

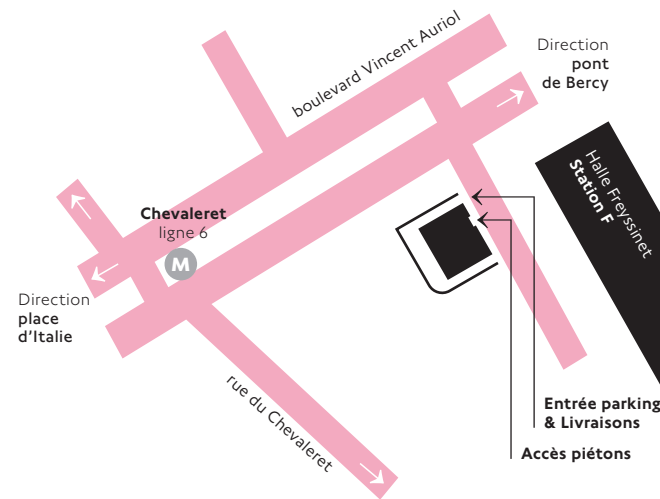
Cave

| | |
|---|---------|
| St Nicolas de Bourgueil Hervé Morin, 2016. | € 14,95 |
| Champagne "Grand cru" Seconde-Simon, récoltant, manipulant à Ambonnay. | € 31,00 |
| Vouvray "brut" Laurent Kraft, 2014. | € 19,90 |
| Haut-Médoc Les Brulrières de Beychevelle, 2014. | € 24,50 |
| Petit Chablis Jean-Marie Naulin, 2017. | € 19,50 |
| Cidre fermier "brut" Michel Bréavoine. | € 6,88 |
| Punch mangue passion "fait maison" Rhum, jus de passion, purée de mangue. <i>1 litre, sur commande</i> | € 17,60 |
| Sangria <i>1 litre, sur commande</i> | € 14,25 |

Boissons

| | |
|--|---------|
| Jus d'orange sans sucre ajouté <i>bouteille 1 litre</i> | € 5,90 |
| Jus de pomme sans sucre ajouté <i>bouteille 1 litre</i> | € 5,95 |
| Jus de pamplemousse <i>bouteille 1 litre</i> | € 5,99 |
| Nectar de framboise "fait maison" <i>bocal 1 litre, sur commande</i> | € 9,99 |
| Cranberry Colada Purée de cranberry, lait de coco. <i>1 litre, sur commande</i> | € 9,99 |
| Nectar de grenade "fait maison" <i>bocal 1 litre, sur commande façon grenadine</i> | € 12,95 |
| Evian pure | € 3,00 |
| Badoit rouge | € 3,98 |

Nous trouver!



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

www.petit-four.fr

Tarifs TTC au 1^{er} septembre 2018

LA MAISON DU PETIT-FOUR

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

...

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 2018.
- 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 € 59,00
48 pièces soit 1,23 € pièce
Assortiment de saison du moment : tortillas, mozarellas.

Petits-fours salés chauds cuits du matin € 58,00
64 pièces dressées sur plateau aluminisé
Quichette, soufflé, pissaladière, croque-monsieur...

Panier de crudités multicolore € 44,20
2 kg. Sur peuplier français avec deux dips

Fines allumettes aux épices € 69,50
Environ 200 pièces/kg
Feuilletage avec emmental, pavot, cumin.

Gougères au Comté € 67,50
Environ 80 pièces/kg

Aiguillettes de volailles en chaud-froid € 2,75

Tonnelets de légumes € 1,88
Puit de mini concombre, tarama maison, saumon fumé.
Grenaille vapeur, fromage frais, paprika, noisette grillée.

Mini tartines de pain € 1,99
Rillettes d'oie, noisettes.
Fromage d'amandes, radis en lamelles.

Empanada "fait maison" avec sauce épicée € 2,03
Petit chausson farci à la viande de boeuf et piment.

Hâtelets en bambou ou "banderillas"

| | |
|---|--------|
| Céleri branche, roquefort, raisin frais. | € 1,95 |
| Galette de blé noir, citron confit, beurre de sardine, olive. | € 1,98 |
| Melon et chiffonnade de jambon cru. (En saison) | € 2,10 |
| Mozzarella aux deux tomates et basilic. | € 2,10 |
| Chorizo, Manchego, olive. | € 2,10 |
| Crêpe de saumon d'Écosse, concombre et aneth. | € 2,10 |
| Légumes confits : Artichaut poivrade, aubergine, tomate. | € 2,22 |
| Magret de canard fumé, raisin frais ou abricot. | € 2,31 |
| Melon, tomate, mozzarella, menthe fraîche. (En saison) | € 2,32 |
| Volaille façon Tandoori, ananas frais. | € 2,42 |
| Foie gras poêlé et cerises "griotte". | € 2,93 |
| Filet de bœuf. | € 2,98 |
| Crevette gambas à la menthe et pétale de radis noir. | € 3,22 |

Toast de pain d'épices au foie gras de canard entier € 3,80
Minimum 50 pièces

Pyramidion de crevettes-gambas* € 165,00
50 brochettes
À la menthe

Petites timbales de salade

| | |
|--|--------|
| Taboulé de quinoa, pamplemousse et crabe. | € 3,20 |
| Mini Poke Bowl, thon, sarrasin, cranberry et citron. | € 3,15 |

Cuillère chinoise € 2,55
Au caviar d'aubergine.

Mini verrine

| | |
|--|--------|
| Guacamole, tomate et piment d'Espelette. | € 3,10 |
| Panacotta d'asperges, œufs de saumon. | € 3,10 |

Canapés de voyage

Pièces sandwichées

Pain "fait maison" en surprise € 48,00
70 pièces

6 parfums, 1 ou 2 parfums par pain : Roquefort noix, fromage frais, ciboulette, jambon blanc, jambon de Bayonne AOP, beurre de noix et raisins, foie d'oie noisettes.

