

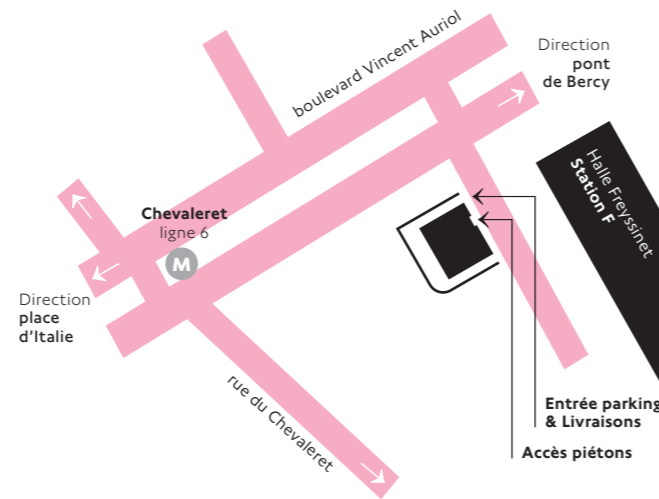
## Cave

St Nicolas de Bourgueil Hervé Morin, 2017.	€ 14,95
Champagne "Grand cru" Seconde-Simon, récoltant, manipulant à Ambonnay.	€ 31,50
Vouvray "brut" Laurent Kraft, 2015.	€ 19,90
Haut-Médoc Les Brulrières de Beychevelle, 2016.	€ 24,50
Petit Chablis Jean-Marie Naulin, 2018.	€ 19,50
Cidre fermier "brut" Michel Bréavoine.	€ 6,88
Punch mangue passion "fait maison" Rhum, jus de passion, purée de mangue. 1 litre, sur commande	€ 17,60
Sangria 1 litre, sur commande	€ 14,25

## Boissons

Jus d'orange sans sucre ajouté bouteille 1 litre	€ 5,95
Jus de pomme sans sucre ajouté bouteille 1 litre	€ 5,97
Jus de pamplemousse bouteille 1 litre	€ 5,99
Nectar de framboise "fait maison" bocal 1 litre, sur commande	€ 10,00
Cranberry Colada Purée de cranberry, lait de coco. 1 litre, sur commande	€ 10,00
Nectar de grenade "fait maison" bocal 1 litre, sur commande façon grenadine	€ 12,95
Evian pure	€ 3,10
Badoit rouge	€ 3,99

## Nous trouver!



### Accueil sur rendez-vous dans l'atelier de fabrication au 1<sup>er</sup> étage gauche

Ouvert du lundi au vendredi  
de 7 h à 17 h  
le samedi  
de 7 h à 13 h

37 rue Louise Weiss 75013 Paris  
tél.: 01 45 85 08 09  
fax.: 01 45 85 07 77

bastien@petit-four.fr  
contact@petit-four.fr

www.petit-four.fr  
Boutique en ligne:  
www.petit-four.shop-and-go.fr

Tarifs TTC au 1<sup>er</sup> septembre 2020.

# LA MAISON DU PETIT-FOUR

*Petits-déjeuners,  
cocktails,  
réceptions,  
buffets,  
symposiums,  
hackathons,  
barcamps,  
ambigus...*

*Fabrication à la demande  
sur commande*

FRÉDÉRIC BASTIEN  
ARTISAN-CRÉATEUR depuis 1994

### Nous sommes présents dans:

- Le Guide des Gourmands  
Élisabeth de Meurville, Éditions Glénat
- Le Guide Ferniot des bons produits  
Vincent Ferniot, Éditions Hachette
- Le Guide Organiser une fête à Paris  
Patricia Michel, Éditions 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, au 1<sup>er</sup> septembre 2020.
- Certains prix peuvent subir des variations dues aux cours du marché.
- Afin de vous garantir un meilleur service, nous vous demandons de passer vos commandes 48 heures à l'avance.
- Toute commande ne pourra être modifiée ou annulée après 11 heures le jour précédent la livraison.

