

Cave

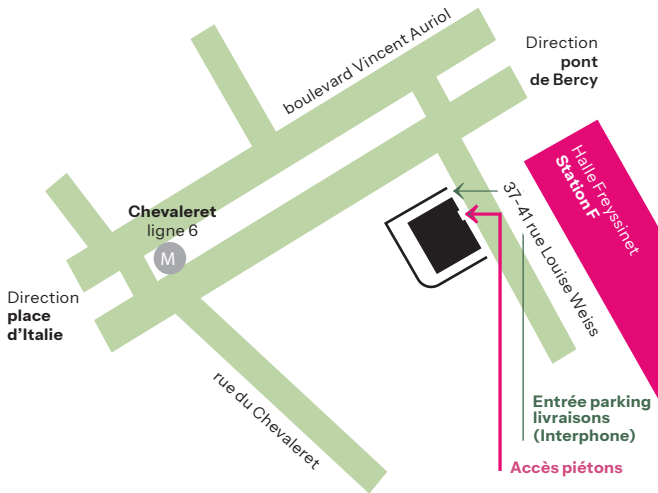
Boissons alcoolisées

|                                                                                                       |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| St Nicolas de Bourgueil<br>Hervé Morin, 2020.                                                         | € 16,50 |
| Champagne “Grand cru”<br>Seconde-Simon, récoltant,<br>manipulant à Ambonnay.                          | € 34,50 |
| Vouvray “brut”<br>Laurent Kraft, 2017.                                                                | € 22,50 |
| Haut-Médoc<br>Les Brulières de Beychevelle, 2016.                                                     | € 27,00 |
| Petit Chablis<br>Jean-Marie Naulin, 2018.                                                             | € 22,00 |
| Cidre fermier “brut”                                                                                  | € 8,00  |
| Punch mangue passion “fait maison”<br>Rhum, jus de passion, purée de mangue.<br>1 litre, sur commande | € 20,46 |
| Sangria<br>1 litre, sur commande                                                                      | € 16,00 |

Boissons sans alcool

|                                                                                |         |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Jus d’orange sans sucre ajouté<br>bouteille 1 litre                            | € 6,50  |
| Jus de pomme sans sucre ajouté<br>bouteille 1 litre                            | € 6,95  |
| Jus de pamplemousse<br>bouteille 1 litre                                       | € 7,50  |
| Nectar de framboise “fait maison”<br>bocal 1 litre, sur commande               | € 13,00 |
| Nectar mangue passion “fait maison”<br>bocal 1 litre, sur commande             | € 13,00 |
| Nectar de grenade “fait maison”<br>bocal 1 litre, sur commande façon grenadine | € 14,00 |
| Cranberry Colada<br>Purée de cranberry, lait de coco.<br>1 litre, sur commande | € 13,00 |
| Evian pure/Thonon                                                              | € 4,90  |
| Badoit rouge/Chateldon                                                         | € 5,50  |

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  
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 2023.

LA MAISON DU PETIT-FOUR

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

*Fabrication à la demande  
sur devis et commande,  
suivant la saison, nos offres  
sont amenées à être modifiées*

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 2023.
  - 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 la veille de la livraison.

