

Et si vous êtes nombreux:

Planche de charcuterie *le plateau de 500 gr environ: 65 €*

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

Planche de fromage *le plateau de 350 gr environ: 45,50 €*

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

60 € les 2,5 kg environ - 30,00 € les 1,2 kg environ

Nos Salades en saladier de 1,2 kg environ - 33,00 € le saladier

Nos formules

L'apéro: 6 pièces par personne: 11€/ pers

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

South Pigalle: 11 pièces par personne: 18 €/ pers

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

Réception familiale: 15 pièces par personne: 26 €/ 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.

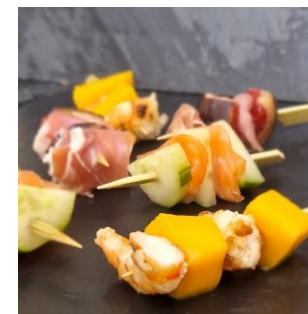
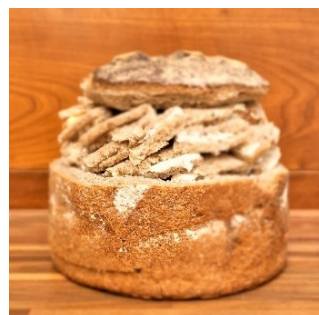
Livraison à partir de 24 € sur Paris et proche banlieue (nous consulter)

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 Mini choux

Mini chou : 1,20 € - **le plateau de 40 choux: 48 €**

Parfums au choix:

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

Les Mini tartelettes

Mini tartelette citron: 1,50 €

Mini tartelette fruits rouges ou chocolat: 2,00 €

Le plateau de 40 tartelettes assorties: 70 €

Les Verrines sucrées *15 pièces minimum par sorte*

Mousse chocolat, mousse citron, mousse fruits rouges: 2,40 € pièce

Verrine de fruits frais: 2,40 € pièce

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: 2,00 € - **Le plateau de 40 pièces: 80 €**

Nos desserts de réception

Les Croquebouches

Pyramide de choux garnis de crème pâtissière vanille, décor en nougatine

2 choux : 5,50 € /personne

3 choux: 8,50 €/personne

4 choux: 10,50 € /personne

Minimum de 40 choux

Les Entremets XXL (10 pers et plus) sur commande uniquement

Blanc manger, Millefeuille, Saint-honoré: **7 € par personne**

Eclat, Cacahuète chocolat, Vanille- passion, Framboisier: **7,5 € par personne**

Nos bouchées salées

Pain Surprise *2 parfums au choix- 50 € pièce -60 pièces environ*

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

Petits fours salés

mini pizza, mini quiche lorraine ou légumes, feuilleté saucisse: 1,40 € pièce
allumettes 0,80 € pièce - roulé feuilleté mimolette 1,10 € pièce

Le plateau de 40 pièces: 50 €

Mini buns *10 pièces minimum par sorte- 2,20 € pièce*

jambon de pays, saumon fumé, tarama, chèvre miel, roquefort noix, thon ciboulette, fromage frais aux herbes

Le plateau de 40 pièces: 88 €

Mini Brochettes *10 pièces minimum par sorte*

tomate mozzarella 2,20 € pièce

jambon de pays figues 2,20 € pièce

saumon fumé concombre: 2,40 € pièce

raisin emmental: 2,20 € pièce

gambas mangue 2,40 € pièce

poulet mariné poivron: 2,40 € pièce

Verrines de salades *15 pièces minimum par sorte -2,40 € pièce*

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

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

Salade boulgour, feta, petits pois, basilic

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

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