

CATALOGUE DE BOUCHÉES, CANAPÉS & VERRINES



Introduction

Bienvenue

Découvrez notre sélection raffinée de bouchées, canapés et verrines, spécialement conçue pour sublimer vos cocktails et réceptions. Chaque création allie des ingrédients de qualité à une présentation élégante, dans la plus pure tradition du savoir-faire artisanal. Nous nous engageons à adapter nos assortiments selon vos envies et les besoins de votre événement, pour une expérience sur-mesure inoubliable.



GUIDE



Apéritif classique

Apéritif dînatoire

Dînatoire complet

Conseils pratiques

Guide des Quantités

Apéritif classique (avant repas).

Durée : 45 min à 1h30

- **6 à 8 bouchées par personne** » confortable
- **10 pièces** » apéritif généreux
- Si alcool + longue durée : visez plutôt **8 à 10 bouchées**

Exemple :

- 2 verrines
- 4 bouchées froides
- 2 pièces chaudes ou plateau de charcuterie / fromage

- Apéritif dînatoire

(Remplace une partie du repas mais reste “léger”)

12 à 18 bouchées par personne

Exemple :

- 3 verrines
- 3 pièces chaudes
- 3 bouchées froides
- Planche de charcuterie et ou fromage
- 2 desserts

Apéritif dînatoire complet

(Remplace totalement un dîner)

- **18 à 25 bouchées par personne**
- Gros mangeurs / soirée longue : **25 à 30**

Répartition qui fonctionne très bien

Salé : 14 à 18 pièces

- 4 verrines
- 4 pièces chaudes ou planche de charcuterie et / ou fromage
- 4 bouchées froides
- 2 à 4 pièces premium (gravlax, crevette, Saint jacques...)

Sucré : 4 à 6 pièces

- mini brownie
- mini baba
- tartelette
- tiramisu...

Nos Bouchées froides

- Navettes jambon serrano grande réserve & pesto maison - 1.35€
- Navettes saumon fumé, fromage frais et fines herbes - 1.35€
- Wraps poulet ou végétarien - 1.30€
- Club sandwiches variés (à définir) - 1.30€
- Gougères fourrées - 1,30€
- Mini burgers au foie gras mi cuit et chutney de figue - 1.80€
- Blinis mousse de betterave et feta - 1.30 €
- Chou mousse à la truffe et foie gras- 1.80 €
- Millefeuille de petits pois et pancetta - 1.30 €
- Palmiers variés (à définir)- 1,30€
- Brochettes tomates mozzarella basilic - 1.30€
- Brochettes melon jambon - 1.35 €
- Tartelettes salées chèvre miel ou légumes grillés fêta- 1.30€
- Cakes salés olive parmesan /courgette ricotta/ chèvre noix (la bouchée) - 1.30€

Tous nos produits sont faits maison avec des ingrédients de qualité et de saison.
Nous pouvons adapter nos recettes en fonction de vos régimes et allergies alimentaires.



Nos Bouchées chaudes

- Brochettes poulet satay / thaï- 1.30€
- Brochettes Saint-Jacques et chorizo - 1.90€
- Croque Monsieur classique - 1.30€
- Croque Monsieur éffiloché de canard truffé tomme de brebis - 1.40€
- Falafels sauce yaourt menthe - 1.30€
- Polenta croustillante parmesan et légumes grillés- 1.30€
- Brochette figue et pancetta - 1.30€
- Nem au canard - 1.30€



Tous nos produits sont faits maison avec des ingrédients de qualité et de saison.
Nous pouvons adapter nos recettes en fonction de vos régimes et allergies alimentaires.

Nos Verrines

Élégance en bouche

- Tartare carotte gingembre et feta pistache — 1.40€
- Panna cotta parmesan ou chèvre et légumes grillés — 1.40€
- Verrine lentilles légumes du soleil et feta — 1.40€
- Gravlax de truite à la mangue tuile de parmesan — 1.70€
- Tartare crevette pamplemousse avocat — 1.60€
- Gaspacho d'asperge — 1.40€
- Velouté de petits pois à la menthe et mousse de chèvre-1.40 €
- Crémeux de burrata et tartare de tomate séchées pistache et basilic - 1.40 €
- Velouté de potimarron lait de coco graines de courges torréfiées et huile de truffe 1.40€
- Mousse de brocoli au cheddar et bacon grillé 1.40€

Tous nos produits sont faits maison avec des ingrédients de qualité et de saison.
Nous pouvons adapter nos recettes en fonction de vos régimes et allergies alimentaires.



Plateaux & Sauces

Charcuterie, Fromages & Dips
Une sélection raffinée de charcuteries fines et fromages affinés.

Plateau Charcuterie & Fromages : 6,50€ par personne

Sauces Maison à Dipper :

- Houmous onctueux – 4.00€ les 100g
- Guacamole frais – 4.00€ les 100g

Idéal en accompagnement de vos bouchées et verrines pour une réception complète et gourmande.



Nos Desserts

“Le bonheur, en bouchées sucrées.” — Idéal pour mignardises, verrines et mini-desserts à partager. Craquez, c’est fait maison !

- Crumble de fruits de saison 1.30 €
- Panna cotta coulis de fruits frais (à définir) 1.30€
- Brownies et ganache montée au chocolat blanc & pistaches 1.30€
- Mousses chocolat ou mousse de fruits 1.30€
- Mini baba au rhum 1.30€
- Mini tarte au citron 1.30€
- Mini cheese cake 1.30€
- Mini tiramisu 1.30€

Tous nos desserts sont faits maison avec des ingrédients de qualité, de saison pour une touche de gourmandise et de finesse



Nos Desserts

Fait maison avec passion, pensé pour vos événements.

Des créations sucrées élégantes pour célébrer vos plus beaux moments

Desserts d'anniversaire, ou événements spéciaux :
fraisier, tiramisu, forêt noire... 5€/part

Tous nos desserts sont faits maison avec des ingrédients de qualité, de saison pour une touche de gourmandise et de finesse.



Quelques réalisations



Informations Pratiques

Délai de commande : 15 jours minimum avant votre événement.

Livraison : Dans un rayon de 50 km, frais à définir selon la distance.

Contact : Frédéric

Tél : 06 51 75 81 14

Email : barthelemyfr33@gmail.com

Personnalisation : N'hésitez pas à nous contacter pour adapter nos assortiments à vos besoins et obtenir un devis sur mesure.

Nous sommes à votre entière disposition pour sublimer vos événements et créer des moments inoubliables.