

## Cave

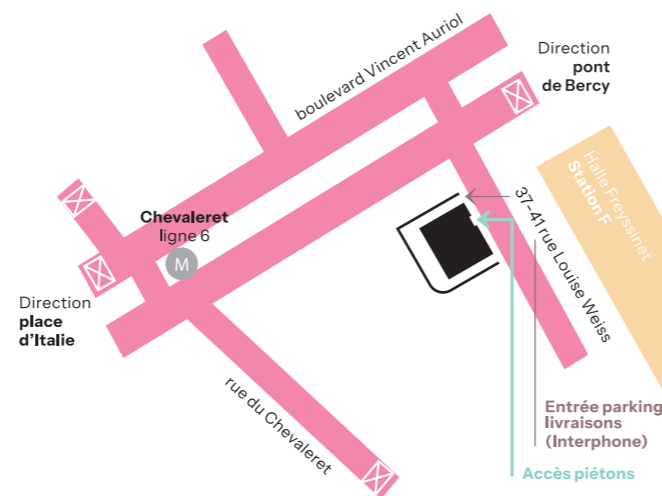
## Boissons alcoolisées

<b>St Nicolas de Bourgueil</b> Hervé Morin, 2022.	€ 17,00
<b>Champagne “Grand cru”</b> Seconde-Simon, récoltant, manipulant à Ambonnay.	€ 37,00
<b>Vouvray “brut”</b> Laurent Kraft, 2021.	€ 22,90
<b>Haut-Médoc</b> Les Brulrières de Beychevelle, 2016.	€ 28,00
<b>Petit Chablis</b> Jean-Marie Naulin, 2023.	€ 22,00
<b>Cidre fermier “brut”</b>	€ 8,00
<b>Punch mangue passion “fait maison”</b> Rhum, jus de passion, purée de mangue. 1 litre, sur commande	€ 21,00
<b>Sangria</b> 1 litre, sur commande	€ 16,00

## Boissons sans alcool

<b>Jus d'orange sans sucre ajouté</b> bouteille 1 litre	€ 7,15
<b>Jus de pomme sans sucre ajouté</b> bouteille 1 litre	€ 7,00
<b>Jus de pamplemousse</b> bouteille 1 litre	€ 7,90
<b>Nectar de framboise “fait maison”</b> bocal 1 litre, sur commande	€ 14,00
<b>Nectar mangue passion “fait maison”</b> bocal 1 litre, sur commande	€ 15,00
<b>Nectar de grenade “fait maison”</b> bocal 1 litre, sur commande façon grenadine	€ 15,00
<b>Cranberry Colada</b> Purée de cranberry, lait de coco. 1 litre, sur commande	€ 14,00
<b>Citronnade “fait maison”</b>	€ 12,00
<b>Evian pure/Thonon</b>	€ 5,80
<b>Badoit rouge/Chateldon</b>	€ 5,70

## Nous retrouver !



## 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

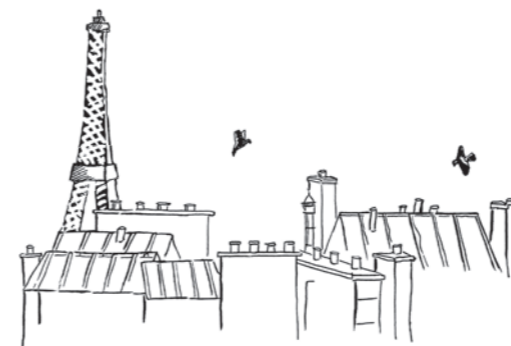
37 rue Louise Weiss 75013 Paris  
tél. : 01 45 85 08 09

[bastien@petit-four.fr](mailto:bastien@petit-four.fr)  
[contact@petit-four.fr](mailto:contact@petit-four.fr)

[www.petit-four.fr](http://www.petit-four.fr)  
Boutique en ligne:  
[www.petit-four.shop-and-go.fr](http://www.petit-four.shop-and-go.fr)

Tarifs TTC au 1<sup>er</sup> septembre 2025.

# LA MAISON DU PETIT-FOUR

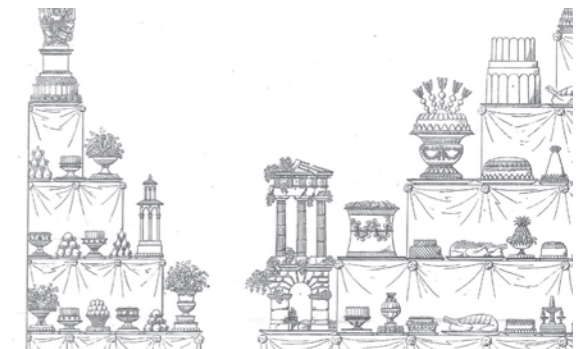


*Fabrication à la demande  
sur commande*

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 2024.
- 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 8 heures la veille de la livraison.