Pain "fait maison" en surprise € 64,00
70 pièces
Saumon ou tarama maison.

Brioche mousseline crabe ou saumon € 75,00
70 pièces

Navette "sandwichée"

| | |
|---|--------|
| Thon ciboulette, fromage frais menthe, jambon blanc, volaille aux herbes. | € 1,73 |
| Saumon fumé et/ou tarama maison. | € 2,02 |
| Foie gras, crabe. | € 2,47 |

Mini-sandwich club € 2,49
Salade, filet de dinde, cheddar.

Mini-sandwich au curcuma (végétarien) € 2,44
Tofu d'herbes aromatiques du moment.

Coffret repas en petites pièces du jour € 20,00
Salade, banderillas, mini-sandwichs, petits-fours.

Notre pain

Pain "fait maison" aux noix tranché 24 tranches € 5,60

Pain "fait maison" tranché 24 tranches € 3,50

Nos viennoiseries

À la pièce

Madeleine "faite maison" € 1,02

Petit chausson aux pommes "fait maison" € 1,10

Mini-pain au raisin "fait maison" € 0,92

Demi croissant pur beurre "fait maison" € 0,87

Demi pain au chocolat "fait maison" € 0,87

Les fromages

Mignardises de fromages affinés € 75,00
75 pièces sur ardoise avec pics en bois

Assortiment de fromages € 3,60
Par personne, à découper

Plats froids

Prix par personne, minimum 15 personnes

Saumon froid en bellevue Sur plat € 16,00
Suivant cours des prix

Viandes froides de 6,80 € à 8,00
Avec sauces et condiments

Chaud-froid de volailles à l'estragon € 6,95

Salades Prix par personne, minimum 12 personnes
En saladier avec couvercle

Salade Grecque: Concombre, tomate, poivron jaunes, olive, fromage feta, huile d'olive. € 3,60

Salade Italienne: Fusillis, concombre, carotte, tomate, vinaigrette citronnée et basilic. € 3,80

Salade Scandinave: Bâtonnets de carotte, concombre, aneth, sauce fromage blanc. € 3,50

Taboulé au citron: Poivron, oignon, menthe, tomate, raisins secs, citron confit. € 3,70

Salade de fèves vertes: Fèves pelées, tomates, oignons au vinaigre balsamique, coriandre. € 3,45

Salade d'orecchiette au pesto: Courgettes, tomates, mozzarella, huile d'olive basilic et citron. € 3,80

Ardoise de charcuteries pré-découpées € 62,00
Pour 10 personnes

Terrine aux deux poissons du moment € 7,15
Avec sauces

Terrine végétarienne du moment € 7,00
Avec sauces
Trois variétés de légumes superposés.

Entrées chaudes

Quiche, Tourtes, Tartes salées de saison € 36,00
6/8 personnes, ø 22 cm

Pâté Bourbonnais € 35,00
6/8 personnes, ø 22 cm
crème, pomme de terre, estragon.

Plats chauds

Prix par personne, minimum 20 personnes

Garnitures de saison en supplément

Blanquette de veau tradition € 16,20
Champignons et carottes.

Navarin d'agneau oriental € 15,50
Tomates concassées, ras el-hanout.

Koulibiac de saumon € 9,99
Kasha, champignons, saumon frais, œufs durs, aneth.

Émincé de volailles à l'estragon € 10,10

Émincé de volailles aux morilles € 19,50

Pièces d'apparat, entremets

Pièce d'apparat* € 8,00
Par personne
Support de présentation en volumes avec inscriptions, fleurs en sucre, scintillants.

Grand entremet d'anniversaire € 7,60
La part, sur socle avec inscriptions et fleurs en sucre

Croquembouche* € 8,35
4 choux par personne, avec nougatine
Cône, panier, berceau, chapelle, podium.

Présentoir pour petits fours en nougatine* € 140,00
Cône à étages sur socle.

Entremets 10 personnes, ø 22 cm € 46,50

- Cardinal**: bavaroise framboise, framboises fraîches, biscuit cuiller.
- Charlotte Impériale**: bavaroise caramel, poires, biscuit chocolat.
- Fondant**: mousse chocolat mi-amer, biscuit chocolat noisette, velours chocolat.
- Les Classiques**: Opéra, Succès, Fraisier, Millefeuille...
- Desserts traditionnels**: Galettes, bûches...

Desserts de l'office

Coffret de petits fours frais € 59,00
54 pièces, 1 kg soit 1,10 € pièce
Assortiment du moment
Mignardises, pâtisseries en réduction : petits éclairs, tartelettes fruits, variétés classiques et nouveautés du moment...

Coffret de petits fours moelleux variés € 61,00
90 à 110 pièces, 1 kg
Financiers, Visitandines, Cake, Pain d'épices...

Coffret de macarons "fait maison" 70 pièces, 1 kg € 61,00
Assortiment du moment
Vanille, cassis, framboise, citron, pistache...

Coffret de Petits fours secs (tuiles et sablés) € 66,00

Ananas déguisé aux fruits frais ou confits* € 97,00
50 pièces
Ananas sur socle décoré de brochettes de fruits.

Brochettes de fruits Avec feuille de menthe fraîche € 2,32

Petites tartes aux fruits (taille lunch) € 1,55

Rochers de Meringue aux amandes Environ 0,7 kg € 38,60

Pain d'anis à croquer Environ 0,7 kg € 38,60

Chouquettes au sucre grain 1 kg € 41,00

Chouquettes au chocolat 1 kg € 46,00

Corbeille de fruits de saison 5 kg € 110,00