



FORMULES ET MENU POUR VOS ÉVÉNEMENTS



LE MENU

Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos plats, n'hésitez pas à nous consulter.

Les commandes sont possibles du lundi au dimanche, à partir de 10 personnes et un minimum de 120€ d'achat.

La qualité avant tout !

Nous sélectionnons avec soin chacun de nos produits.

- Fruits et légumes : en partenariat avec un primeur du Tholonet.
- Charcuteries fines italiennes et fromages sélectionnés auprès de maîtres fromagers.
- Douceurs et viennoiseries : en partenariat avec une boulangerie artisanale du Tholonet.

Nos préparations sont réalisées maison dans la mesure du possible, avec des produits soigneusement sélectionnés. Nous privilégions les producteurs locaux et les artisans français.



NOS BOUCHÉES APÉRITIVES ET VERRINES

A PARTIR DE 20 PIÈCES PAR RÉFÉRENCE :

- OEUF DE CAILLE, MAYONNAISE MAISON CIBOULETTE, VINAIGRE DE MANGUE & GRENADE - **2,50 €**
- TRADITIONNELLE FEUILLE DE VIGNES - **1,90 €**
- VERRINE DE CONCOMBRE, FROMAGE FRAIS AUX HERBES ET TOMATES CONFITES - **2,50 €**
- VERRINE DE GASPACHO DE BETTERAVE, CITRON VERT ET GRAINES DE COURGE - **2,90 €**
- VERRINE DE PANNA COTTA AUX COURGETTES, OIGNONS & GASPACHO DE TOMATES - **2,90 €**
- VERRINES SAUMON FUMÉ, GUACAMOLE ET CHUTNEY DE MANGUE - **3,50 €**
- BROCHETTE DE MOZZARELLA, BASILIC, NECTARINE JAUNE ET COPPA - **2,90 €**
- BROCHETTE TOMATE CERISE, MOZZARELLA, BASILIC ET JAMBON CRU - **2,50€**
- GOUGÈRE AU FROMAGE, FOURRÉE À LA BROUSSE TRUFFÉE - **2,90 €**

TOASTS, SANDWICHES & WRAPS

A PARTIR DE 10 PIECES PAR REFERENCE :

TOASTS

- TOAST GUACAMOLE, SAUMON FUMÉ, JEUNES POUSSES. **6,00€**
- TOAST GUACAMOLE, FÊTA, GRENADE ET PERSIL **5,00€**
- TOAST MARINADE DE TOMATES À LA CRÈME DE BALSAMIQUE POIVRÉE ET RICOTTA **5,00€**
- TOAST AU PESTO, NECTARINE, BURRATA ET ROQUETTE **6,00 €**
- TOAST AU HOUMOUS, POIS-CHICHES GRILLÉS AU PAPRIKA, FÊTA ET ROQUETTE **5,00€**

MINIS SANDWICHES

- POULET AU CURRY COCO **3,20 €**
- TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON DE PAYS ET ROQUETTE **3,20€**
- THON MAYONNAISE MAISON **3,20€**
- BROUSSE TRUFFÉE, JAMBON BLANC ET ROQUETTE **3,20€**
- COURGETTES ET POIVRONS RÔTIS AU ZAATAR **2,90 €**

WRAPS

- FILET DE POULET CURRY COCO, FROMAGE FRAIS, ROQUETTE & CIBOULETTE **4,50€**
- SAUMON FUMÉ, CONCOMBRE, FROMAGE FRAIS CITRON ET ANETH **5,50€**
- JAMBON BLANC BOURSIN ET CIBOULETTE **4,50 €**
- HOUMOUS, COURGETTES ET OIGNONS GRILLÉS, CAROTTES RAPÉES & JEUNES POUSSES **4,50 €**



SALADES, CAKES, QUICHES & PLATEAUX A PARTAGER

A PARTIR DE 10 PIECES PAR REFERENCE :

