

Cave

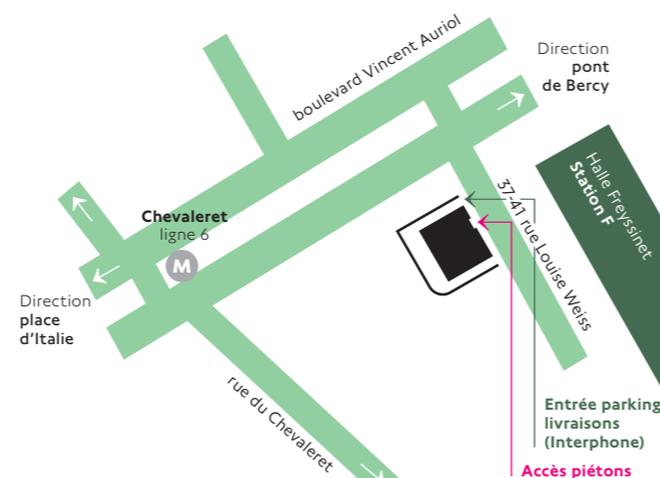
Boissons alcoolisées

St Nicolas de Bourgueil Hervé Morin, 2020.	€ 15,95
Champagne "Grand cru" Seconde-Simon, récoltant, manipulant à Ambonnay.	€ 34,00
Vouvray "brut" Laurent Kraft, 2017.	€ 21,50
Haut-Médoc Les Brulières de Beychevelle, 2016.	€ 26,95
Petit Chablis Jean-Marie Naulin, 2018.	€ 21,50
Cidre fermier "brut" Rhum, jus de passion, purée de mangue. 1 litre, sur commande	€ 7,57
Punch mangue passion "fait maison" Rhum, jus de passion, purée de mangue. 1 litre, sur commande	€ 20,46
Sangria 1 litre, sur commande	€ 16,00

Boissons sans alcool

Jus d'orange sans sucre ajouté bouteille 1 litre	€ 6,10
Jus de pomme sans sucre ajouté bouteille 1 litre	€ 6,65
Jus de pamplemousse bouteille 1 litre	€ 7,40
Nectar de framboise "fait maison" bocal 1 litre, sur commande	€ 12,50
Nectar mangue passion "fait maison" bocal 1 litre, sur commande	€ 12,50
Nectar de grenade "fait maison" bocal 1 litre, sur commande façon grenadine	€ 14,00
Cranberry Colada Purée de cranberry, lait de coco. 1 litre, sur commande	€ 12,50
Evian pure / Thonon	€ 4,50
Badoit rouge / Chateldon	€ 4,90

*Nous
retrouver!*



**Accueil sur rendez-vous
dans l'atelier de fabrication
au 1^{er} 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^{er} septembre 2022.

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^{er} septembre 2022.
- 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

Coffret de canapés, tapas ou mini-brochettes 48 pièces soit 1,41 € pièce Assortiment de saison du moment : canapés, tortillas...	€ 68,00
Petits-fours salés chauds cuits du matin 64 pièces dressées sur plateau Quichette, feuilleté épinard/carotte, pissaladière, croque-monsieur...	€ 68,00
Panier de crudités multicolore 2 kg. Sur peuplier français avec deux dips	€ 49,00
Fines allumettes aux épices Environ 200 pièces/kg Feuilletage avec emmental, cumin.	€ 77,00
Gougères au Comté Environ 80 pièces/kg	€ 74,00
Aiguillettes de volailles en chaud-froid	€ 3,15
Tonnelets de légumes Puit de mini concombre, tarama maison, saumon fumé. Grenaille vapeur, fromage frais, paprika, noisette grillée.	€ 2,15
Mini tartines de pain Rillette d'oie, noisettes. Tapenade de tomate, parmesan, roquette.	€ 2,20
Empanada "fait maison" avec sauce épicée Petit chausson farci à la viande de boeuf et piment.	€ 2,30
Hâtelets en bambou ou "banderillas" Céleri branche, roquefort, raisin frais. € 2,15 Galette de blé noir, citron confit, beurre de sardine, olive. € 2,20 Melon et chiffonnade de jambon cru. (En saison) € 2,37 Mozzarella aux deux tomates et basilic. € 2,37 Crêpe de saumon d'Écosse, concombre et aneth. € 2,37 Légumes confits : Artichaut poivrade, aubergine, tomate. € 2,60 Magret de canard fumé, raisin frais ou abricot. € 2,60 Melon, tomate, mozzarella, menthe fraîche. (En saison) € 2,61 Volaille façon Tandoori, ananas frais. € 2,72 Volaille épicée caramélisée, pêche confite. € 2,97 Foie gras poêlé et cerises "griotte". € 3,28 Filet de bœuf, oignon vinaigre balsamique. € 3,50 Crevette gambas à la menthe et pétale de radis noir. € 3,50	
Toast de pain d'épices au foie gras de canard entier Minimum 50 pièces	€ 4,25
Pyramidion de crevettes-gambas à la menthe* 50 brochettes	€ 185,00
Petites timbales de salade Taboulé de quinoa, pamplemousse et saumon. € 3,65 Houmous de légumes et sa salade. NOUVEAU € 3,65	
Cuillère chinoise Au caviar d'aubergine.	€ 2,85
Mini verrine Guacamole, tomate et piment d'Espelette. € 3,63 Panicotta d'asperges, œufs de saumon. € 3,63	

