

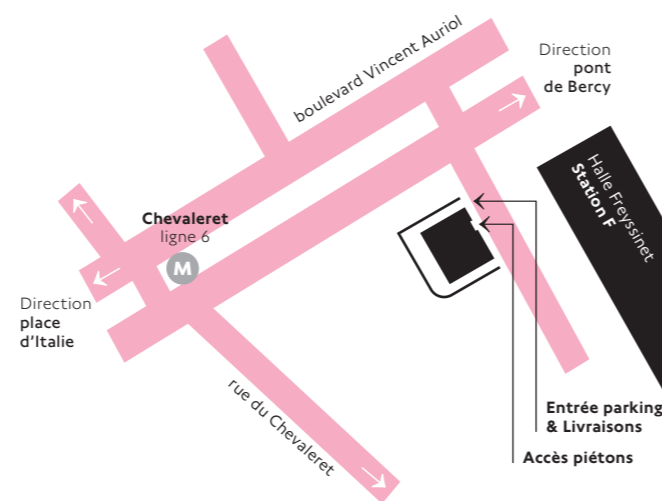
Cave

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" Michel Bréavoine.	€ 6,88
Punch mangue passion "fait maison" Rhum, jus de passion, purée de mangue. 1 litre, sur commande	€ 17,60
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	€ 10,00
Cranberry Colada Purée de cranberry, lait de coco. 1 litre, sur commande	€ 10,00
Nectar de grenade "fait maison" bocal 1 litre, sur commande façon grenadine	€ 12,95
Evian pure	€ 3,10
Badoit rouge	€ 3,99

Nous trouver!



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
fax.: 01 45 85 07 77

bastien@petit-four.fr
contact@petit-four.fr

www.petit-four.fr

Tarifs TTC au 1^{er} septembre 2019.

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 2019.
- 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	€ 60,00
48 pièces soit 1,25 € pièce Assortiment de saison du moment : canapés, tortillas...	
Petits-fours salés chauds cuits du matin	€ 59,00
64 pièces dressées sur plateau aluminisé Quichette, soufflé, pissaladière, croque-monsieur...	
Panier de crudités multicolore	€ 45,00
2 kg. Sur peuplier français avec deux dips	
Fines allumettes aux épices	€ 70,00
Environ 200 pièces/kg Feuilletage avec emmental, cumin.	
Gougères au Comté	€ 68,50
Environ 80 pièces/kg	
Aiguillettes de volailles en chaud-froid	€ 2,80
Tonnelets de légumes	€ 1,90
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	€ 2,07
Petit chausson farci à la viande de boeuf et piment.	
Hâtelets en bambou ou "banderillas"	
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
Chorizo, Manchego, olive.	€ 2,15
Crêpe de saumon d'Écosse, concombre et aneth.	€ 2,15
Légumes confits : Artichaut poivrade, aubergine, tomate.	€ 2,25
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
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
Toast de pain d'épices au foie gras de canard entier	€ 3,85
Minimum 50 pièces	
Pyramidion de crevettes-gambas*	€ 168,00
50 brochettes À la menthe	
Petites timbales de salade	
Taboulé de quinoa, pamplemousse et crabe.	€ 3,25
Taboulé grec, persil plat, semoule, oignons, tomates.	€ 3,20
Cuillère chinoise	€ 2,55
Au caviar d'aubergine.	
Mini verrine	
Guacamole, tomate et piment d'Espelette.	€ 3,15
Panacotta d'asperges, œufs de saumon.	€ 3,15

Canapés de voyage

Pièces sandwichées

Pain "fait maison" en surprise	€ 49,00
70 pièces 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.	
Pain "fait maison" en surprise	€ 65,00
70 pièces Saumon et tarama maison.	
Brioche mousseline crabe ou saumon	€ 76,00
70 pièces	
Navette "sandwichée"	
Thon ciboulette, fromage frais menthe, jambon blanc,	€ 1,75
volaille aux herbes.	
Saumon fumé ou tarama maison.	€ 2,06
Foie gras, crabe.	€ 2,50
Mini-sandwich club	€ 2,50
Pain de mie bicolore, salade, filet de dinde, cheddar.	
Mini-sandwich au curcuma (végétarien)	€ 2,50
Tofu d'herbes aromatiques du moment, salade.	
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	€ 5,70
Pain "fait maison" tranché 24 tranches	€ 3,55

Nos viennoiseries

À la pièce

Madeleine "faite maison"	€ 1,04
Petit chausson aux pommes "fait maison"	€ 1,12
Mini-pain au raisin "fait maison"	€ 0,93
Demi croissant pur beurre "fait maison"	€ 0,89
Demi pain au chocolat "fait maison"	€ 0,89

Les fromages

Mignardises de fromages affinés	€ 76,00
75 pièces sur ardoise avec pics en bois	
Assortiment de fromages	€ 3,65
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.	€ 3,65
Salade Italienne : fusillis, concombre, carotte, tomate, vinaigrette citronnée et basilic.	€ 3,85
Salade Scandinave : bâtonnets de carotte, concombre, aneth, sauce fromage blanc.	€ 3,55
Taboulé au citron : poivron, oignon, menthe, tomate, raisins secs, citron confit.	€ 3,75
Salade de fèves vertes : fèves pelées, tomates, oignons au vinaigre balsamique, coriandre.	€ 3,50
Salade de riz : riz complet de Camargue, thon, tomate, huile d'olive et citron.	€ 3,50
Ardoise de charcuteries pré-découpées	€ 63,00
Pour 10 personnes	
Terrine aux deux poissons du moment	€ 7,30
Avec sauces	
Terrine végétarienne du moment	€ 7,15
Avec sauces Trois variétés de légumes superposés.	

Entrées chaudes

Quiche, Tourtes, Tartes salées de saison	€ 38,00
6/8 personnes, ø 22 cm	
Pâté Bourbonnais	€ 37,00
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	€ 16,50
Champignons et carottes.	
Navarin d'agneau oriental	€ 15,50
Tomates concassées, ras el-hanout.	
Koulibiac de saumon	€ 10,20
Kasha, champignons, saumon frais, œufs durs, aneth.	
Émincé de volailles à l'estragon	€ 10,30
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	€ 7,65
La part, sur socle avec inscriptions et fleurs en sucre	
Croquembouche*	€ 8,50
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	€ 47,00
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	€ 60,00
54 pièces, 1 kg soit 1,11 € pièce Assortiment du moment Mignardises, pâtisseries en réduction : petits éclairs, tartelettes fruits, variétés classiques et nouveautés du moment...	
Coffret de petits fours moelleux variés	€ 62,00
90 à 110 pièces, 1 kg Financiers, Visitandines, Cake, Pain d'épices...	
Coffret de macarons "fait maison" 70 pièces, 1 kg	€ 62,00
Assortiment du moment Vanille, cassis, framboise, citron, pistache...	
Coffret de Petits fours secs (tuiles et sablés)	€ 67,00
Ananas déguisé aux fruits frais ou confits*	€ 98,00
50 pièces Ananas sur socle décoré de brochettes de fruits.	
Brochettes de fruits Avec feuille de menthe fraîche	€ 2,37
Petites tartes aux fruits (taille lunch)	€ 1,59
Rochers de Meringue aux amandes Environ 0,7 kg	€ 39,00
Chouquettes au sucre grain 1 kg	€ 41,50
Chouquettes au chocolat 1 kg	€ 46,50
Corbeille de fruits de saison 5 kg	€ 120,00

*hauteur minimum 40 cm