

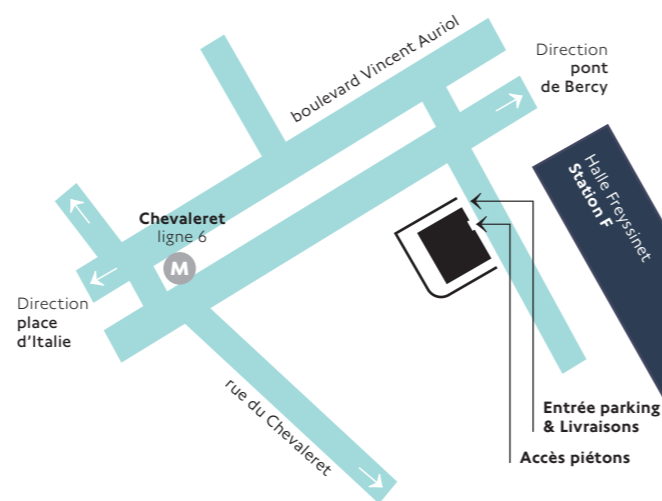
## Cave

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 Brulières de Beychevelle, 2016.	€ 24,50
Petit Chablis Jean-Marie Naulin, 2018.	€ 19,50
Cidre fermier "brut" Rhum, jus de passion, purée de mangue. 1 litre, sur commande	€ 6,88
Punch mangue passion "fait maison" Rhum, jus de passion, purée de mangue. 1 litre, sur commande	€ 18,60
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	€ 11,00
Cranberry Colada Purée de cranberry, lait de coco. 1 litre, sur commande	€ 11,00
Nectar de grenade "fait maison" bocal 1 litre, sur commande façon grenadine	€ 12,95
Evian pure	€ 3,20
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 7h à 17h  
le samedi  
de 7h à 13h

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

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 2021.

# 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 2021.
- 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>	€ 61,00
<i>48 pièces soit 1,27€ pièce</i> Assortiment de saison du moment : canapés, tortillas...	
<b>Petits-fours salés chauds cuits du matin</b>	€ 61,00
<i>64 pièces dressées sur plateau aluminisé</i> Quichette, feuilleté épinard/carotte, pissaladière, croque-monsieur...	
<b>Panier de crudités multicolore</b>	€ 46,00
<i>2 kg. Sur peuplier français avec deux dips</i>	
<b>Fines allumettes aux épices</b>	€ 70,00
<i>Environ 200 pièces/kg</i> Feuilletage avec emmental, cumin.	
<b>Gougères au Comté</b>	€ 70,00
<i>Environ 80 pièces/kg</i>	
<b>Aiguillettes de volailles en chaud-froid</b>	€ 2,85
<b>Tonnelets de légumes</b>	€ 1,95
Puit de mini concombre, tarama maison, saumon fumé. Grenaille vapeur, fromage frais, paprika, noisette grillée.	
<b>Mini tartines de pain</b>	€ 2,00
Rillettes d'oie, noisettes. Tapenade de tomate, parmesan, roquette.	
<b>Empanada "fait maison" avec sauce épicée</b>	€ 2,10
Petit chausson farci à la viande de boeuf et piment.	
<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. (En saison)	€ 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.	€ 2,35
Magret de canard fumé, raisin frais ou abricot.	€ 2,35
Melon, tomate, mozzarella, menthe fraîche. (En saison)	€ 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 bœuf, 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>	€ 3,90
<i>Minimum 50 pièces</i>	
<b>Pyramidion de crevettes-gambas à la menthe*</b>	€ 170,00
<i>50 brochettes</i>	
<b>Petites timbales de salade</b>	
Taboulé de quinoa, pamplemousse et crabe.	€ 3,30
Taboulé libanais, persil plat, semoule, oignons, tomates.	€ 3,30
<b>Cuillère chinoise</b>	€ 2,60
Au caviar d'aubergine.	
<b>Mini verrine</b>	
Guacamole, tomate et piment d'Espelette.	€ 3,30
Panacotta d'asperges, œufs de saumon.	€ 3,30

## Canapés de voyage

Pièces sandwichées

<b>Pain "fait maison" en surprise</b>	€ 51,00
<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.	
<b>Pain "fait maison" en surprise</b>	€ 66,00
<i>70 pièces</i> Saumon et tarama maison.	
<b>Brioche mousseline crabe ou saumon</b>	€ 77,00
<i>70 pièces</i>	
<b>Navette "sandwichée"</b>	
Thon ciboulette, fromage frais menthe, jambon blanc,	€ 1,85
volaille aux herbes, foie de canard.	€ 2,15
Saumon fumé ou tarama maison.	€ 2,50
Foie gras, crabe.	€ 2,60
<b>Mini-sandwich club</b>	€ 2,60
Pain de mie bicolore, salade, filet de dinde, cheddar.	
<b>Coffret repas en petites pièces du jour</b>	€ 22,00
Salade, banderillas, mini-sandwichs, petits-fours.	

