

Et si vous êtes nombreux:

Planche de charcuterie A partir de 10 personnes 7,50 par personne

Blanc de poulet, rosbif, jambon blanc, jambon de pays, saucisson cornichons, mayonnaise, beurre

Planche de fromage A partir de 10 personnes 5,50 par personne

Camembert, emmental, buche de chèvre, mimolette, roquefort, noix, beurre

Commandez nos **Pains spéciaux Bio** pour accompagner vos planches

La Corbeille du marché

Assortiment de bâtonnets de carottes, concombre, têtes de chou-fleur, tomates cerises, radis, accompagné de nos sauces Maison: fromage blanc aux herbes fraîches et mayonnaise

57 € les 2,5 kg environ- 28,50 € les 1,2 kg environ

Nos Salades En saladier de 1,2 kg environ

Salade exotique ou Hiver ou Thai: 30,50 € le saladier

Autres salades: 23,50 € le saladier

Nos grands entremets

Les entremets de notre gamme sont disponibles en 10 personnes ou plus (nous consulter pour les délais)

Nos formules

L'apéro: 6 pièces par personne: 10€/ pers

(2 brochettes, 1 mini bun, 1 mini quiche, 2 macarons)

South Pigalle: 11 pièces par personne: 16 €/ pers

(4 fours salés dont 1 allumette et 1 roulé fromage, 2 mini buns, 2 brochettes, 3 macarons)

Réception familiale: 15 pièces par personne: 22 €/ pers

(4 fours salés, dont 1 allumette et 1 roulé fromage 3 mini buns, 2 brochettes, 1 verrine de salade, 3 mini choux, 2 macarons)

Retrait et livraison:

Le retrait de votre commande peut se faire dans la boutique de votre choix.

Livraison à partir de 17 € sur Paris et proche banlieue (nous consulter)

Nous vous conseillons de passer commande 72 heures à l'avance.

arnaud
**DEL
MON
TEL**

Carte Réception

Automne Hiver



www.arnaud-delmontel.com

Nos bouchées sucrées

Les Mignardises

Mini chou : 1,10 € - **le plateau de 40 choux: 44 €**

Parfums au choix:

vanille, chocolat, café, pistache, caramel, framboise, fruit de la passion

Mini tartelette citron ou chocolat: 1,40 €

Mini tartelette fruits rouges: 1,90 €

Le plateau de 40 tartelettes assorties: 66 €

Les Macarons

Au choix: vanille, chocolat, café, pistache, caramel fleur de sel, framboise, citron, praliné, caramel-fruit de la passion, caramel-citron vert

À la pièce: 1,70 €

Le plateau de 40 pièces: 68 €

Les Cônes de macarons

25 macarons 50 €

45 macarons 90 €

60 macarons 120 €

90 macarons 180 €

Les Cônes de choux

25 choux 48 €

45 choux 86 €

60 choux 115€

90 choux 172 €

Les Croquembouches (à partir de 12 personnes)

Choux garnis de crème pâtissière, socle et décor en nougatine

Classique : en pyramide

2 choux : 4,50 € /personne

3 choux: 6,50 €/personne

4 choux: 8,50 € /personne

Autre : église, autel, chiffre...

2 choux :5,50 € /personne

3 choux: 8,50 €/personne

4 choux: 10,50 € /personne

En dessous de 100 choux, certaines pièces ne sont pas réalisables.

Nos bouchées salées

Pain Surprise 2 parfums au choix- 45 € pièce -60 pièces environ

Saumon fumé, tarama, thon ciboulette, jambon de pays, jambon blanc, saucisson rosette, fromage frais aux herbes, roquefort noix, chèvre miel

Brioche mousseline 49 € pièce- 60 pièces environ

Saumon, crabe, ou poulet curry

Petits fours salés

mini pizza, mini quiche lorraine ou légumes, feuilleté saucisse: 1,25 € pièce
allumettes 0,70 € pièce - roulé feuilleté mimolette 1 € pièce

Le plateau de 40 pièces: 48 €

Mini buns 10 pièces minimum par sorte- 2,10 € pièce

foie gras, jambon Pata Negra, saumon fumé, tarama, chèvre miel, roquefort noix, thon ciboulette

Le plateau de 40 pièces: 80 €

Mini Brochettes 10 pièces minimum par sorte

tomate mozzarella- jambon de pays figues-poulet mariné poivron- gambas
mangue- saumon fumé concombre: 2,10 € pièce
foie gras pomme- saint jacques fenouil: 2,30 € pièce

Verrines de salades 15 pièces minimum par sorte -2,30 € pièce

Salade Exotique: avocat, crabe, pamplemousse, mangue, aneth

Salade Thai: poulet, carottes, chou, cacahuètes, sésame, gingembre

Tomates Mozzarella, huile d'olive, basilic

Salade d'Hiver: épinards, poires, figues, endives, gorgonzola, noix

Salade Lentilles : lentilles, pommes, grenade, huile de noisettes

Salade boulgour, feta , petits pois, basilic

Devis personnalisé par email à contact@arnaud-delmontel.com