# Cuisine de l'office

20 pièces minimum

<b>Coffret de canapés, tapas ou mini-brochettes</b> <i>48 pièces soit 1,47€ pièce</i> Assortiment du moment: canapés assortis et tapas...	€ 71,00
<b>Petits-fours salés chauds cuits du matin</b> <i>64 pièces dressées sur plateau</i> Quichette, feuilleté épinard, carotte cumin, pissaladière, mini croque-monsieur...	€ 71,00
<b>Panier de crudités multicolore</b> <i>2kg. Sur peuplier français avec deux "dips"</i>	€ 53,00
<b>Fines allumettes aux épices</b> <i>Environ 200 pièces/kg</i> Feuilletage avec emmental, cumin.	€ 79,00
<b>Gougères au Comté</b> <i>Environ 80 pièces/kg</i>	€ 77,00
<b>Tonnelets de légumes</b> Puit de mini concombre, tarama maison, saumon fumé. Grenaille vapeur, fromage frais, paprika, noisette grillée.	€ 2,55
<b>Mini tartines de pain</b> Rillettes d'oie, noisettes. Tapenade de tomate, parmesan, roquette.	€ 2,35
<b>Empanada Verde</b> Petit chausson farci, petits pois, menthe et citron.	€ 2,55
<b>Empanada à la viande de boeuf</b> Petit chausson farci, pimenté avec sauce.	€ 2,55
<b>Hâtelets en bambou ou "banderillas"</b> Céleri branche, roquefort, raisin frais. Mozzarella aux deux tomates et basilic. Crêpe de saumon d'Écosse, concombre et aneth. Légumes confits: Artichaut poivrade, aubergine, tomate. Magret de canard fumé, raisin frais ou abricot. Melon, tomate, mozzarella, menthe fraîche. ( <i>En saison</i> ) Volaille façon Tandoori, ananas frais. Volaille épicée caramélisée, oignon vinaigre balsamique. Foie gras poêlé et cerises "griotte". Filet de bœuf, oignon vinaigre balsamique. Crevette gambas à la menthe et pétale de radis noir.	€ 2,30 € 2,50 € 2,50 € 2,80 € 2,80 € 2,80 € 2,90 € 3,25 € 3,50 € 3,75 € 3,75
<b>Toast de pain d'épices au foie gras de canard entier</b> <i>Minimum 50 pièces</i>	€ 4,70
<b>Petites timbales de salade</b> Taboulé de quinoa, pamplemousse et crabe. Houmous de légumes et sa salade.	€ 3,80 € 3,70
<b>Cuillère chinoise</b> Au caviar d'aubergine.	€ 2,95
<b>Mini verrine</b> Guacamole, tomate et piment d'Espelette. Panacotta d'asperges, œufs de saumon.	€ 3,85 € 3,85

# Canapés de voyage

Pièces sandwichées

<b>Pain "fait maison" en surprise</b> <i>70 pièces</i> beurre de noix et raisins secs, jambon blanc, jambon de Bayonne, foie de canard et noisettes du Piémont, fromage frais ciboulette, Roquefort noix.	€ 62,00
<b>Pain "fait maison" en surprise</b> <i>70 pièces</i> Saumon et tarama maison.	€ 76,00
<b>Brioche mousseline saumon</b> <i>70 pièces</i>	€ 88,00
<b>Navettes sandwichées</b> Tapenade noisette, tomate origan, thon ciboulette, jambon blanc, foie de canard, parmesan pesto, fromage frais menthe.	€ 2,30
<b>Mini-sandwich club</b> Pain de mie bicolore, salade, filet de dinde, cheddar.	€ 2,95
<b>Mini-sandwich aux céréales</b> Feta et jeunes pousses d'épinards.	€ 2,95
<b>Coffret repas en petites pièces du jour</b> Salade, banderillas, mini-sandwichs, petits-fours.	€ 26,50
<b>Notre pain</b> <b>Pain "fait maison" aux noix tranché 24 tranches</b> <b>Pain "fait maison" tranché 24 tranches</b>	€ 6,45 € 4,20
<b>Nos viennoiseries "faites maison"</b> <i>À la pièce</i> <b>Madeleine traditionnelle</b> <b>Petit chausson aux pommes</b> <b>Mini-pain au raisin</b> <b>Demi croissant pur beurre français</b> <b>Demi pain au chocolat</b>	€ 1,25 € 1,60 € 1,25 € 1,25 € 1,25
<b>Les fromages</b> <b>Mignardises de fromages affinés</b> <i>75 pièces avec pics en bois</i> <b>Assortiment de fromages</b> Par personne, à découper	€ 81,00 € 7,25

