

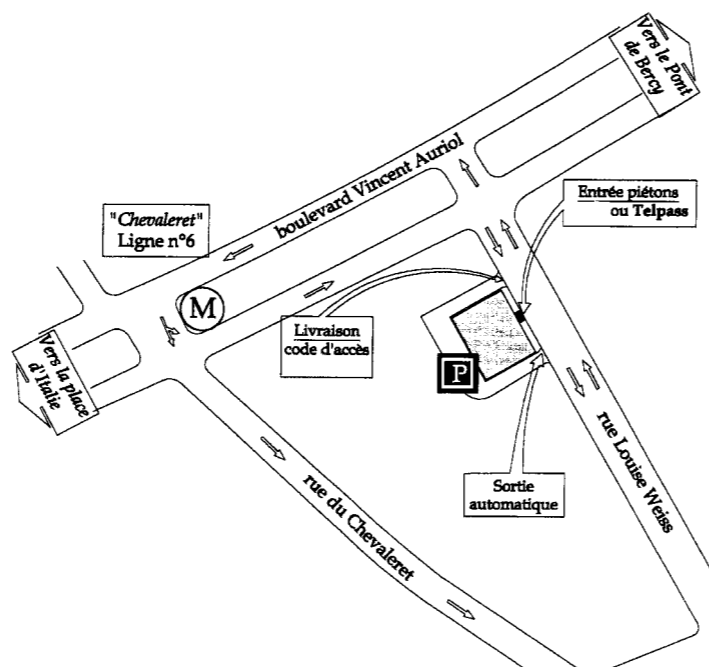
Les Fromages de nos Provinces

Mignardises de fromages affinés (75 pièces).....	€ 77,00
<i>sur ardoise avec pics en bois</i>	
Assortiment de fromages (par personne)	€ 2,95
<i>à découper</i>	



Notre Cave et Boissons sur commande

Jus d'orange sans sucre ajouté, bocal 1 litre	€ 5,90
Jus de pamplemousse, bocal 1 litre	€ 5,90
Punch mangue passion sur commande, 1 litre	€ 16,00
Sangria sur commande, 1 litre	€ 16,00
Nectar de framboise sur commande, 1 litre	€ 9,95
Nectar de grenadine sur commande, 1 litre	€ 9,95
Cranberry Colada	€ 9,95
Badoit rouge	€ 3,95
St Nicolas de Bourgueil (<i>Hervé Morin 2014</i>)	€ 14,95
Champagne <i>Seconde-Simon "Grand cru"</i>	€ 31,00
<i>(récoltant, manipulant à Ambonnay)</i>	
Vouvray brut (<i>Laurent Kraft 2013</i>)	€ 18,90
Haut-Médoc (<i>Les Brulières de Beychevelle, 2008</i>)	€ 21,50
Petit Chablis (<i>Jean-Marie Naulin, 2013</i>)	€ 19,00
Cidre fermier (la bouteille)	€ 6,20



Depuis 22 ans à votre service,
Professionnels et Particuliers

Accueil sur rendez-vous
dans l'atelier de fabrication au 1^{er} étage gauche

ouvert du lundi au vendredi de 6h30 à 16h30
le samedi de 6h30 à 13h00

37, rue Louise Weiss 75013 Paris
Tél. : 01 45 85 08 09 Fax : 01 45 85 07 77
bastien@petit-four.fr



Tarifs TTC au 1^{er} septembre 2016

www.petit-four.fr

Rejoignez-nous sur Facebook



« Notre clientèle, curieuse, parfois pressée, toujours sensible, nous sollicite pour multiplier les saveurs en dégustation ! Une nouvelle convivialité, la gastronomie d'aujourd'hui ! »
Des coffrets dressés pour la présentation !

Cocktails
Réceptions
Buffets
Symposiums...

LA
MAISON
DU
PETIT-FOUR®

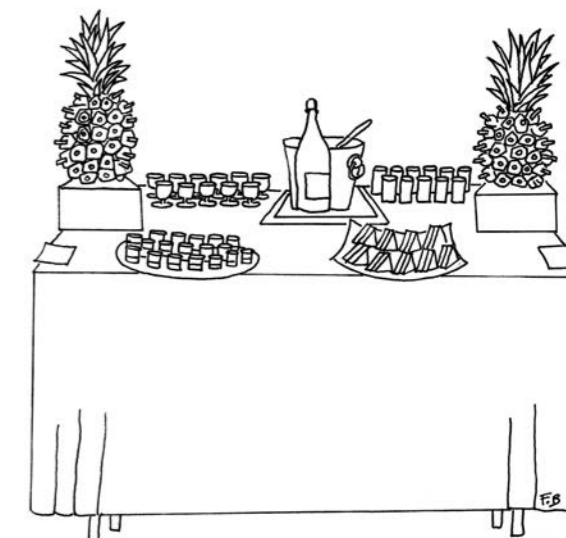
EPV

Frédéric Bastien
Artisan - Créateur

Depuis 22 ans à votre service dans Paris

Nous sommes présents dans :