# Cuisine de l'office

20 pièces minimum

<b>Coffret de canapés, tapas ou mini-brochettes</b> <i>48 pièces soit 1,25 € pièce</i> Assortiment de saison du moment : canapés, tortillas...	€ 60,00
<b>Petits-fours salés chauds cuits du matin</b> <i>64 pièces dressées sur plateau aluminisé</i> Quichette, feuilleté épinard/carotte, pissaladière, croque-monsieur...	€ 60,00
<b>Panier de crudités multicolore</b> <i>2 kg. Sur peuplier français avec deux dips</i>	€ 45,00
<b>Fines allumettes aux épices</b> <i>Environ 200 pièces/kg</i> Feuilletage avec emmental, cumin.	€ 70,00
<b>Gougères au Comté</b> <i>Environ 80 pièces/kg</i>	€ 69,00
<b>Aiguillettes de volailles en chaud-froid</b>	€ 2,80
<b>Tonnelets de légumes</b> Puit de mini concombre, tarama maison, saumon fumé. Grenaille vapeur, fromage frais, paprika, noisette grillée.	€ 1,90
<b>Mini tartines de pain</b> Rillettes d'oie, noisettes. Tapenade de tomate, parmesan, roquette.	€ 1,99
<b>Empanada "fait maison" avec sauce épicée</b> Petit chausson farci à la viande de boeuf et piment.	€ 2,07
<b>Hâtelets en bambou ou "banderillas"</b> Céleri branche, roquefort, raisin frais. € 1,97 Galette de blé noir, citron confit, beurre de sardine, olive. € 1,99 Melon et chiffonnade de jambon cru. <i>(En saison)</i> € 2,15 Mozzarella aux deux tomates et basilic. € 2,15 Crêpe de saumon d'Écosse, concombre et aneth. € 2,15 Légumes confits : Artichaut poivrade, aubergine, tomate. € 2,25 Magret de canard fumé, raisin frais ou abricot. € 2,35 Melon, tomate, mozzarella, menthe fraîche. <i>(En saison)</i> € 2,37 Volaille façon Tandoori, ananas frais. € 2,47 Volaille épicée caramélisée, pêche confite. € 2,70 Foie gras poêlé et cerises "griotte". € 2,98 Filet de boeuf, oignon vinaigre balsamique. € 3,00 Crevette gambas à la menthe et pétale de radis noir. € 3,25	
<b>Toast de pain d'épices au foie gras de canard entier</b> <i>Minimum 50 pièces</i>	€ 3,85
<b>Pyramidion de crevettes-gambas à la menthe*</b> <i>50 brochettes</i>	€ 168,00
<b>Petites timbales de salade</b> Taboulé de quinoa, pamplemousse et crabe. € 3,25 Taboulé libanais, persil plat, semoule, oignons, tomates. € 3,20	
<b>Cuillère chinoise</b> Au caviar d'aubergine.	€ 2,55
<b>Mini verrine</b> Guacamole, tomate et piment d'Espelette. € 3,15 Panacotta d'asperges, œufs de saumon. € 3,15 Carotte au curry, pomme Granny. € 3,15	

# Canapés de voyage

Pièces sandwichées

<b>Pain "fait maison" en surprise</b> <i>70 pièces</i> 6 parfums ou 2 au choix : Roquefort noix, fromage frais ciboulette, jambon blanc, jambon de Bayonne, beurre de noix et raisins, foie d'oie et noisettes du Piémont.	€ 49,00
<b>Pain "fait maison" en surprise</b> <i>70 pièces</i> Saumon et tarama maison.	€ 65,00
<b>Brioche mousseline crabe ou saumon</b> <i>70 pièces</i>	€ 76,00
<b>Navette "sandwichée"</b> Thon ciboulette, fromage frais menthe, jambon blanc, volaille aux herbes. € 1,75 Saumon fumé ou tarama maison. € 2,06 Foie gras, crabe. € 2,50	
<b>Mini-sandwich club</b> Pain de mie bicolore, salade, filet de dinde, cheddar.	€ 2,50
<b>Mini-sandwich au curcuma (végétarien)</b> Tofu d'herbes aromatiques du moment, salade.	€ 2,50
<b>Coffret repas en petites pièces du jour</b> Salade, banderillas, mini-sandwichs, petits-fours.	€ 20,00

# Notre pain

<b>Pain "fait maison" aux noix tranché</b> 24 tranches	€ 5,70
<b>Pain "fait maison" tranché</b> 24 tranches	€ 3,56

# Nos viennoiseries

À la pièce

<b>Madeleine "faite maison"</b>	€ 1,05
<b>Petit chausson aux pommes "fait maison"</b>	€ 1,12
<b>Mini-pain au raisin "fait maison"</b>	€ 0,93
<b>Demi croissant pur beurre "fait maison"</b>	€ 0,89
<b>Demi pain au chocolat "fait maison"</b>	€ 0,89

# Les fromages

<b>Mignardises de fromages affinés</b> <i>75 pièces sur ardoise avec pics en bois</i>	€ 76,00
<b>Assortiment de fromages</b> <i>Par personne, à découper</i>	€ 3,65

