



Formules canapés

BUFFET COCKTAIL DRESSÉ N°1 (base 50 pers.)

**70 canapés
du bout des doigts**
l'œuf de caille, le chori's,
la rose de betterave,
la pyramide de chèvre,
la volaille curry,
le saumon fumé

70 pics assortis
l'Italienne, le magret de canard
raisin, le saumon mariné
concombre, le melon Parme

1 pain surprise Poilâne (80 pces)
Le "tout végétal"

40 pièces printanières
la tomates grappa
au chèvre épicé,
le bleu de Chine aux œufs
de truite, la trévisse crevette

40 minis sandwiches cocktail
le chèvre menthe,
le bœuf moutarde de Meaux

100 mignardises assorties
le roulé griotte, la tarte aux fruits,
l'Arabica, le cœur rouge

BUFFET COCKTAIL DRESSÉ N°2 (base 50 pers.)

**100 canapés
du bout des doigts**
l'œuf de caille, le chori's,
la rose de betterave,
la pyramide de chèvre,
la volaille curry,
le saumon fumé

90 pics assortis
l'Italienne, le magret de canard
raisin, le saumon mariné
concombre, le melon Parme

1 pain surprise Poilâne (80 pces)
Le "tout végétal"

70 pièces printanières
la tomates grappa
au chèvre épicé,
le bleu de Chine
aux œufs de truite,
la trévisse crevette

50 pièces folie's
la pipette saumon
mariné ananas,
la pipette gingembre,
la pince carotte curry
aux herbes

60 minis sandwiches cocktail
le chèvre menthe,
le bœuf moutarde de Meaux

150 mignardises assorties
le roulé griotte, la tarte aux fruits,
l'Arabica, le cœur rouge

BUFFET COCKTAIL DRESSÉ N°3 (base 50 pers.)

**150 canapés
du bout des doigts**
l'œuf de caille, le chori's, la rose
de betterave,
la pyramide de chèvre,
la volaille curry,
le saumon fumé

120 pics assortis
l'Italienne, le magret de canard
raisin, le saumon mariné
concombre, le melon Parme

1 pain surprise Poilâne (80 pces)
Le "tout végétal"

120 pièces printanières
la tomates grappa au chèvre
épicé, le bleu de Chine
aux œufs de truite,
la trévisse crevette

70 pièces folie's
la pipette saumon
mariné ananas,
la pipette gingembre,
la pince carotte curry
aux herbes

100 croustilles plaisir
le carpaccio de bœuf,
la chèvre figue,
le saumon mariné

**60 sandwiches
à la Française**
le chèvre menthe,
le bœuf moutarde de Meaux

150 mignardises assorties
le roulé griotte, la tarte aux fruits,
l'Arabica, le cœur rouge



**6 pièces salées
& 2 sucrées par personne**
50 personnes minimum
Prix par personne
15,45 € HT (17,00 € TTC)

**9 pièces salées
& 3 sucrées par personne**
50 personnes minimum
Prix par personne
23,18 € HT (25,50 € TTC)

**14 pièces salées
& 3 sucrées par personne**
50 personnes minimum
Prix par personne
35,45 € HT (39,00 € TTC)



Contact Réservations Groupes :
Thomas Bouet • tel : +33.1.40.28.42.86
email : tbouet@ducdeslombards.com



FORMULE TOURNIQUET (base 50 pers.)

**120 canapés
du bout des doigts**
l'œuf de caille, le chori's,
la rose de betterave,
la pyramide de chèvre,
la volaille curry,
le saumon fumé

100 pics assortis
l'Italienne, le magret de canard
raisin, le saumon mariné
concombre, le melon Parme

1 pain surprise Poilâne (80 pces)
Le "tout végétal"

100 pièces printanières
la tomates grappa au chèvre
épicé, le bleu de Chine
aux œufs de truite,
la trévisse crevette

70 pièces folie's
la pipette saumon
mariné ananas, la pipette
gingembre, la pince
carotte curry aux herbes

100 croustilles plaisir
le carpaccio de bœuf,
le chèvre figue,
le saumon mariné

60 sandwiches à la Française
le Comté aux amandes,
le basilic de bœuf en salade

50 cassolettes froides
la Fenouillette de saumon,
le crémeux d'avocat et tourteau
au curry et jus de mangue

100 mini verres assortis
le guacamole, la salsa et tacos,
le petit jardin et fraîcheur
de légumes

100 mosaïques de fromage

250 mignardises assorties
le carré impérial, le colonel,
la baguettine chocolat...

50 macarons

équivalent à 23 pièces
par personne
50 personnes minimum
Prix par personne
58,18 € HT (64,00 € TTC)

FORMULE TOURNIQUET PRESTIGE (base 50 pers.)

**200 canapés
du bout des doigts**
l'œuf de caille, le chori's, la rose
de betterave, la pyramide
de chèvre, la volaille curry,
le saumon fumé

100 pics assortis
l'Italienne, le magret de canard
raisin, le saumon mariné
concombre, le melon Parme

100 pièces printanières
la tomates grappa au chèvre
épicé, le bleu de Chine
aux œufs de truite, la trévisse
crevette

150 pièces chaudes
la brick de féta, le feuilleté
saucisse, l'acras

70 pièces folie's
la pipette saumon
mariné ananas, la pipette
gingembre, la pince
carotte curry aux herbes

100 croustilles plaisir
le carpaccio de bœuf,
le chèvre figue,
le saumon mariné

**60 sandwiches
à la Française**
le Comté aux amandes,
le basilic de bœuf en salade

50 cassolettes froides
la fenouillette de saumon,
les légumes grillés à l'huile
des Baux

100 mini verres assortis
le guacamole, la salsa et tacos,
le petit jardin et fraîcheur
de légumes

50 mini plats chauds
le parmentier de canard,
les lasagnes de saumon,
l'agneau provençal

100 mosaïques de fromage

250 mignardises assorties
le carré impérial, le colonel,
la baguettine chocolat...

50 macarons

100 mini verres douceur
le panacotta fruits rouges,
le tiramisu

équivalent à 29 pièces
par personne
50 personnes minimum
Prix par personne
68,18 € HT (75,00 € TTC)



Contact Réservations Groupes :

Thomas Bouet • tel : +33.1.40.28.42.86

email : tbouet@ducdeslombards.com