



Buffet brunch ou dinatoire

Billes croustillantes au poulet accompagnées d'une confiture de tomate verte aux noisettes
.....0.75€

Beignets de courgettes 3/personne.....0.35€

Moules aux échalotes, champignons de Paris, Boursin: 4 moules dans leur coquille par
personne.....2.55€

Cup cake au vin blanc et aux olives ou courgette curcuma.....0.75€

Cookies de tomate séchée et pignon 2/personne.....1.10€

Brochettes de saucisses (chipolatas naturelles et aux herbes, merguez) accompagnée d'une
sauce rougail 2/personne.....1.70€

Petit burger de foie gras mi cuit.....2.50€

Verrine chaude de noix de pétoncles à la tapenade et au jambon cru...2.50€

Les Verrines : 1.00 € la pièce

- Poulet à la chinoise, confiture d'oignons
- Mascarpone au citron et guacamole
- Gaspacho Picaro
- Crème brûlée au foie gras (supplément de 0.10€)
- Céviche de merlu, crumble de chorizo (supplément de 0.10€)
- Vichyssoise à l'asperge verte, Chantilly au curry
- Caviar de courgette, crevette marinée (supplément de 0.10€)
- Caviar d'aubergine et saumon fumé (supplément de 0.10€)

Macaron salé au foie gras : 2.10 € la pièce

Les Amuses-bouches : 1.10 € la part (2 toasts /personne)

- Bruschetta au thon et au fromage frais
- Bruschetta à la rilette de saumon
- Bruschetta au fromage de chèvre frais ciboulette
- Bruschetta à la tapenade
- Boulettes de porc au Combava (4/pers)

La plaque de tarte à la tomate 3D (50 bouchées) 21€

Tomate confite, parmesan, roquette, bresaola ou Petits légumes, chèvre, tomate confite, roquette

La plaque de cheese cake au Boursin (50 bouchées) 16€

La plaque de pizza jambon/fromage ou quiche lardon/fromage (50 bouchées) 12.80€



Pièces montée 4 choux par personne

-Entre 10 et 20 personnes 3.30 € (cône uniquement)

-Plus de 20 personnes 3 € (cône)

-0.30 € supplément par personne pour la nougatine (Puits, Gondole de Venise, berceau, Signe, Cœur, Panier, Chapelle, Moulin ...)

Possibilité d'un cadre photo en nougatine sur un support alimentaire, d'une photo au choix en format A4. 20€

Entremets : - Entre 10 et 20 personnes 3€ - Plus de 20 personnes 2.80€

- Fraisier
- Framboisier
- Royal
- Tarte aux Fraises
- Tarte aux Framboises
- Forêt Noire (Framboise ou Cerise)
- Tous Chocolat (Génoise chocolat et Ganache)

Gâteau de soirées : 4 par personnes : - 0.80 € pièce, minimum de 60 pièces.

Au Choix :

-Eclairs à la Vanille -Eclairs au Chocolat-Choux Caramélisé-Choux Chantilly -Tartelettes Framboise
-Tartelettes Fraise (ou Fruits selon saison) -Tartelettes Citron

-Verrine Panacotta Fraise
-Verrine Mousse de Marron et petite meringue
-Verrine Liégeoise, (Mousse chocolat noir et Chantilly)

Tarifs pouvant être dégressif si grosse commande.



Spécialités

A partir de 6 convives

Paëlla : 1 cuisse de poulet/pers, 1 gambas/pers, crevettes, moules, chorizo, lamelles de seiche, petits pois, poivrons, tomates, riz.

Tarif : 9.50€ la part

L'aïoli : *Tarif sur devis selon cours du poisson*

Légumes: pommes de terre, carottes, brocolis ou chou-fleur, betterave, haricots verts, fenouils, patates douce. Morue, bulots, moules, œuf dur, sauce aïoli.

Le chili con carne : bœuf, haricots rouges, sauce piquante,

Tarif : 9.50€ la part

Le Tajine au poulet et aux olives vertes : 1 cuisse de poulet/pers olives vertes, citrons confits, tomates séchées, couscous

Tarif: 9.50€ la part

Le Tajine à l'agneau : agneau, pruneaux, raisins de Corinthe, citrons confits, couscous

Tarif : 9.50€ la part

Le Couscous à l'agneau ou au poulet : agneau ou poulet, merguez, légumes, couscous

Tarif: 11.50€ la part

Les Délices de Cécile Tel : 06.60.38.61.22 Mail : delicesdececile@gmail.com