Cuisine de l’office

|                                                                                                                    |   |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------|
| 20 pièces minimum                                                                                                  |   |        |
| Coffret de canapés, tapas ou mini-brochettes                                                                       | € | 69,00  |
| 48 pièces soit 1,43€ pièce<br>Assortiment de saison du moment : canapés, tortillas...                              |   |        |
| Petits-fours salés chauds cuits du matin                                                                           | € | 69,00  |
| 64 pièces dressées sur plateau<br>Quichette, feuilleté épinard/carotte, pissaladière, croque-monsieur...           |   |        |
| Panier de crudités multicolore                                                                                     | € | 50,00  |
| 2kg. Sur peuplier français avec deux dips                                                                          |   |        |
| Fines allumettes aux épices                                                                                        | € | 78,00  |
| Environ 200 pièces/kg<br>Feuilletage avec emmental, cumin.                                                         |   |        |
| Gougères au Comté                                                                                                  | € | 75,00  |
| Environ 80 pièces/kg                                                                                               |   |        |
| Aiguillettes de volailles en chaud-froid                                                                           | € | 3,25   |
| Tonnelets de légumes                                                                                               | € | 2,35   |
| Puit de mini concombre, tarama maison, saumon fumé.<br>Grenaille vapeur, fromage frais, paprika, noisette grillée. |   |        |
| Mini tartines de pain                                                                                              | € | 2,30   |
| Rillette d’oie, noisettes.<br>Tapenade de tomate, parmesan, roquette.                                              |   |        |
| Empanada Verde “fait maison”                                                                                       | € | 2,50   |
| Petit chausson farci petits pois menthe et citron.                                                                 |   |        |
| Hâtelets en bambou ou “banderillas”                                                                                |   |        |
| Céleri branche, roquefort, raisin frais.                                                                           | € | 2,20   |
| Mozzarella aux deux tomates et basilic.                                                                            | € | 2,40   |
| Crêpe de saumon d’Écosse, concombre et aneth.                                                                      | € | 2,40   |
| Légumes confits : Artichaut poivrade, aubergine, tomate.                                                           | € | 2,70   |
| Magret de canard fumé, raisin frais ou abricot.                                                                    | € | 2,70   |
| Melon, tomate, mozarella, menthe fraîche. (En saison)                                                              | € | 2,70   |
| Volaille façon Tandoori, ananas frais.                                                                             | € | 2,80   |
| Volaille épicée caramélisée, pêche confite.                                                                        | € | 3,00   |
| Foie gras poêlé et cerises “griotte”.                                                                              | € | 3,35   |
| Filet de bœuf, oignon vinaigre balsamique.                                                                         | € | 3,60   |
| Crevette gambas à la menthe et pétale de radis noir.                                                               | € | 3,60   |
| Toast de pain d’épices au foie gras de canard entier                                                               | € | 4,45   |
| Minimum 50 pièces                                                                                                  |   |        |
| Pyramidion de crevettes - gambas à la menthe*                                                                      | € | 190,00 |
| 50 brochettes                                                                                                      |   |        |
| Petites timbales de salade                                                                                         |   |        |
| Taboulé de quinoa, pamplemousse et saumon.                                                                         | € | 3,70   |
| Houmous de légumes et sa salade.                                                                                   | € | 3,70   |
| Cuillère chinoise                                                                                                  | € | 2,90   |
| Au caviar d’aubergine.                                                                                             |   |        |
| Mini verrine                                                                                                       |   |        |
| Guacamole, tomate et piment d’Espelette.                                                                           | € | 3,70   |
| Panacotta d’asperges, œufs de saumon.                                                                              | € | 3,70   |

Canapés de voyage

|                                                                                                                                                                                      |   |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| Pièces sandwichées                                                                                                                                                                   |   |       |
| Pain “fait maison” en surprise                                                                                                                                                       | € | 60,00 |
| 70 pièces<br>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. |   |       |
| Pain “fait maison” en surprise                                                                                                                                                       | € | 74,00 |
| 70 pièces<br>Saumon et tarama maison.                                                                                                                                                |   |       |
| Brioche mousseline saumon                                                                                                                                                            | € | 86,00 |
| 70 pièces                                                                                                                                                                            |   |       |
| Navette “sandwichée”                                                                                                                                                                 |   |       |
| Thon ciboulette, fromage frais menthe, jambon blanc, foie de canard, Tomate basilic.                                                                                                 | € | 2,10  |
| Saumon fumé ou tarama maison.                                                                                                                                                        | € | 2,40  |
| Foie gras, crabe.                                                                                                                                                                    | € | 2,80  |
| Mini-sandwich club                                                                                                                                                                   | € | 2,90  |
| Pain de mie bicolore, salade, filet de dinde, cheddar.                                                                                                                               |   |       |
| Coffret repas en petites pièces du jour                                                                                                                                              | € | 26,00 |
| Salade, banderillas, mini-sandwichs, petits-fours.                                                                                                                                   |   |       |

Notre pain

|                                                 |   |      |
|-------------------------------------------------|---|------|
| Pain “fait maison” aux noix tranché 24 tranches | € | 6,35 |
| Pain “fait maison” tranché 24 tranches          | € | 4,00 |

Nos viennoiseries

|                                         |   |      |
|-----------------------------------------|---|------|
| À la pièce                              |   |      |
| Madeleine “faite maison”                | € | 1,20 |
| Petit chausson aux pommes “fait maison” | € | 1,55 |
| Mini-pain au raisin “fait maison”       | € | 1,15 |
| Demi croissant pur beurre “fait maison” | € | 1,15 |
| Demi pain au chocolat “fait maison”     | € | 1,15 |

Les fromages

|                                         |   |       |
|-----------------------------------------|---|-------|
| Mignardises de fromages affinés         | € | 79,00 |
| 75 pièces sur ardoise avec pics en bois |   |       |
| Assortiment de fromages                 | € | 5,20  |
| Par personne, à découper                |   |       |

Plats froids

|                                                                                                                |   |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------|
| Prix par personne, minimum 15 personnes                                                                        |   |         |
| Saumon froid en bellevue                                                                                       | € | 19,00   |
| Sur plat<br>Suivant cours des prix                                                                             |   |         |
| Viandes froides                                                                                                |   | de 9,00 |
| Avec sauces et condiments                                                                                      |   |         |
| €                                                                                                              |   | à 11,00 |
| Salades                                                                                                        |   |         |
| Prix par personne, minimum 12 personnes<br>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.                     | € | 4,25    |
| Salade Verdura : quinoa, brocolis, fèves, petits pois, roquette, radis rouge.                                  | € | 4,25    |
| Taboulé au citron : poivron, oignon, menthe, tomate, raisins secs, citron confit.                              | € | 4,50    |
| Salade de fèves vertes : fèves pelées, tomates, citrons confits, coriandre.                                    | € | 3,90    |
| Salade Élégante : haricots vert, pâtes artisanales, tomate, pesto basilic, citron, parmesan et pignons de pin. | € | 4,50    |

