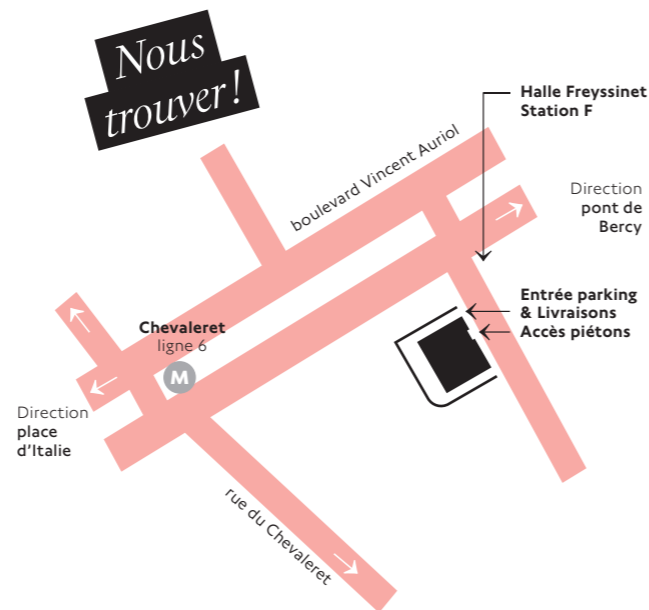


Depuis
23 ans à votre
service
dans Paris

Cave & Boissons

St Nicolas de Bourgueil Hervé Morin, 2015	€ 14,95
Champagne "Grand cru" Seconde-Simon, récoltant, manipulant à Ambonnay, 75 cl.	€ 31,00
Vouvray brut Laurent Kraft 2013, 75 cl.	€ 18,90
Haut-Médoc Les Brulières de Beychevelle, 2012	€ 21,50
Petit Chablis Jean-Marie Naulin, 2015	€ 19,00
Cidre fermier La bouteille, 75 cl.	€ 6,20
Punch mangue passion 1 litre, sur commande	€ 16,50
Sangria 1 litre, sur commande	€ 16,50
Jus de pomme sans sucre ajouté bocal 1 litre	€ 5,90
Jus d'orange sans sucre ajouté bocal 1 litre	€ 5,90
Jus de pamplemousse bocal 1 litre	€ 5,90
Nectar de framboise ou de grenadine 1 litre, sur commande	€ 9,95
Cranberry Colada 1 litre, sur commande	€ 9,95
Badoit rouge	€ 3,97
Evian pure	€ 2,95



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

Ouvert du lundi au vendredi
de 6h30 à 16h30
le samedi
de 6h30 à 13h

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 2017

LA MAISON DU PETIT-FOUR

Cocktails,
réceptions,
buffets,
symposiums,
...

EPV
Entreprise
du Patrimoine
Vivant

FRÉDÉRIC BASTIEN
ARTISAN-CRÉATEUR depuis 1994, PARIS

« Notre Clientèle, curieuse, parfois
pressée, toujours sensible,
nous sollicite pour multiplier
les saveurs en dégustation!
Une nouvelle convivialité,
la gastronomie d'aujourd'hui. »

— FRÉDÉRIC BASTIEN

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 2017.
- 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	€ 58,00
<i>48 pièces soit 1,21 € pièce</i> Assortiment de saison du moment : tortillas, mozarellas.	
Petits-fours salés chauds cuits du matin	€ 58,00
<i>70 pièces, à chauffer, dressées sur plateau aluminisé</i> Quichette, soufflet, pissaladière, croque-monsieur...	
Panier de crudités multicolore	€ 43,50
<i>2 kg. Sur vannerie avec deux dips</i>	
Fines allumettes aux épices	€ 69,00
<i>Environ 200 pièces/kg</i> Emmental, pavot, cumin	
Gougères au Comté	€ 67,00
<i>Environ 80 pièces/kg</i>	
Aiguillettes de volailles en chaud-froid	€ 2,70
Tonnelets de légumes	€ 1,85
Puit de mini concombre, tarama maison, saumon fumé Grenaille vapeur, fromage frais, paprika, noisette grillée	
Mini tartines de pain	€ 1,97
Rillettes d'oie, noisettes Tomate, parmesan, roquette	
Empanada "Maison" avec sauce épicée	€ 1,99
Petit chausson farci à la viande de boeuf et piment	
Hâtelets en bambou ou "banderillas"	
Céleri branche, roquefort, raisin frais	€ 1,92
Galette de blé noir, citron confit, beurre de sardine, olive	€ 1,94
Melon et chiffonnade de jambon cru (<i>En saison</i>)	€ 2,04
Mozzarella aux deux tomates et basilic	€ 2,04
Chorizo, Manchego, olive	€ 2,04
Crêpe de saumon d'Écosse, concombre et aneth	€ 2,06
Légumes confits	€ 2,18
Magret de canard fumé, raisin frais	€ 2,27
Magret de canard fumé, abricot	€ 2,27
Melon, tomate, mozzarella, menthe fraîche (<i>En saison</i>)	€ 2,28
Brochette de fruits de saison	€ 2,28
Volaille façon Tandoori, ananas frais	€ 2,38
Foie gras poêlé et cerises "griotte"	€ 2,88
Filet de bœuf	€ 2,93
Crevette gambas à la menthe et pétale de radis noir	€ 3,17
Toast de pain d'épices au foie gras de canard entier	€ 3,75
<i>Minimum 50 pièces</i>	
Pyramidion de crevettes à la menthe*	€ 163,00
<i>50 brochettes</i>	
Petites timbales de salade	
Taboulé de quinoa, pamplemousse, crevettes	€ 3,20
Betterave, tomate, vinaigre de framboise	€ 3,15
Cuillère chinoise au caviar d'aubergine	€ 2,55
Mini verrine	
Guacamole, tomate et piment d'Espelette	€ 3,05
Panacotta d'asperges, œufs de saumon	€ 3,05

