

# APERITIFS DINATOIRES

## 16 € PAR PERSONNE

3 SAUCISSONS - 1 CRESPEOU - 2 CAKES - 3 FEUILLETES TAPENADE –  
2 GOUGERES - 1 VERRINE DE CAVIAR D'AUBERGINE –  
1 MINI ECLAIR A LA CREME DE SAUMON FUME - 2 CAILLETES

⇒ IDEM AVEC 1 VERRINE DE TARTARE DE SAUMON = 19 €

## 13 € PAR PERSONNE

2 QUICHES (5 SUR 5CM) - 2 PIZZAS - 3 FEUILLETES TAPENADE –  
2 GOUGERES - 1 CAILLETTE HERBE - 1 VERRINE.

1 PLAQUE DE QUICHE SOIT ENVIRON 96 MORCEAUX DE 5 PAR 5	60 €
1 PLAQUE DE PISSALADIERE SOIT ENVIRON 96 MORCEAUX DE 5 PAR 5	45 €
1 PLAQUE DE PIZZA SOIT ENVIRON 96 MORCEAUX DE 5 PAR 5	45 €

Accras de poisson	0,80 € Pièce
Mini éclair à la crème de saumon fumé	1,50 € Pièce
Verrine de tartare de saumon	3,50 € Pièce
Verrine de caviar d'aubergine	2,00 € Pièce
Verrine de mini-ratatouille	2,00 € Pièce
Verrine de Taboulé d'épautre au basilic	2,00 € Pièce
Verrine avocat-crevette	3,00 € Pièce
Gougères	0,60 € Pièce