



Les pièces, salées et sucrées

Pour une réunion qui se prolonge, un déjeuner autour de la grande table ou un cocktail en fin de journée. Des pièces à partager, préparées le jour même et dressées sur place.

01 SALÉ



Club au thon

Pain nordique, thon, cream cheese, herbes aromatiques, citron, ail.

Allergènes · Lactose, gluten, poisson.



Club au poulet

Pain de mie, mayonnaise, comté, blanc de poulet, herbes aromatiques, salade.

Allergènes · Lactose, fruits à coque, gluten, soja, céleri, œuf, sésame, moutarde.



Mini quiche de saison

Pâte brisée, œuf, lait, crème, courgette, muscade.

Allergènes · Lactose, œuf, gluten.



Mini cake salé de la semaine

La recette du moment, selon le marché.

Allergènes · Communiqués à la commande.



Wrap saumon

Tortilla, saumon, cream cheese, herbes aromatiques, citron, salade.

Allergènes · Gluten, poisson, crustacés, lactose.



Wrap halloumi

Tortilla, caviar d'aubergine, halloumi, salade.

Allergènes · Gluten, lactose.



01 SALÉ, SUITE



Brochette tomate mozzarella

Tomate cerise, olive, mozzarella.

Allergènes · Lactose.

02 SUCRÉ



Mini cake sucré de la semaine

La recette du moment, selon la saison.

Allergènes · Communiqués à la commande.



Brochette de fruits

Fruits de saison.

Allergènes · Sans allergène.

03 EN PRATIQUE

Combien de pièces

Comptez six à huit pièces par personne pour un cocktail, douze à quinze pour un déjeuner ou un dîner sur le pouce.

Sur mesure

Chaque proposition est établie sur devis, selon le nombre de personnes, l'horaire et l'équilibre salé, sucré que vous souhaitez.

Saison

Les recettes suivent le marché et peuvent évoluer. La liste complète des allergènes est communiquée avec le devis.

Composer votre carte

maisonvoltaire.com/devis
bookings@supernova.biz · 06 43 52 83 68