Canapés de voyage

Pièces sandwichées

Pain "fait maison" en surprise	€ 47,00
<i>70 pièces</i> 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	€ 63,00
<i>70 pièces</i> Saumon ou tarama maison	
Brioche mousseline crabe ou saumon	€ 74,00
<i>70 pièces</i>	
Navette	
Thon piment de Cayenne, fromage frais ciboulette,	€ 1,70
mousse de foie d'oie, jambon blanc, volaille aux herbes	€ 1,98
Saumon fumé ou tarama maison	€ 1,98
Mini-sandwich club	€ 2,45
Salade, filet de dinde, cheddar	
Mini-sandwich	€ 2,40
Purée de tomates séchées et parmesan	
Coffret repas en petites pièces	€ 19,95
Salade, banderillas, mini-sandwichs, petits-fours	

Boulangerie, mini-viennoiseries

À la pièce

Madeleine "Maison"	€ 1,00
Petit chausson aux pommes	€ 1,09
Mini-pain au raisin	€ 0,89
Demi croissant pur beurre	€ 0,84
Demi pain au chocolat	€ 0,84
Pain "fait maison" aux noix tranché 24 tranches	€ 5,50
Pain "fait maison" tranché 24 tranches	€ 3,43

Fromages de nos provinces

Mignardises de fromages affinés	€ 75,00
<i>75 pièces sur ardoise avec pics en bois</i>	
Assortiment de fromages	€ 3,05
<i>Par personne. À découper</i>	

Plats froids

Prix par personne, mini. 15 personnes

Saumon froid en bellevue sur plat	€ 15,15
Viandes froides	de 6,80
<i>Avec sauces & condiments</i>	
Chaud-froid de volailles à l'estragon	€ 6,95
Salades	
<i>En saladier avec couvercle</i>	
Salade Grecque : Concombre, tomate, poivron jaunes, olive, fromage feta, huile d'olive	€ 3,50
Salade Italienne : Fusillis, concombre, carotte, tomate, vinaigrette citronnée et basilic	€ 3,70
Salade Scandinave : Bâtonnets de carotte, concombre, aneth, sauce fromage blanc	€ 3,40
Taboulé au citron : Poivron, oignon, menthe, tomate, raisins secs, citron confit	€ 3,60
Salade de fèves vertes : Fèves pelées, tomates, oignons au vinaigre balsamique, coriandre	€ 3,35
Ardoise de charcuteries pré-découpées	€ 62,00
<i>Pour 10 personnes</i>	
Terrine aux deux poissons du moment	€ 7,00
<i>Avec sauces</i>	
Terrine végétarienne	€ 6,95
<i>Avec sauces</i>	

Entrées chaudes

Quiche, Tourtes, Tartes salées de saison	€ 35,00
<i>8 personnes, ø 22 cm</i>	
Pâté Bourbonnais	€ 34,00
<i>8 personnes, ø 22 cm</i>	

Plats chauds

Prix par personne, mini. 20 personnes

Navarin d'agneau oriental	€ 15,20
Blanquette de veau tradition	€ 15,90
Émincé de volailles à l'estragon	€ 9,95
Émincé de volailles aux morilles	€ 19,30
Koulibiac de saumon	€ 9,85
<i>Garnitures de saison en supplément</i>	

Pièces d'apparat, entremets

Pièce d'apparat*	€ 8,00
<i>Par personne</i> Support de présentation en volumes avec inscriptions, fleurs en sucre, scintillants	
Grand entremet d'anniversaire*	€ 7,50
<i>La part. Sur socle avec inscriptions et fleurs en sucre</i>	
Croquembouche*	€ 8,20
4 choux par personne, avec nougatine Cône, panier, berceau, chapelle, podium	
Entremets 10 personnes, ø 22 cm	€ 46,00
Cardinal : bavaroise framboise, framboises fraîches, biscuit cuiller Impérial : 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 Assortiment du moment	€ 58,00
<i>54 pièces, 1 kg soit 1,07 € pièce</i> Mignardises, pâtisseries en réduction: petits éclairs, tartelettes fruits, variétés classiques et nouveautés du moment...	
Coffret de macarons "fait maison" Assortiment du moment	€ 60,00
<i>70 pièces, 1 kg</i> Vanille, cassis, framboise, citron, pistache, caramel beurre salé, café	
Coffret de petits fours moelleux	€ 60,00
<i>90 à 110 pièces, 1 kg</i> Financiers, visitandines, mini-cake, gingembre...	
Petits fours secs, tuiles "tradition"	€ 65,00
Ananas déguisé aux fruits frais ou confits*	€ 96,00
<i>50 pièces décoratives, 1 kg</i> Ananas sur socle décoré de brochettes de fruits	
Petites tartes lunch	€ 1,50
Coffret de rochers Environ 0,7 kg Meringue aux amandes	€ 38,00
Chouquettes au sucre grain 1 kg	€ 40,00
Chouquettes au chocolat 1 kg	€ 45,00
Corbeille de fruits de saison 5 kg	€ 99,00

*hauteur minimum 40 cm