

Les Finger Food

Les Dips'and sauces (printemps et été)

Assortiment de crudités du moment accompagné de sauce fromage blanc, échalote et ciboulette.

3,50 €
pers.

La Charcuterie Plateau pour 6 pers.

Jambon sec, rosette de Lyon, terrine du moment, coppa de Parme...

15,00 €

Le Fromage Plateau pour 6 pers.

Saint-Nectaire, Fourme d'Ambert, Cantal entre-deux.

15,00 €

Les Quiches et Pizzas

En plaque de 50 morceaux.

à partir de
28,00 €
la plaque



“ Nos formules sont proposées sans service ni vaisselle.

Devis sur demande. ”

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

- Toute commande devra être passée au minimum 72 h avant son retrait.
- Un acompte de 30 % sera demandé pour toute commande.
- Une caution sera demandée en cas de prêt de matériel.
- Pour toute annulation ou rajout, veuillez nous prévenir 24 h à l'avance.

IMPRIMERIE Chambrial Cavanat - 63160 Billom



Traiteur

Livraison en entreprise

Cocktails



Pour commander : 04 73 19 40 41

contact@midi-nettes.fr

www.midi-nettes.fr

 Midinettes traiteur

44 avenue de la Gare
63730 Les Martres-de-Veyre

04 73 19 40 41

contact@midi-nettes.fr

www.midi-nettes.fr

Les coffrets

TENTATION

6 pièces/personne
au choix dans la carte

9,00 € TTC

ÉPICURIEN

10 pièces/personne
au choix dans la carte

15,00 € TTC

THÉMATIQUE

20 pièces

Les Burgers : dinde et copeau fourme d'Ambert, bœuf au Cantal, truite fumée et avocat, légumes du moment, foie gras poêlé aux pommes.

Les Wraps : poulet et moutarde à l'ancienne, foie gras et magret fumé, saumon fumé et fromage frais, speck et tomate séchée, thon au curry et ricotta.

Les Tapas : beignets de crevettes, acras de morue, calamars à la romaine, samoussas de bœuf au curry, samoussas aux légumes.

28,90 € TTC

Les Pièces Cocktail salées

LES VIANDES

- Mini-burger de dinde et copeau de fourme d'Ambert
 - Crème de boudin et duo de pommes (en hiver)
 - Wrap poulet et moutarde à l'ancienne
- Banderille mozzarella au pesto, tomate et coppa
 - Pain pita tex-mex au Bœuf
- Wrap des grisons, chèvre et pignons de pin

LES POISSONS

- Cube de saumon en gravlax sur pain noir
- Sphère de Saint-Jacques, coriandre et pommes
- Langoustine flambée au cognac et crème d'avocat
 - Mini-burger de truite fumée et d'avocat
 - Chou au saumon et perles de Yuzu
- Truite fumée sur blinis et sa chantilly au citron
- Tatin de noix de pétoncle sur fondue de poireaux
- Wrap de saumon atlantique fumé et fromage frais
 - Sablé parmesan et gambas marinée au curry

LES VÉGÉTARIENNES

- Terrine de légumes du chef
- Tarte oignon confit et chèvre
- Mini-cake aux légumes du moment
- Tiramisu de tomates confites et féta
- Caviar de légumes, crème de parmesan et sa tuile
 - Burger aux légumes du moment
- Blinis au chèvre frais, petits pois et menthe
 - Pain pita végétarien
- Tartelette fourme d'Ambert, poire et noix

LE FOIE GRAS

- Wrap de foie gras et magret de canard fumé
- Toast de pain d'épices, foie gras et confit de figue
 - Macaron au foie gras

Les Pièces chaudes (à réchauffer)

- Croquette au jambon d'Auvergne et fourme d'Ambert
- Noix de pétoncle sautée, chorizo et sauce à l'orange
- Cromesqui de truffade, panure au jambon grillé
- Burger au foie gras poêlé aux pommes
 - Burger de bœuf au Cantal
- Bille de risotto aux champignons
 - Briochette aux escargots

Les Pièces Cocktail sucrées

LES BOUCHÉES

- Amandine aux fruits du moment
 - Éclair au chocolat
- Profiterole et chantilly vanillée
- Tartelette au citron meringuée
- Moelleux chocolat cœur coulant
 - Mini-pavlova aux fruits
- Mini-macaron menthe/chocolat
 - Mini-macaron pistache
- Stick de gaufre sauce chocolat
- Mini-baba au rhum arrangé d'Aline
 - Tartelette tiramisu
 - Tartelette choco/caramel
 - Cannelés de Cécile

LES VERRINES

- Panna cotta et son coulis
 - Charlotte aux fruits
- Verrine de fruits de saison et sa chantilly
- Verrine mousse mascarpone, framboise et spéculoos
 - Crème chocolat en trompe l'œil

"Fait Maison"



1,60 € TTC / pièce