LES PIÈCES SUCREES

Les Petits Fours Sucrés — **1.10€ T.T.C / Pièce**

Le Caramiel (Fonds sablé breton crème caramiel et cacahuètes grillées)
La sphère griotte (Sablé poché en moule dôme griottine et groseilles fraiches)
Le Tout Choco (Croquant choco blanc, ganache montée au chocolat noir mi amer & écorce chocolat)
Noix japonaise
L'agrums (coque orange mousse orange, marmelade de rhubarbes)

Plateau de Petits Fours Sucrés Assortis :

Plateau de 25 pièces — **25.00€ T.T.C**
Plateau de 50 pièces — **49.00€ T.T.C**

Les Petits Fours Secs Assortis — **1.00€TTC/Pièces**

Rocher Coco – Sablé Breton – Noyer au miel de Sarthe – Moelleux chocolat aux épices

Plateau de Petits Fours Secs Assortis :

Plateau de 25 pièces — **24.00€ T.T.C**
Plateau de 50 pièces — **45.00€ T.T.C**

Les Brochettes de Fruits Frais — **1.50€ T.T.C / Pièce**

Les Verrines Sucrées(*) — **2.50€ T.T.C / Pièce**

Hawaï (baba soft mangue ananas, sirop fruité)
L'arobusta (crème anglaise café & mousse chocolat noir, nougatine et son biscuit chocolat)
Le Verger (mousse en duo de pomme et gelée de poire, fruits caramélisés)
La Sud (mousse agrumes, crumble aux deux citrons, financier)
La griottine (mousse pistache et griotte croquant pistache)

Les Macarons — **1.20€ T.T.C/Pièce**
(Caramel - Chocolat Gjanduja - Pomme - Menthe verveine - Framboise - Agrumes)

Les Financiers — **1.20€ T.T.C/Pièce**
(Pistache - Framboise - Citron)

*Consigne 1.00€

NB : Nos Tarifs s'entendent avec TVA 5.50 % Incluse (A emporter)

Il sera demandé de commander un nombre minimum de pièces de la même fabrication
(6 Pièces Mini)

COCKTAIL

(Automne - Hiver)

(01/10 - 31/03)

Lerouge traiteur

Notre métier, notre passion : recevoir

FABRICATION MAISON

16 BOULEVARD LOUIS LEPRINCE RINGUET – 72000 LE MANS

02.43.42.39.01

CONTACT@LEROUGETRAITEUR.FR

LEROUGE-TRAITEUR-LE-MANS.FR

SIREN: 418 912 747
389 319 120 R.C.S Le Mans
SASU Lérouge Traiteur
Siret: n° 389 319 120 00033
CS 200.000€

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Les Canapés 1.10€ T.T.C / Pièce

- Mille feuille de saumon fumé bavaroise au citron et tomate confite
- Dôme de st jacques au yuzu et herbes fraîches
- Moelleux de chou fleur et crème poivrons
- Alliance foie gras pain d'épices et figues

Les « Cuillères » by Lerouge (*) 1.50€ T.T.C / Pièce

- Tartare de cabillaud façon Ceviche
- Tartare de saumon St jacques mangue et graines passion
- Tartare de légumes du moment, caramel de vinaigre balsamique et coriandre

Les « Tortillas Colorées » 1.00€ T.T.C / Pièce

- Fajitas crème pesto roquette, pignon de pain et fruits secs
- Roulé de sarrasin jambon crème fromagère moutardé et mesclun

Les Gourmandises Salées1.50€ T.T.C / Pièce

- Cannelloni de truite fumée crémeux de citron et ciboulette
- Sucette fromagère aux herbes et Piment doux

Les Mini Macarons au Foie Gras 1.50 € T.T.C / Pièce

- Coque de Macaron Parfumée et Mousse de Foie Gras

Pain « Surprise » Prestige 45.00€ T.T.C

- (Mousse de Foie Gras - Rillettes aux 2 Saumons - Saumon Fumé - Magret Fumé)

Les Petites Sarthoises 0.90 € T.T.C / Pièce

- Boudin Noir Lardé
- Rillons
- Finger Rillettes

Les Mini Pinces à Linge 1.20€ T.T.C / Pièce

- Pince de chorizo crème de St jacques et sésame noir
- Pétale de légume, mousse de carotte au miel

Les Oeufs Toqués 3.50€ T.T.C / Pièce

- Brouillade Crémeuse d'œuf aux Morilles

Les Pièces du Jardinier 1.20€ T.T.C / Pièce

- Chou garni aux champignons, mousse de morilles
- Cannelloni de langoustine et carotte façon sushi
- Blinis de chou fleur avec son saumon gravlax

Pour vos prestations, nous proposons également des ateliers culinaires réalisablent en présence d'un chef cuisinier, pour plus d'informations, nous contacter

PHOTOS NON CONTRACTUELLE

Les Brochettes Froides 1.20€ T.T.C / Pièce

- Brochette de Saumon Gravlax et concombre
- Brochette de Tome refrain et raisin
- Brochette de magret fumé à l'ananas
- Nougat chèvre et miel Sarthois aux fruits secs

Les Mini Sandwichs Gourmands 2.00€ T.T.C / Pièce

- Brioche et aile de raie duo de perles façon Lobster Rolls
- Pain pita, effiloché de porc et sauce tartare
- Assortiment de crudités croquantes crème de curry

Les Verrines (*) 2.50€ T.T.C / Pièce

- Fondant de potimarron copeaux de lard fumé et noisettes
- Tiramisu de cèpes et foie gras
- Farandole de betteraves, émulsion au gingembre

Les Réductions de la Terre & Mer 1.20€ T.T.C / Pièce

- Sphère de Pomme de Terre au Haddock
- Joue de bœuf et petits légumes
- Sphère Rillette de maquereau

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

Les Réductions Chaudes 1.00€ T.T.C / Pièce

- Croq Jambon sec comté
- Bouchée d'escargot
- Quiche au foie gras
- Tatin de légumes d'antan

Les Mini « Wood Box » Salées Chaudes 3.20€ T.T.C / Pièce

- Parmentier de canard confit à la pistache et jus corsé
- Blanquette de noix de St jacques aux carottes colorées
- Poêlée de légumes aux saveurs d'hiver, crémée à l'anis

Les Mini Hot Dog 1.20€ T.T.C / Pièce

- Yellow Mustard et Cheddar Râpé

Les Mini Burgers 2.00€ T.T.C / Pièce

- Saumon mi-cuit et crème légère au wasabi
- Rillons tome refrain et compotée d'oignons