

TOUT LE MONDE EN PARLE restaurant Bar Club Terrasse

4 rue du départ 75015 PARIS - 01 40 47 08 09

www.restaurant-tlmp.fr

COCKTAIL

12 pièces / pers.	2 salées chaudes + 6 salées froides + 4 sucrées	27.00 € ttc	(24.54€ HT)
18 pièces / pers.	4 salées chaudes + 10 salées froides + 4 sucrées	37.00 € ttc	(33.64€ HT)
24 pièces / pers.	6 salées chaudes + 12 salées froides + 6 sucrées	47.00 € ttc	(42.73€ HT)

TVA 10.00 %**SALEES CHAUDES****SALEES FROIDES****SUCREES**

Proposition susceptible de modification sans préavis. Les variétés dépendent du nombre de pièces par personne et du nombre de convives

MINI CROUSTADE APERITIVE

Pizza, Quiche, Fromage, Saucisse

CROQUE MONSIEUR « Tout en couleurs »

Délice poivrons au fromage frais et ciboulette
Crème de brie et pistaches
Délice de tomate, fromage de brebis et olives noires

MINI CAKES SALES

Fromage de chèvre, tomates, herbes de Provence
Lardons, oignons et sésame
Roquefort et noisettes
Saumon, épinards, graines de pavot
Carottes, noix de st jacques
Champignons
Olives verts et noires

FEUILLETE APERITIF

Feuilleté au saumon, jambon, fromage, pizza, saucisse cocktail

BROCHETTE

Filet de poulet cuit sauce soja

MINI ACCRAS DE MORUE**SAMOUSSAS A LA VIANDE****STICK MOZZARELLA****BEIGNET DE CREVETTE POMME DE TERRE****MINI WRAPS**

Tortilla aux céréales et à la menthe
Tortilla épinards, jambon cuit, fromage aux noix
Tortilla tomate, chèvre et éclats de fruits secs
Tortilla nature, fromage frais, tomate et roquette

TENTATIONS

Chou comté abricot et amandes
Jambon de Bayonne s
Chou crabe concombre et graines de pavot
Involtini courgette et tomate s
Roulé de galette au saumon fumé et fromage frais
Crevette et fromage au basilic
Ecrevisse et fromage au raifort sur moelleux citron basilic
Tomate fromage de chèvre et noix
Bloc de foie gras et chutney mangue abricot

ELEGANCE

Fromage de chèvre tomate et amande
Rillettes de crabe sur blinis
Délice de courgette et brebis
Œufs de truite fumée sur blini
Saumon fumé et fromage au basilic
Noix de jambon sur brioche
Crevette et crème sur brioche
DECOUVERTES GOURMANDES
Foie gras et chutney de pommes
Ecrevisses et délice de courgettes grillées sur mini soufflé aux noix de St jacques
Chiffonnade de saumon fumé et œufs de truite
Crevettes sur fromage frais au basilic et tomates cerise
Noix de St jacques et méli-mélo de légumes du soleil sur moelleux de polenta

TRADITIONNELS

Fromage et pain d'épices façon crumble
Rillettes de canard aux éclats de pistache
Poulet tandoori et noix caramélisée
Tartare de saumon et graines de pavot
Délice de poivrons rouges et fromage de chèvre
Fondant saveur bacon et paprika

ECLAIRS QUATRE SAISONS

Chocolat, café, pistache, vanille

PETITS FOURS SAINT GERMAIN

Eclair myrtille violette
Lingot mangue passion
Carré chocolat framboise
Lingot chocolat lait praliné
Club turrón
Cupcake marron cassis

DELICE PLAISIRS ET FRUITS

Tartelette ananas coco
Croustillant abricot vanille framboise
Carré pomme framboise groseille
Barquette mousse orange
Tartelette chocolat mousse pistache

MIGNARDISES GOURMANDES

Tartelette framboise
Cube mangue passion framboise
Tartelette poire coing
Entremet duo chocolat
Choux vanille
Moelleux chocolat crème de marron et orange confite

EMOTION PRESTIGE

Tartelette poire réglisse
Moelleux marbré cacao
Pyramide pistache
Entremet croustillant fruits secs
Gourmandise chocolat pamplemousse rose
Tartelette amande compoté groseilles et framboise

TARTELETTES AUX FRUITS

Citron, framboise, poire, abricot

GOURMANDS

Finger praliné sésame et ganache chocolat yuzu
Cupcake chocolat et crème au mascarpone
Tartelette chocolat et caramel au beurre salé
Crèmeux chocolat sur financier façon mendiant
Tartelette chocolat noix de pécan et café
Entremet chocolat praliné sur crêpe dentelle
Salambo chocolat

MACARONS

Chocolat, café, citron, framboise, vanille