## Notre pain

<b>Pain "fait maison" aux noix tranché</b> 24 tranches	€ 5,80
<b>Pain "fait maison" tranché</b> 24 tranches	€ 3,60

## Nos viennoiseries

À la pièce

<b>Madeleine "faite maison"</b>	€ 1,15
<b>Petit chausson aux pommes "fait maison"</b>	€ 1,15
<b>Mini-pain au raisin "fait maison"</b>	€ 0,95
<b>Demi croissant pur beurre "fait maison"</b>	€ 0,90
<b>Demi pain au chocolat "fait maison"</b>	€ 0,90

## Les fromages

<b>Mignardises de fromages affinés</b>	€ 76,00
<i>75 pièces sur ardoise avec pics en bois</i>	
<b>Assortiment de fromages</b>	€ 3,85
<i>Par personne, à découper</i>	

## Plats froids

Prix par personne, minimum 15 personnes

<b>Saumon froid en bellevue</b> Sur plat	€ 16,00
<i>Suivant cours des prix</i>	
<b>Viandes froides</b>	de 6,80
<i>Avec sauces et condiments</i> € à 8,00	
<b>Chaud-froid de volailles à l'estragon</b>	€ 6,95
<b>Salades</b> Prix par personne, minimum 12 personnes	
<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.	€ 3,80
<b>Salade de fèves vertes</b> : fèves pelées, tomates, citrons confits, coriandre.	€ 3,50
<b>Salade élégante</b> : haricots vert, pâtes artisanales, tomate, pesto basilic, citron, parmesan et pignons de pin.	€ 3,65
<b>Ardoise de charcuteries pré-découpées</b>	€ 65,00
<i>Pour 10 personnes</i>	
<b>Terrine aux deux poissons du moment</b>	€ 7,30
<i>Avec sauces</i>	
<b>Terrine végétarienne du moment</b>	€ 7,15
<i>Avec sauces</i> Trois variétés de légumes superposés.	

## Entrées chaudes

<b>Quiche, Tourtes, Tartes salées de saison</b>	€ 40,00
<i>6/8 personnes, ø 22 cm</i>	
<b>Grande quiche rectangulaire</b>	€ 75,00
<i>37 × 27 cm</i>	
<b>Pâté Bourbonnais</b>	€ 40,00
<i>6/8 personnes, ø 22 cm</i> crème, pomme de terre, estragon.	

## Plats chauds

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

<b>Blanquette de veau tradition</b>	€ 16,50
Champignons et carottes.	
<b>Navarin d'agneau oriental</b>	€ 15,50
Tomates concassées, ras el-hanout.	
<b>Koulibiac de saumon</b>	€ 12,00
Kasha, champignons, saumon frais, œufs durs, aneth.	
<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>	€ 8,00
<i>Par personne</i> Support de présentation en volumes avec inscriptions, fleurs en sucre, scintillants.	
<b>Grand entremet d'anniversaire</b>	€ 7,90
<i>La part, sur socle avec inscriptions et fleurs en sucre</i>	
<b>Croquembouche*</b>	€ 10,00
4 choux par personne, avec nougatine Cône, panier, berceau, chapelle, podium.	
<b>Entremets 10 personnes, ø 22 cm</b>	€ 48,00
<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...	

## Desserts de l'office

<b>Coffret de petits fours frais</b>	€ 61,00
<i>54 pièces, 1 kg soit 1,13€ pièce</i> Assortiment du moment Mignardises, pâtisseries en réduction : petits éclairs, tartelettes fruits, variétés classiques et nouveautés du moment...	
<b>Coffret de petits fours moelleux variés</b>	€ 63,00
<i>90 à 110 pièces, 1 kg</i> Financiers, Visitandines, Cake, Pain d'épices...	
<b>Coffret de macarons "fait maison" 70 pièces, 1 kg</b>	€ 63,00
Assortiment du moment Vanille, cassis, framboise, citron, pistache...	
<b>Coffret de Petits fours secs (tuiles et sablés)</b>	€ 67,00
<b>Ananas déguisé aux fruits frais ou confits*</b>	€ 98,00
<i>50 pièces</i> Ananas sur socle décoré de brochettes de fruits.	
<b>Brochettes de fruits</b> Avec feuille de menthe fraîche	€ 2,37
<b>Petites tartes aux fruits (taille lunch)</b>	€ 1,65
<b>Rochers de Meringue aux amandes</b> Environ 0,7kg	€ 40,00
<b>Chouquettes au sucre grain 1kg</b>	€ 42,00
<b>Chouquettes au chocolat 1kg</b>	€ 47,00
<b>Corbeille de fruits de saison 5 kg</b>	€ 125,00

\*hauteur minimum 40 cm