|                                                      |   |       |
|------------------------------------------------------|---|-------|
| Ardoise de charcuteries pré-découpées                | € | 72,00 |
| Pour 10 personnes, 800g                              |   |       |
| Terrine aux deux poissons du moment                  | € | 9,00  |
| Avec sauces                                          |   |       |
| Terrine végétarienne du moment                       | € | 8,50  |
| Avec sauces<br>Trois variétés de légumes superposés. |   |       |

Entrées chaudes

|                                                        |   |       |
|--------------------------------------------------------|---|-------|
| Quiche, Tourtes, Tartes salées de saison               | € | 45,00 |
| 6/8 parts, ø 22 cm                                     |   |       |
| Grande quiche rectangulaire                            | € | 80,00 |
| 12/16 parts, 37× 27 cm                                 |   |       |
| Pâté Bourbonnais                                       | € | 45,00 |
| 6/8 parts, ø 22 cm<br>crème, pomme de terre, estragon. |   |       |

Plats chauds

|                                                                              |   |       |
|------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| Prix par personne, minimum 20 personnes. Garnitures de saison en supplément. |   |       |
| Blanquette de veau tradition                                                 | € | 19,50 |
| Champignons et carottes.                                                     |   |       |
| Koulibiacc de saumon                                                         | € | 14,50 |
| Kasha, champignons, saumon frais, œufs durs, aneth.                          |   |       |
| Émincé de volailles à l’estragon                                             | € | 13,00 |
| Émincé de volailles aux morilles                                             | € | 22,00 |

Pièces d’apparat, entremets

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| Pièce d’apparat*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | € | 8,00  |
| Par personne<br>Support de présentation en volumes<br>avec inscriptions, fleurs en sucre, scintillants.                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |       |
| Grand entremet d’anniversaire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | € | 8,50  |
| La part, sur socle avec inscriptions et fleurs en sucre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |       |
| Croquembouche*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | € | 11,00 |
| 4 choux par personne, avec nougatine<br>Cône, panier, berceau, chapelle, podium.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |       |
| Entremets 10 personnes, ø 22 cm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | € | 52,00 |
| Cardinal : bavaroiise framboise, framboises fraîches, biscuit cuiller.<br>Charlotte Impériale : bavaroiise caramel, poires, biscuit chocolat.<br>Fondant : mousse chocolat mi-amer, biscuit chocolat noisette, glaçage velours chocolat.<br>Les Classiques : Opéra, Succès, Fraisier, Millefeuille, Forêt noire, Paris-Brest...<br>Desserts traditionnels : Galettes, bûches... |   |       |

Desserts de l’office

|                                                                                                                                                                                        |   |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------|
| Coffret de petits fours frais                                                                                                                                                          | € | 69,00  |
| 54 pièces, 1kg soit 1,27€ pièce<br>Assortiment du moment<br>Mignardises, pâtisseries en réduction : petits éclairs, tartelettes fruits, variétés classiques et nouveautés du moment... |   |        |
| Coffret de petits fours moelleux variés                                                                                                                                                | € | 70,00  |
| 90 à 110 pièces, 1kg<br>Financiers, Visitandines, Cake, Pain d’épices...                                                                                                               |   |        |
| Coffret de macarons “fait maison”                                                                                                                                                      | € | 70,00  |
| 70 pièces, 1 kg<br>Assortiment du moment<br>Vanille, cassis, framboise, citron, pistache...                                                                                            |   |        |
| Coffret de Petits fours secs (tuiles et sablés)                                                                                                                                        | € | 75,00  |
| Ananas déguisé aux fruits frais ou confits*                                                                                                                                            | € | 110,00 |
| 50 pièces<br>Ananas sur socle décoré de brochettes de fruits.                                                                                                                          |   |        |
| Brochettes de fruits                                                                                                                                                                   | € | 2,70   |
| Avec feuille de menthe fraîche                                                                                                                                                         |   |        |
| Petites tartes aux fruits (taille lunch)                                                                                                                                               | € | 1,90   |
| Coffret rochers de Meringue aux amandes                                                                                                                                                | € | 46,00  |
| Chouquettes au sucre grain                                                                                                                                                             | € | 47,00  |
| Environ 80/90 pièces, 1kg                                                                                                                                                              |   |        |
| Chouquettes au chocolat                                                                                                                                                                | € | 53,00  |
| Environ 80/90 pièces, 1kg                                                                                                                                                              |   |        |
| Corbeille de fruits de saison                                                                                                                                                          | € | 130,00 |
| 5 kg                                                                                                                                                                                   |   |        |

\*hauteur minimum 40cm