Canapés de voyage

Pièces sandwichées

Pain "fait maison" en surprise 70 pièces 4 parfums ou 2 au choix : Roquefort noix, fromage frais ciboulette, jambon blanc, jambon de Bayonne, beurre de noix et raisins, foie de canard et noisettes du Piémont.	€ 57,00
Pain "fait maison" en surprise 70 pièces Saumon et tarama maison.	€ 72,00
Brioche mousseline saumon 70 pièces	€ 84,00
Navette "sandwichée" Thon ciboulette, fromage frais menthe, jambon blanc, foie de canard, Cumberland. NOUVEAU Saumon fumé ou tarama maison. € 2,04 Foie gras, crabe. € 2,37 € 2,75	
Mini-sandwich club Pain de mie bicolore, salade, filet de dinde, cheddar.	€ 2,86
Coffret repas en petites pièces du jour Salade, banderillas, mini-sandwichs, petits-fours.	€ 25,00

Notre pain

Pain "fait maison" aux noix tranché 24 tranches	€ 6,30
Pain "fait maison" tranché 24 tranches	€ 3,95

Nos viennoiseries

À la pièce

Madeleine "faite maison"	€ 1,20
Petit chausson aux pommes "fait maison"	€ 1,50
Mini-pain au raisin "fait maison"	€ 1,10
Demi croissant pur beurre "fait maison"	€ 1,10
Demi pain au chocolat "fait maison"	€ 1,10

Les fromages

Mignardises de fromages affinés 75 pièces sur ardoise avec pics en bois	€ 78,00
Assortiment de fromages Par personne, à découper	€ 4,10

Plats froids

Prix par personne, minimum 15 personnes

Saumon froid en bellevue Sur plat Suivant cours des prix	€ 18,00
Viandes froides Avec sauces et condiments	de 8,50 € à 10,00
Salades Prix par personne, minimum 12 personnes En saladier avec couvercle	
Salade Grecque : concombre, tomate, poivron jaunes, olive, fromage feta, huile d'olive.	€ 3,95
Salade Italienne : fusillis, concombre, carotte, tomate, vinaigrette citronnée et basilic.	€ 4,20
Salade Verdura : quinoa, brocolis, fèves, petits pois, roquette, radis rouge. NOUVEAU	€ 4,22
Taboulé au citron : poivron, oignon, menthe, tomate, raisins secs, citron confit.	€ 4,30
Salade de fèves vertes : fèves pelées, tomates, citrons confits, coriandre.	€ 3,85
Salade Élégante : haricots vert, pâtes artisanales, tomate, pesto basilic, citron, parmesan et pignons de pin.	€ 4,00

Ardoise de charcuteries pré-découpées Pour 10 personnes, 800 g	€ 71,00
--	---------

Terrine aux deux poissons du moment Avec sauces	€ 8,50
---	--------

Terrine végétarienne du moment Avec sauces Trois variétés de légumes superposés.	€ 8,00
---	--------

Entrées chaudes

Quiche, Tourtes, Tartes salées de saison 6/8 parts, ø 22 cm	€ 44,00
Grande quiche rectangulaire 12/16 parts, 37 x 27 cm	€ 80,00
Pâté Bourbonnais 6/8 parts, ø 22 cm crème, pomme de terre, estragon.	€ 44,00

Plats chauds

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

Blanquette de veau tradition Champignons et carottes.	€ 18,50
Koulibiac de saumon Kasha, champignons, saumon frais, œufs durs, aneth.	€ 13,50
Émincé de volailles à l'estragon	€ 12,00
Émincé de volailles aux morilles	€ 21,00

Pièces d'apparat, entremets

Pièce d'apparat* Par personne Support de présentation en volumes avec inscriptions, fleurs en sucre, scintillants.	€ 8,00
Grand entremet d'anniversaire La part, sur socle avec inscriptions et fleurs en sucre	€ 8,50
Croquembouche* 4 choux par personne, avec nougatine Cône, panier, berceau, chapelle, podium.	€ 11,00
Entremets 10 personnes, ø 22 cm	€ 50,00
Cardinal : bavaroise framboise, framboises fraîches, biscuit cuiller.	
Charlotte Impériale : bavaroise caramel, poires, biscuit chocolat.	
Fondant : mousse chocolat mi-amer, biscuit chocolat noisette, glaçage velours chocolat.	
Les Classiques : Opéra, Succès, Fraisier, Millefeuille, Forêt noire, Paris-Brest...	
Desserts traditionnels : Galettes, bûches...	

Desserts de l'office

Coffret de petits fours frais 54 pièces, 1kg soit 1,25 € pièce Assortiment du moment Mignardises, pâtisseries en réduction : petits éclairs, tartelettes fruits, variétés classiques et nouveautés du moment...	€ 68,00
Coffret de petits fours moelleux variés 90 à 110 pièces, 1kg Financiers, Visitandines, Cake, Pain d'épices...	€ 69,00
Coffret de macarons "fait maison" 70 pièces, 1kg Assortiment du moment Vanille, cassis, framboise, citron, pistache...	€ 69,00
Coffret de Petits fours secs (tuiles et sablés)	€ 73,00
Ananas déguisé aux fruits frais ou confits* 50 pièces Ananas sur socle décoré de brochettes de fruits.	€ 105,00
Brochettes de fruits Avec feuille de menthe fraîche	€ 2,61
Petites tartes aux fruits (taille lunch)	€ 1,85
Rochers de Meringue aux amandes Environ 0,7kg	€ 44,00
Chouquettes au sucre grain 1kg	€ 46,00
Chouquettes au chocolat 1kg	€ 51,00
Corbeille de fruits de saison 5kg	€ 125,00

*hauteur minimum 40cm