- Le Guide "des Gourmands" de M^{me} de Meurville (Editions Glénat) 2016
- Le Guide "Ferniot" des Bons Produits (Editions Hachette)
- Le Guide "Organiser une Fête à Paris" (Editions Parigramme)
- Le Guide "Made in France"



- Nos conditions de vente sont disponibles sur demande.
- Nos prix sont indiqués toutes taxes comprises, hors frais de livraison.
- Certains prix peuvent subir des variations dues aux cours du marché.
- Afin de vous garantir un meilleur service, nous vous demandons de passer votre commande 48 heures à l'avance.
- Toute commande ne pourra être modifiée ou annulée après 11 heures le jour précédant la livraison.

La Cuisine de l'Office

(20 pièces minimum)

- Le coffret de canapés "tendances" € 57,00
tapas ou mini-brochettes (48 pièces, soit 1,18 € pièce)
assortiment du moment... tortillas, polentas, mozarellas, mini blinis
- Le plateau de 70 petits fours salés cuits du matin (à réchauffer) € 57,00
quichette, croissant, pissaladière, croque-monsieur...
- Le panier de crudités multicolore (2 kg) € 42,50
sur vannerie avec deux sauces
- Les fines allumettes aux épices, (env. 200 pièces/kg) € 68,00
emmenthal, pavot, cumin
- Les gougères au Comté (env. 80 pièces/kg) € 66,50
- Les aiguillettes de volailles en chaud-froid € 2,65
- Les tonnelets de légumes € 1,80
 - Puit de mini concombre, tarama maison, saumon fumé
 - Grenaille vapeur, fromage frais, paprika noisette grillée
- Les tartinettes € 1,96
 - Rillettes d'oie, noisettes
 - Tomate, parmesan, roquette
 - Artichaut, citron
- Empanada "Maison" avec sauce épicée € 1,98
- Hâtelets ou « Banderillas »
 - Céleri branche, roquefort, raisin frais € 1,88
 - Galette de blé noir, citron confit, beurre de sardine, olive € 1,90
 - Melon et chiffonnade de jambon cru (en saison) € 2,00
 - Mozzarella aux 2 tomates et basilic € 2,00
 - Chorizo, Manchego, olive € 2,00
 - Crêpe de saumon d'Ecosse, concombre et aneth € 2,02
 - Légumes confits € 2,14
 - Magret de canard fumé, raisin frais € 2,23
 - Magret de canard fumé, abricot € 2,23
 - Melon, tomate, mozzarella, menthe fraîche (en saison) € 2,24
 - Brochette de fruits de saison € 2,24
 - Volaille façon Tandoori, ananas frais € 2,33
 - Foie gras poêlé et cerises "griotte" € 2,82
 - Filet de bœuf € 2,87
 - Crevette gambas à la menthe et pétale de radis noir € 3,11
- Toast de pain d'épices au foie gras de canard entier € 3,70
(minimum 50 pièces)

Les Canapés de Voyage

(pièces sandwichées)

- Le pain "fait maison" en surprise (70 pièces) € 46,00
7 parfums (1 ou 2 parfums par pain) :
roquefort noix, fromage frais ciboulette, jambon blanc, beurre d'anchois et câpres, jambon de Bayonne AOP, beurre de noix et raisins, foie d'oie noisettes.
- Le pain "fait maison" en surprise saumon ou tarama maison € 62,00
- La brioche mousseline crabe, ou saumon € 73,00
- La navette € 1,69
(thon, fromage frais ciboulette, mousse de foie d'oie, jambon blanc, volaille aux herbes)
- La navette saumon fumé, tarama maison € 1,94
- Le mini-sandwich club (*salade, filet de dinde, cheddar*) € 2,40
- Le mini-sandwich purée de tomates séchées et parmesan € 2,40
- Le coffret repas en petites pièces € 19,90
crudités, tapas, mini-sandwichs, petits-fours