SALADES INDIVIDUELLES OU À PARTAGER SELON LE DRESSAGE SOUHAITÉ :

- TABOULÉ ORIENTAL **4,50 €**
- BOWL QUINOA ET LÉGUMES RÔTIS AU PARMESAN **5,00 €**
- SALADE DE LENTILLES RÔTIES, FETA ET CAROTTES **5,00 €**
- SALADE DE CONCOMBRE, NECTARINE, TOMATE, MOZZARELLA ET MENTHE **5,00 €**
- SALADE D'ORZO, POIVRONS, CONCOMBRE & ROQUETTE **4,50 €**
- BURRATA INDIVIDUELLE, TOMATES EN VINEGRETTE ET BASILIC **5,00 €**

CAKES :

- CHÈVRE, TOMATES CONFITES ET BASILIC **3,50 €**
- FETA, OLIVES, BROCOLIS ET ORIGAN ACCOMPAGNÉ DE TZATZIKI **3,50 €**
- JAMBON, COMTÉ, MOUTARDE À L'ANCIENNE **4,00 €**

QUICHES INDIVIDUELLES :

- QUICHE LORRAINE **3,90 €**
- QUICHE AUX POIREAUX, CHÈVRE, NOIX ET MIEL **4,50 €**
- QUICHE AUX LÉGUMES RÔTIS AU PAPRIKA FUMÉ **3,90 €**

PLATEAUX À PARTAGER À L'UNITÉ : (UN PLATEAU REPRÉSENTE ENVIRON 10 PERSONNES DANS LE CADRE D'UN BUFFET ACCOMPAGNÉ D'AUTRES PIÈCES).

- CHARCUTERIES FINES, FROMAGES AFFINÉS ET CRUDITÉS ACCOMPAGNÉS DE MIEL ET CONFITURE **139 €**
- PLATEAUX DE PAINS SPÉCIAUX TRANCHÉS : FRUITIER, NOIX, OLIVES ET PETIT ÉPEAUTRE **19 €**
- PLATEAU DE CRUDITÉS ACCOMPAGNÉ DE 2 SAUCES AU CHOIX **69 €**





LES DOUCEURS SUCRÉES

A PARTIR DE 10 PIÈCES PAR RÉFÉRENCE :

ASSORTIMENT DE MINI VIENNOISERIES PAR 20 - **20,00 €**

TARTELETTE AUX POMMES - **3,90 €**

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE - **3,90 €**

ASSORTIMENT DE CHOUQUETTES PAR 20 - **10,00 €**

MADELEINE PUR BEURRE - **2 €**

CANELÉ - **2 €**

MOELLEUX AU CHOCOLAT- **4,00 €**

COOKIE AU CHOIX : CHOCOLAT AU LAIT ET SPECULOOS **OU** PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR ET NOIX DE PECAN **OU** FRAMBOISE CHOCOLAT BLANC - **4,00€**

ROULEAU À LA CANNELLE **4,00€**

COOKIE CHOCOLAT BLANC ET PISTACHES **4,00€**

PANNA COTTA (COULIS DE FRUITS AU CHOIX) **4,50€**

GRANOLA, FROMAGE BLANC ET FRUITS FRAIS **4,50€**

MUFFIN : CHOCOLAT NOIR **OU/ET** NATURE AU PÉPITES DE CHOCOLAT - **4,00€**

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR **4,00€**

PANCAKES ET FRUITS ROUGES, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX (ENVIRON 4 PANCAKES PAR PERSONNE) :

PETITE (20 PIÈCES) - **25 €**

MOYENNE (40 PIÈCES) - **50 €**

MAXI (60 PIÈCES) - **75 €**

PLATEAU DE FRUITS A L'UNITÉ (POUR 10 PERSONNES ENVIRON) - **105 €**

INFORMATIONS UTILES

Avant de commander

- Commande à partir de 10 personnes, avec un minimum de 120 €.
- Minimum de pièces par référence pour les bouchées salées et sucrées.
- Présentation au choix : en box prêtes à déguster ou en buffet installé et décoré (en supplément).
- Livraison offerte dans un rayon de 5 km autour du Tholonet. Au-delà, des frais s'appliquent selon la distance.