# Plats froids

Prix par personne, minimum 15 personnes

<b>Saumon froid en bellevue</b> <i>Sur plat</i> <i>Suivant cours des prix</i>	€ 16,00
<b>Viandes froides</b> <i>Avec sauces et condiments</i>	de 6,80 € à 8,00
<b>Chaud-froid de volailles à l'estragon</b>	€ 6,95
<b>Salades</b> <i>Prix par personne, minimum 12 personnes</i> <i>En saladier avec couvercle</i> <b>Salade Grecque</b> : concombre, tomate, poivron jaunes, olive, fromage feta, huile d'olive. € 3,65 <b>Salade Italienne</b> : fusillis, concombre, carotte, tomate, vinaigrette citronnée et basilic. € 3,85 <b>Salade Scandinave</b> : bâtonnets de carotte, concombre, aneth, sauce fromage blanc. € 3,55 <b>Taboulé au citron</b> : poivron, oignon, menthe, tomate, raisins secs, citron confit. € 3,75 <b>Salade de fèves vertes</b> : fèves pelées, tomates, oignons au vinaigre balsamique, coriandre. € 3,50 <b>Salade élégante</b> : haricots vert, pâtes artisanales, tomate, pesto basilic, citron, parmesan et pignons de pin. € 3,60	

<b>Ardoise de charcuteries pré-découpées</b> <i>Pour 10 personnes</i>	€ 63,00
<b>Terrine aux deux poissons du moment</b> <i>Avec sauces</i>	€ 7,30
<b>Terrine végétarienne du moment</b> <i>Avec sauces</i> Trois variétés de légumes superposés.	€ 7,15

# Entrées chaudes

<b>Quiche, Tourtes, Tartes salées de saison</b> <i>6/8 personnes, ø 22 cm</i>	€ 39,00
<b>Grande quiche rectangulaire</b> <i>37 × 27 cm</i>	€ 75,00
<b>Pâté Bourbonnais</b> <i>6/8 personnes, ø 22 cm</i> crème, pomme de terre, estragon.	€ 38,00

# Plats chauds

Prix par personne, minimum 20 personnes. Garnitures de saison en supplément.

<b>Blanquette de veau tradition</b> Champignons et carottes.	€ 16,50
<b>Navarin d'agneau oriental</b> Tomates concassées, ras el-hanout.	€ 15,50
<b>Kouloubiac de saumon</b> Kasha, champignons, saumon frais, œufs durs, aneth.	€ 10,20
<b>Émincé de volailles à l'estragon</b>	€ 10,50
<b>Émincé de volailles aux morilles</b>	€ 19,50

# Pièces d'apparat, entremets

<b>Pièce d'apparat*</b> <i>Par personne</i> Support de présentation en volumes avec inscriptions, fleurs en sucre, scintillants.	€ 8,00
<b>Grand entremet d'anniversaire</b> <i>La part, sur socle avec inscriptions et fleurs en sucre</i>	€ 7,65
<b>Croquembouche*</b> 4 choux par personne, avec nougatine Cône, panier, berceau, chapelle, podium.	€ 8,50
<b>Présentoir pour petits fours en nougatine*</b> Cône à étages sur socle.	€ 140,00
<b>Entremets</b> <i>10 personnes, ø 22 cm</i> <b>Cardinal</b> : bavaroise framboise, framboises fraîches, biscuit cuiller. <b>Charlotte Impériale</b> : bavaroise caramel, poires, biscuit chocolat. <b>Fondant</b> : mousse chocolat mi-amer, biscuit chocolat noisette, glaçage velours chocolat. <b>Les Classiques</b> : Opéra, Succès, Fraisier, Millefeuille, Forêt noire, Paris-Brest... <b>Desserts traditionnels</b> : Galettes, bûches...	€ 47,00

# Desserts de l'office

<b>Coffret de petits fours frais</b> <i>54 pièces, 1 kg soit 1,11 € pièce</i> Assortiment du moment Mignardises, pâtisseries en réduction : petits éclairs, tartellettes fruits, variétés classiques et nouveautés du moment...	€ 60,00
<b>Coffret de petits fours moelleux variés</b> <i>90 à 110 pièces, 1 kg</i> Financiers, Visitandines, Cake, Pain d'épices...	€ 62,00
<b>Coffret de macarons "fait maison"</b> 70 pièces, 1 kg Assortiment du moment Vanille, cassis, framboise, citron, pistache...	€ 62,00
<b>Coffret de Petits fours secs</b> (tuiles et sablés)	€ 67,00
<b>Ananas déguisé aux fruits frais ou confits*</b> <i>50 pièces</i> Ananas sur socle décoré de brochettes de fruits.	€ 98,00
<b>Brochettes de fruits</b> Avec feuille de menthe fraîche	€ 2,37
<b>Petites tartes aux fruits</b> (taille lunch)	€ 1,59
<b>Rochers de Meringue aux amandes</b> <i>Environ 0,7 kg</i>	€ 39,00
<b>Chouquettes au sucre grain</b> 1 kg	€ 41,50
<b>Chouquettes au chocolat</b> 1 kg	€ 46,50
<b>Corbeille de fruits de saison</b> 5 kg	€ 120,00

\*hauteur minimum 40 cm