



Fanfan La Guimauve

EMMANUEL BONNABAUD



PÂTISSIER CHOCOLATIER GLACIER CONFISEUR

www.fanfan-la-guimauve.com

à votre service pour vos apéritifs, buffets froids, buffets chauds, repas à la carte avec fromage et/ou dessert

9 VERRINES
40g – 2.20€

- *Velouté de petits pois et crème au lard
- *Mousse d'avocat et Miettes de crabe
- *Caponata et parfum de menthe
- *Gaspacho et mousse de chèvre
- *Lentilles, saumon et crème au parmesan

MINI SANDWICH
1.10€

- *Rosebeef et sauce béarnaise
- *thon et tomate
- *poulet et sauce au poivre

BOUCHEES SALEES
0,50€

- *Quiche lorraine
- *Pissaladière
- *Pizza fromages
- *Pizza jambon /champignon
- *Brioche aux grattons
- *cake salé
- *Accras de morue

LES TOASTS
2€

- *Magret de canard et asperges
- *Endives et fromage aux noix
- *Crevettes et pistou
- *Médaille de foie gras

CANAPES CLASSIQUES
1€

- *jambon cru
- *saumon fumé
- *rosette
- *terrinerie de campagne
- * fromage

PAIN SURPRISE
25€ (les 30 pièces)

- Assortiment de rosette,
- Jambon cru,
- Jambon blanc
- Fromage,
- Rillettes de poisson

* Pour un apéritif, on prévoit en général 6 pièces par personne comprenant :
1 verrine, 1 toast, 1 mini sandwich, 1 canapé classique, 2 bouchées salées
pour 7,30€ TTC par personne
Cette formule a l'avantage de présenter un assortiment varié de pièces.

- * Vous pouvez compléter avec un pain surprise, un plateau de fromages ;
- * Nous pouvons prévoir les boissons
- * Sans oublier une petite note sucrée : mignardises à 1.25€ pièce

EMMANUEL BONNABAUD – Maître Artisan Pâtissier Chocolatier
41 Rue des Docteurs Dumas et 4 avenue de la gare
63300 THIERS 63160 Billom
04 73 80 70 82 04 73 68 46 26

