

	Quantité par pers.	Tarif		Quantité par pers.	Tarif
Pissaladiere	1 part 5 cm x 5 cm	0,65	Rôti de Bœuf (froid)	1 tranche	0,80
Tarte tomate-Pesto	1 part 5 cm x 5 cm	0,75	Rôti de Porc (froid)	1 tranche	0,60
Pizza	1 part 5 cm x 5 cm	0,75	Rôti de Veau (froid)	1 tranche	0,80
Quiche Lorraine	1 part 5 cm x 5 cm	0,75	Poche de Veau Farcie (froid)	200 g	4,50
Tarte Courgettes	1 part 5 cm x 5 cm	0,75	Pilon de Poulet rôti	1	3,00
Tourte Blettes	1 part 5 cm x 5 cm	0,80	Porchetta	100 g	3,50
Tourte saumon - épinards	1 part 5 cm x 5 cm	0,80	Daube Niçoise aux Cèpes	300 g	7,50
Feuilletés	1	0,40	Daube Niçoise aux Champignons	300 g	6,50
Gougères Fromage	1	1,00	Coq au Vin	300 g	6,00
Barba Juan	1	1,30	Tajine d'Agneau à l'Indienne	300 g	7,50
Pan Bagnat	1	7,50	Sauté de Dinde à l'Indienne	300 g	6,00
Pain	2 tranches	0,30	Blanquette de Veau à l'Ancienne	300 g	6,50
			Lapin à la Provençale	300 g	6,00
Jambon cuit	1 tranche	0,50	Lapin à la Moutarde	300 g	6,00
Jambon cru	1 tranche	0,80	Lapin aux Cèpes	300 g	7,50
Saucisson sec	2 rondelles	0,60	Rable de Lapin en rôti à la Provençale	300 g	8,50
Pancetta	2 tranches	0,60	Colombo de Porc	300 g	6,50
Coppa	2 rondelles	0,60	Joue de Porc gratinée au Pain d'Épices	300 g	6,50
Canapé Terrine Campagne aux Cèpes	1 canapé	0,60	Sauté de Cerf sauce Grand Veneur	300 g	14,00
Canapé Terrine Vésubienne	1 canapé	0,60	Cailles Farcies au x Raisins	300 g	11,50
Canapé Rillettes de Canard	1 canapé	0,60	Gratin de Fruits de Mer	250 g	6,00
			Croustade de Fruits de Mer	200 g	6,00
Chips	20 g	0,50	Terrine de Poisson aux St Jacques	200 g	7,50
Olives noires de Nice	20 g	0,65	Brandade de Morue	250 g	6,00
			Encornets Farcis	250 g	6,50
Taboulé	100 g	1,30	Lasagnes aux 2 saumons	250 g	7,50
Céleri Rémoulade	100 g	1,40	Thon à la Provençale	250 g	9,00
Penne au pistou	100 g	1,50	Aïoli	400 g	8,00
Salade de Poulpes	50 g	3,00	Stockfish	400 g	12,50
Carottes rapées	100 g	1,30	Rougets à la Niçoise	250 g	7,00
Salade de Riz composée	100 g	2,00	Calamars à l'Armoricaine	250 g	6,00
Salade de Melon et Pastèque	100 g	2,00	Saumon Label Rouge Gravlax	100 g	6,50
Salade Verte et vinaigrette	50 g	1,50	Saumon Fumé Sauvage Atlantique	100 g	8,50
Guacamole	100 g	2,50	Langouste à l'Américaine	400 g	32,00
Pâté Croute	1 tranche 50 g	1,80			
			Tommettes Fraîches de Molières	100 g	2,80
Foie Gras au Torchon	1 tranche 50 g	8,00	Tomme de Vache de la Madone	50 g	1,40
Terrine de Foie Gras, figue et magret	1 tranche 50 g	7,50	Tomme de Vache	1 tranche de 50 g	1,20
			Tomme de Brebis	1 tranche de 50 g	1,50
Gratin de Patates Douces	200 g	4,50	Crottin de Chèvre frais du Pays	1	3,00
Gratin de Courgettes	200 g	3,50	Tomme de Chèvre	1 tranche de 50 g	1,70
Gratin Brocolis / Chou Fleur	200 g	3,50	Comté 18 mois	1 tranche de 50 g	1,60
Gratin Provençal	200 g	3,50	Beaufort 24 mois	1 tranche de 50 g	2,00
Raviolis Niçois	2 douzaines	5,00			
Gnocchis Pomme de Terre	200 g	2,50	Tarte Myrtilles	1 part 5 cm x 5 cm	0,75
Pâtes Fraîches	150 g	2,80	Tourte de Blette	1 part 5 cm x 5 cm	0,75
Gnocchis à la Romaine	200 g	5,00	Tarte aux Pommes	1 part 5 cm x 5 cm	0,75
Riz sauvage	150 g	2,00	Tarte à la Rhubarbe	1 part 5 cm x 5 cm	0,75
Terrine de Légumes	200 g	4,00	Tarte aux Amandes	2 part 5 cm x 5 cm	0,75
Ratatouille	200 g	4,80	Cake aux Carottes	50 g	1,50
Champignons Farcis	1	1,50	Pain d'Épices	50 g	1,50
Tomate à la Provençale	1	1,50	Brownies Noix et Noisettes	50 g	1,50
Farcis Niçois :	Tomate	1,80	Amaretti	1	1,50
	Oignon	1,80	Compote de fruits Andros	1	0,80
	Courgette de Nice	1,80	Salade de Fraises	100 g	2,00
Gratin Dauphinois	300 g	6,00	Salade de Fruits	100 g	1,80
Gratin Dauphinois Truffé	300 g	7,00	Cannelé	1	1,50
Moussaka	300 g	6,50	Tiramisu aux Framboises	150 g	2,50
Lasagnes Végétariennes	300 g	7,80			
Lasagnes Bolognaises	300 g	6,50	Vin Rouge ou Rosé	0,25 l	2,50
Chili Con Carné	300 g	6,50	Champagne (Producteur Montagne de Reims)	1 coupe	6,00
Chili Végétarien	300 g	6,50	Eau Gazeuse	0,25 l	0,50
Couscous Royal	1a part	12,50	Eau Plate	0,25 l	0,30
Choucroute	1a part	12,50	Jus d'Orange Andros	0,25 l	1,20
Paëlla	1a part	12,00	Jus de Pomme Andros	0,25 l	1,20
			Kir	0,25 l	2,00
			Punch	0,25 l	5,00
			Sangria Rouge ou Blanche	0,25 l	4,00
			Café	1	0,80
			Assiettes, couverts et verres jetables		1,00
			Location Vaisselle, Tentes, Barnums et Tables et Chaises		devis
			Service		devis
				Plats Festifs	