La Boulangerie Les Mini-Viennoiseries

- Madeleine "Maison" € 0,99
- Petit chausson aux pommes € 1,07
- Mini pain au raisin Rhum € 0,87
- Demi croissant pur beurre € 0,82
- Demi pain au chocolat € 0,82
- Pain "fait maison" aux noix tranché (24 tranches) € 5,40
- Pain "fait maison" tranché (24 tranches) € 3,36

La Cuisine en Petits Plats

(20 pièces minimum)

- Les timbales de salade :
 - Taboulé de quinoa, pamplemousse, crevettes € 3,15
 - Betterave, tomate, vinaigre de framboise € 3,10
- La cuillère chinoise au caviar d'aubergine € 2,50
- Mini verrine
 - Guacamole, tomate et piment d'Espelette € 3,02
 - Panacotta d'asperges, œufs de saumon € 3,02



Les Plats Cuisinés Froids

(prix par pers. / minimum 15 pers.)

- Le saumon froid en bellevue sur plat € 9,15
- Les viandes froides, sauces & condiments € de 6,80 à 8,00
- Le chaud-froid de volailles à l'estragon € 6,94
- Salades composées (en saladier avec couvercle)
 - Salade Grecque € 3,45
 - Salade Scandinave € 3,40
 - Salade Italienne € 3,70
 - Taboulé au citron € 5,55
 - Salade de fèves vertes € 3,30
- Assortiment de charcuteries présenté sur plat € 6,10
- Terrine aux deux poissons du moment avec sauces € 6,95
- Terrine de légumes et coulis de tomate avec sauces € 6,90



Les Plats Cuisinés Chauds

(prix par pers. / minimum 15 pers.)

- Navarin d'agneau oriental € 15,20
- Blanquette de veau tradition € 15,90
- Emincé de volailles à l'estragon € 9,95
- Emincé de volailles aux morilles € 19,30
- Quiche du moment (ø 22 cm) ou Tourte € 34,20
- Pâté Bourbonnais (ø 22 cm) € 33,30
- Koulibiac de saumon € 9,70
- Garnitures de saison en supplément

Les Pièces d'Apparat

Les Entremets

- * La pièce d'apparat (par pers.) € 8,00
support de présentation en volumes avec inscriptions, fleurs en sucre, scintillants
- Grand entremet d'anniversaire (par pers.) *la part* € 7,50
sur socle avec inscriptions + fleurs en sucre
- * Le Croquembouche (4 choux + nougatine par pers.) € 8,20
cône, panier, berceau, chapelle, podium
- * Logo, sujet en sucre d'art € 120,00
cygne en sucre soufflé...
- Les entremets (ø 22 cm) € 46,00
 - Cardinal : *bavaroise framboise, framboises fraîches, biscuit cuiller*
 - Impérial : *bavaroise caramel, poires, biscuit chocolat*
 - Fondant : *mousse chocolat mi-amer, biscuit chocolat noisette, velours chocolat*
 - Les Classiques : *Opéra, Succès, Fraisier, Millefeuille...*

Nous pouvons adapter nos recettes à vos souhaits.
Nous vous proposons aussi des gâteaux de fête sur commande
(galette des rois, bûche de Noël...)



Les Desserts de l'Office

- Le coffret de 54 petits fours frais (soit 1,05 € pièce)
assortiment du moment (1kg) € 57,00
mignardises, pâtisseries en réduction... petits éclair, tartelettes fruits, variétés classiques et nouveautés du moment...
- Le coffret de 70 macarons "tendances"
assortiment du moment (1kg) € 59,00
vanille, cassis, framboise, citron, menthe, caramel beurre salé
- Le coffret de 90 à 110 petits fours moelleux (1kg) € 59,00
financiers, visitandines, cake, pains d'épices, ...
- Les petits fours secs (*tuiles « tradition »*, 1 kg) € 64,00
- * L'ananas déguisé aux fruits frais ou confits (50 pièces) € 95,00
ananas sur socle décoré de brochettes de fruits
- Corbeille de fruits de saison (5 kg) € 99,00
- Les petites tartes lunch € 1,48
- Le coffret de rochers meringue aux amandes (env. 0,7 kg) € 37,50
- Les chouquettes au sucre grain (1 kg) € 40,00
- Les chouquettes au chocolat (1 kg) € 45,00

* Pièces décoratives hauteur minimum 40 cm

* Pyramidion de crevettes à la menthe (50 brochettes) € 162,00