

### Les Petits Fours Sucrés

1.10€ T.T.C / Pièce

- Mini Napolitain Chocolat et Pistache
- Bulle Passion et Ecorce d'Orange Confitée sur un Biscuit Craquant
- Finger Sablé, Vague de Praliné et Biscuit Strudel
- Coque Chocolat Blanc, Marmelade Rhubarbe et Orange, Crème Citron et Mini Meringue
- Carré Sablé, Mousseline Vanille et Fruits Rouges

### Plateau de Petits Fours Sucrés Assortis :

Plateau de 24 pièces

25.00€ T.T.C

Plateau de 48 pièces

49.00€ T.T.C

### Les Macarons

1.20€ T.T.C / Pièce

### Les Petits Fours Secs

1.00€ T.T.C / Pièce

- Mini Rocher Coco – Mini Brownie – Cannelé – Financier

### Plateau de Petits Fours Secs Assortis :

- Plateau de 24 pièces
- Plateau de 48 pièces

22.00€ T.T.C

44.00€ T.T.C

### Les Brochettes de Fruits Frais

1.50€ T.T.C / Pièce

### Les Verrines Sucrées (Tumbler) (\*)

2.20€ T.T.C / Pièce

- Soupe de Fraises au Jus de Basilic
- Abricots Confits, Gelée au Vin Moelleux Infusée au Romarin
- Façon Citron Meringué
- Façon After Eight ( Bavaroise Menthe et Mousse Chocolat )
- Cherry ( Rocher Coco, Mousse Pistache et Insert Griotte )
- Bavaroise Rose et Litchi, Coulis de Framboise
- Mascarpone au Caramel et Beurre Salé, Biscuit Croquant

\*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

Lerouge  
traiteur

*Notre métier, notre passion : recevoir*



📍 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 Lerouge Traiteur  
Siret: n° 389 319 120 00033  
CS 200.000€

## LES PIÈCES SALÉES FROIDES

### Les Canapés

1.10€ T.T.C / Pièce

- Finger Gingerbread, Vague de Foie Gras de Canard « Maison », Chutney de Mangue Fraîche
- Blinis au Saumon Fumé, Crème Cheese au Yuzu et Aneth Ciselée, Fleurs Séchées en Pétales
- Tartelette Salée, Bavaroise de Langoustine à l'Armoricaine et Perle d'Harenga

### Les « Finger » Sandwiches

1.00€ T.T.C / Pièce

- Cheddar, Pastrami et Confit d'Oignons
- Saumon Fumé, Tzatziki et Pain de Mie Citron
- Beurre au Gorgonzola, Fige et Pâte de Noix

### Les « Mini Roll »

1.00€ T.T.C / Pièce

- Fajita de Blé à la Tomate, Volaille à la Crème d'Ail et Fines Herbes, Feuille de Roquette
- Fajita de Blé au Jambon Sec, Ricotta au Pesto et Fruits Secs

### Les Petits Choux

1.50€ T.T.C / Pièce

- Jambon et Emmental, Beurre Vanillé à la Gousse de Madagascar
- Beurre de Foie Gras aux Ecorces d'Agrumes Confits

### 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 Réductions du Jardin

1.20 € T.T.C / Pièce

- Mini Poire et Crème de Fourme d'Ambert
- Sphère en Robe des Champs, Mayonnaise au Raifort et Fine Escalope de Haddock Fumé et Ciboulette
- Champignon Farci aux Petits Légumes

### Les Mini Pinces à Linge

1.20€ T.T.C / Pièce

- Pétale de Betterave Chioggia en Couleur, Rillettes aux Deux Saumons Frais et Fumé aux Fines Herbes
- Lamelle de Chorizo « Ibérique », Ricotta aux Eclats de Pignon de Pin Grillés

### Les Oeufs Toqués

3.30€ T.T.C / Pièce

- Brouillade Crémeuse d'œuf aux Morilles

### Panier de Légumes Croquants

2.50€ T.T.C / Pièce

#### (Sauces Tapenade, Tzatziki et Cocktail)

- Concombre, Carottes, Radis Noir, Radis, Tomate Cerise et Choux Fleur Croquants

### Les Brochettes Froides

1.20€ T.T.C / Pièce

- Chiffonnade de Bayonne et Œuf de Caille au Paprika
- Tomate Cœur de Pigeon, Basilic Frais et Bille de Mozzarella

### Les Brochettes Froides ou Chaudes

- Teriyaki de Volaille, Marinade Soja et Gingembre
- Stick de Gambas Marinée aux Baies de Timut et Ananas Rôti

1.50€ T.T.C / Pièce

2.00€ T.T.C / Pièce

### Les Petits Bocaux (\*)

2.00€ T.T.C / Pièce

- Soupe de Melon à la Menthe
- Velouté de Courgette à l'Ail et Fines Herbes
- Gaspacho de Tomate à la Fraise et Basilic Frais

### Les Verrines

2.50€ T.T.C / Pièce

- St Jacques et Saumon en Tartare aux Grains de Passion, Mangue et Ciboulette
- Fine Escalope de Bar Mariné aux Ecorces d'Agrumes, Jus Acidulé, Soja et Graines Germées
- Tartare de Canard Fumé, Pomme Granny et Patate Douce
- Mousse de Chèvre, Tartare de Tomate Crue et Fruits Secs Torréfiés au Curcuma
- Houmous, Brûnoise de Pomme et Poivron, Graine de Carvi et Ciboulette

## LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

### Les Réductions Chaudes

1.00€ T.T.C / Pièce

- Mini Croque Jambon et Fromage
- Quiche Lorraine
- Pizza à la Tomate
- Gougère
- Feuilleté à l'Escargot et Beurre d'Ail

### Les Sticks « Noodles »

1.50€ T.T.C / Pièce

- Stick de Noodles, Sauce Aigre Douce

### Les Mini « Wood Box » Salées Chaudes

3.20€ T.T.C / Pièce

- Foie Gras Poêlé aux Champignons des Bois et Jus au Thym
- Noix de Saint Jacques Pochée, Jus d'Agrumes et Fondue d'Endive
- Queue de Langoustine aux Petits Légumes, Sauce Curry et Coco

### Les Mini Hot Dog

1.20€ T.T.C / Pièce

- Yellow Mustard et Cheddar Râpé

### Les Mini Burgers

2.00€ T.T.C / Pièce

- Bœuf aux Epices Cajun, Cheddar, Condiment Tomate et Chutney d'Oignon
- Noix de St Jacques Enrobée de Poitrine Fumée, sauce Béarnaise à l'Estragon

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