# Plats froids

Prix par personne, minimum 15 personnes

<b>Aiguillettes de volailles en chaud-froid</b>	€ 3,30
<b>Salades</b> <i>Prix par personne, minimum 15 personnes</i> <i>En saladier avec couvercle</i> <b>Salade Grecque</b> : concombre, tomate, poivron jaunes, olive, fromage feta, huile d'olive. <b>Salade Méditerranéenne</b> : fregola, courgette, tomate, feta, huile de noisette, citron vert, menthe et amandes. <b>Salade Verdura</b> : quinoa, brocolis, fèves, petits pois, roquette, radis rouge. <b>Taboulé au citron</b> : poivron, oignon, menthe, tomate, raisins secs, citron confit. <b>Salade de fèves vertes</b> : fèves pelées, tomates, citrons confits, coriandre. <b>Salade Élégante</b> : haricots vert, pâtes artisanales, tomate, pesto basilic, citron, parmesan et pignons de pin.	€ 3,95 € 4,35 € 4,35 € 4,90 € 4,00 € 4,60
<b>Ardoise de charcuteries pré-découpées</b> <i>Pour 10 personnes, 800g</i>	€ 73,50
<b>Terrine aux deux poissons du moment</b> <i>Avec sauces</i>	€ 9,50
<b>Terrine végétarienne du moment</b> <i>Avec sauces</i> Trois variétés de légumes superposés.	€ 8,70

# Entrées chaudes

<b>Quiche, Tourtes, Tartes salées</b> <i>6/8 parts, ø 22 cm ou ø 26 cm</i>	€ 47,00
<b>Grande quiche rectangulaire</b> <i>12/16 parts, 37x27 cm</i>	€ 84,00
<b>Pâté Bourbonnais</b> <i>6/8 parts, ø 22 cm</i> crème, pomme de terre, estragon.	€ 47,00

# Plats chauds

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

<b>Blanquette de veau</b> Champignons et carottes.	€ 19,90
<b>Kouloubiac de saumon</b> Kasha, champignons, saumon frais, œufs durs, aneth.	€ 14,90
<b>Émincé de volailles à l'estragon</b>	€ 14,90
<b>Émincé de volailles aux morilles</b>	€ 22,00

# Entremets, pièces d'apparat

<b>Entremets 8 à 12 personnes, ø 22 cm</b> <b>Cardinal</b> : bavaroise framboise, framboises fraîches, biscuit amandes. <b>Charlotte Impériale</b> : bavaroise caramel, poires, biscuit cuillère. <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 des fêtes</b> : Galettes, bûches...	€ 52,00
<b>Grand entremet d'anniversaire sur mesure</b> <i>La part, sur socle avec inscriptions et fleurs en sucre</i>	€ 8,90
<b>Croquembouche*</b> <i>sur socle</i> 4 choux par personne, avec nougatine Cône, panier, berceau, chapelle, podium...	€ 12,00
<b>Pièce d'apparat*</b> <i>Par personne</i> Support de présentation en volumes avec inscriptions, fleurs en sucre, scintillants.	€ 18,00

# Desserts de l'office

<b>Coffret de petits fours frais</b> <i>54 pièces, 1kg soit 1,31€ pièce</i> Assortiment du moment Mignardises, pâtisseries en réduction: petits éclairs, tartelettes fruits, variétés classiques et nouveautés du moment...	€ 71,00
<b>Coffret de petits fours moelleux variés</b> <i>90 à 110 pièces, 1kg</i> Financiers, Visitandines, Pain d'épices et de Gênes...	€ 72,00
<b>Coffret de macarons "fait maison"</b> <i>70 pièces, 1kg</i> Assortiment du moment Vanille, cassis, framboise, citron, pistache...	€ 72,00
<b>Coffret de Petits fours secs</b> (tuiles et sablés)	€ 76,50
<b>Ananas déguisé aux fruits frais ou confits*</b> <i>50 pièces</i> Ananas sur socle décoré de brochettes de fruits.	€ 115,00
<b>Brochettes de fruits</b> Avec feuille de menthe fraîche	€ 2,80
<b>Petites tartes aux fruits assorties</b> (taille lunch)	€ 1,95
<b>Rochers de Meringue aux amandes</b> <i>Environ 0,7kg</i>	€ 46,50
<b>Chouquettes au sucre grain</b> <i>1kg</i>	€ 47,50
<b>Chouquettes au chocolat</b> <i>1kg</i>	€ 54,00
<b>Corbeille de fruits de saison</b> <i>5kg</i>	€ 140,00

\*hauteur minimum 40cm