SERVICE D'INSTALLATION ET DÉCORATION DU BUFFET

Installation & décoration de votre buffet

Offrez à votre événement une présentation élégante grâce à notre service d'installation et de décoration.

- Disponible à partir de 20 convives.
- Forfait à partir de 200 €, selon la taille du buffet.
- Choisissez l'une de nos deux ambiances décoratives :
 - Lumière Provençale : blanc, jaune et orangé.
 - Éclat Poudré : blanc et rose.
- Les fleurs artificielles sont incluses. Des fleurs fraîches peuvent être proposées sur devis.

Ce qui est inclus

- Installation complète du buffet
- Mise en scène et décoration
- Plats de présentation, supports et couverts de service

Non inclus

- Table et nappe
- Vaisselle des invités (option jetable disponible)
- Service pendant l'événement

Le buffet est installé et prêt à être dégusté avant notre départ. Notre matériel est récupéré après l'événement, généralement le lendemain, selon vos disponibilités.



DES FORMULES POUR TOUT VOS ÉVÉNEMENTS

Des formules pour tous vos événements

Pour vous simplifier l'organisation, nous avons créé 3 formules par personne. Sélectionnez celle qui correspond à votre budget et à vos envies, nous nous chargeons du reste.

Vous souhaitez remplacer certaines pièces ? C'est tout à fait possible. Nous pouvons également créer un menu entièrement sur mesure en fonction de vos envies et de votre budget, afin de vous proposer une prestation qui vous ressemble. L'installation de buffet n'est pas comprise dans les formules.

Formule 1 – 31,90 € / personne

Verrine de gaspacho de betterave • Œuf de caille en brochette • Bowl de quinoa aux légumes rôtis • Wrap au filet de poulet, curry coco • Plateau de fruits frais • Mousse au chocolat

Formule 2 – 39,25 € / personne

Verrine de panna cotta tomate & gaspacho de tomates • Feuille de vigne • Plateau de charcuteries & fromages • Pain artisanal • 2 mini-sandwiches par personne • Panna cotta • Madeleine pur beurre

Formule Brunch – 37,50 € / personne

Verrine saumon fumé, guacamole & chutney de mangue • Œuf de caille, mayonnaise maison, ciboulette, vinaigre de mangue & grenade • Cake jambon, comté & moutarde à l'ancienne • Toast au houmous, pois chiches grillés, feta & roquette • Burrata individuelle, tomates & basilic • Assortiment de mini-viennoiseries • Granola, fromage blanc & fruits frais • Assortiment de chouquettes • Plateau de fruits frais



VOTRE DEVIS EN QUELQUES ÉTAPES

Obtenir votre devis

Envoyez votre demande à contact.lapetiteassiette@gmail.com en nous indiquant :

- La date de votre événement
- Votre nom, prénom et numéro de téléphone
- Le type d'événement
- Le nombre de convives
- L'adresse du lieu de réception
- L'heure souhaitée de livraison
- Livraison seule ou installation du buffet
- Les créations qui vous intéressent ou la formule choisit
- Pour un buffet floral : le thème souhaité et votre préférence entre fleurs fraîches ou artificielles

Vous hésitez encore sur votre sélection ?

Nous vous conseillons afin de composer un buffet parfaitement adapté à votre événement.

À réception de votre demande, nous vous recontacterons rapidement pour échanger sur votre projet et vous adresser un devis personnalisé.





CONTACT

Site

www.lapetiteassiette_letholonet.com

Email

contact.lapetiteassiette@gmail.com

Téléphone

07 56 81 16 42