE SCANDINAVE

Garni de charcuteries Italiennes & Ibériques

LES MINIS BOUCHÉES

Feuillantine rillettes de volaille condimentées cornichon
Salambô printanier au fromage frais et tartarine de tomate confite
Mini bun's magret fumé sésame

AMUSE BOUCHE

Pique de crevette et pois gourmand Niçois
Mini foie gras pain d'épices et fruit de la passion
Mini Paris Brest mousseline jambon à l'os éclats de pistache

« LES TAPAS »

De charcuteries Italiennes & Ibériques accompagnées
De condiments et pains spéciaux tranchés

KEMIA DE CRUDITÉS SAISONNIÈRES

Assortiment fraîcheur présenté en petit bol

FROMAGE

Brie mascarpone aux mendiants sur canapé,
Allumette de morbier sur navette moutardée
Munster cumin sur crouton bretzel rôti

TARIFS

15 pièces par personne : 21.00 € TTC (HT : 19.09 € - TVA 10%)
18 pièces par personne : 25.20 € TTC (HT : 22.91 € - TVA 10%)
20 pièces par personne : 28.00 € TTC (HT : 25.45 € - TVA 10%)
Avec accessoires éphémères et serviettes

Afin d'éveiller vos papilles et pour une bonne harmonie, pas besoin de choisir !! nous mettons en œuvre l'ensemble des variétés proposées

TARIF LIVRAISON

Nous consulter

Commande à partir de 5 personnes minimum

DESSERTS

Autour du fruit : Tiramisu mascarpone aux fruits
Rouges, Pana cotta fruits de la passion Tutti Frutti
Le chocolat décliné : Moelleux chocolat Noir, crème vanille gousse, Trio de mignardises Choco Caramel
Entremets tradition : Pot de Crème praliné aux éclats d'amande grillés, Crêpettes tricolore Bergamote/Griottes
Mignardises & Verrines : Mignardises traditions en variations, Verrine Rocher Coco Antillais
Verrine crème noisette aux macarons rompus

*Nous attachons toute l'importance qu'il se doit
à vos événements particuliers*

Philippe THOUVENOT

- Conditions générales :
- Nous ne prenons plus de désistement à J-7
- Tarif du devis sur la base de l'effectif annoncé, une baisse substantielle du nombre de convive nous amènera à revoir la tarification
- Toute commande n'est définitivement enregistrée que lorsqu'elle a été confirmée par écrit et après versement d'un acompte de 30 % du montant TTC du devis.
- Le règlement se fera à la réception de la facture sans escompte

LE COMPTOIR

8 rue des Etats-Unis - 88000 EPINAL – Tel : 03 29 82 22 38– Port : 06 80 66 58 05

Mail : contact@sarlfitou.com – Site : www.le-comptoir-evenements.fr