



by panasia

PIÈCES COCKTAILS

Printemps
Été 2020

Des pièces personnalisables
selon vos envies

www.baronlouis.fr





QUAND PUIS-JE COMMANDER?

Les commandes doivent être passées 72 heures jours ouvrables avant la manifestation, pour un minimum de 20 convives.

COMMENT COMMANDER?



Par téléphone

01 48 63 25 93

Notre équipe commerciale est à votre écoute pour vous conseiller.



Par E-mail

contact@baronlouis.com

Indiquez votre commande, l'adresse de livraison, l'adresse de facturation si celle-ci est différente, la date et l'horaire de livraison.



Sur notre Site

www.baronlouis.fr

Transmettez-nous toutes les informations de votre commande dans « DEVIS »

Nos équipes sont à votre disposition pour toutes vos demandes supplémentaires (lieu de réception, matériel, décoration & animations culinaires) sur devis.

- Frais de livraison et d'installation selon la localisation.
- Prix HT sans Matériel, service, et livraison.
- CGV à consulter sur notre site internet.

LE 6 PIÈCES

Salées:

- Assortiment de Club cocktail
- Pince de bresaola et ricotta
- Pain Bao au poulet croustillant
- Pince de red meat, maquereau et crème
- Cube de saumon gravlax, chantilly au wasabi

Sucrées:

- Mini tarte citron meringuée
- Tartelette Caramel
- Sphère de fruits frais
- Brownie au chocolat et noix

LE 10 PIÈCES

Salées:

- Pomme de terre grenailée, rilette de saumon
- Jambon cru томатé
- Tomate cerise, mozza, crème de tomate
- Pince de red-meat, maquereau et crème de soja
- Pain bao au poulet croustillant
- Mini raviole à la crème balsamique

Sucrées:

- Assortiment de caroline (chocolat - café)
- Mini choux à la crème
- Tartelette aux fruits frais
- Sphère d'orange au miel et cannelle
- Verrine de riz au lait et caramel au beurre salé

LE 12 PIÈCES

8 SALÉES
4 SUCRÉES

Salées:

- Assortiment de Club cocktail
- Pince de bresaola et ricotta
- Pain bao au poulet croustillant
- Pince de red meat, maquereau et crème de soja
- Cube de saumon gravlax, chantilly au wasabi
- Nougat saumon et radis, émulsion de wasabi
- Bruschettas à la ricotta basilic, compoté de tomate poivron
- Caviar d'aubergine snacké

Sucrées:

- Mini tarte citron meringuée
- Tartelette Caramel
- Sphère de fruits frais
- Mini choux à la crème
- Verrine black and white (2 chocolats)
- Mousse pistache et framboise
- Verrine de riz au lait et caramel au beurre salé

LE 16 PIÈCES

10 SALÉES
2 PIÈCES SALÉES CHAUDES
4 SUCRÉES

Salées:

- Pomme de terre grenailée, rillette de saumon
- Jambon cru tomate
- Boule de foie gras, gelée de champagne, brunoise de poire, sabayon de champagne
- Tomate cerise mozza, crème de tomate
- Pince de red-meat, maquereau et crème de soja
- Mini raviole à la crème balsamique
- Emulsion de carotte cumin, crumble de noisette
- Mousseline de vitelottes et Saint-Jacques en croute fumé
- Caviar d'aubergine snacké
- Cube de saumon gravlax, chantilly au wasabi

Salées chaudes:

- Mini burger Panasia
- Brochette yakitori boeuf et/ou poulet
- Mini hot dog de volaille

Sucrées:

- Assortiment de mini macarons
- Mini tarte citron meringuée
- Tartelette Caramel
- Sphère de fruits frais
- Verrine de riz au lait et caramel au beurre salé
- Mini baba

LE 18 PIÈCES

10 PIÈCES SALÉES

4 PIÈCES SALÉES CHAUDES

4 PIÈCES SUCRÉES

Salées:

- Club au fromage frais, sauce soja et inari
- Jambon cru tomate
- Lingot de foie gras au jambon sec, confiture d'oignon
- Tomate cerise mozza, crème de tomate
- Pince de red-meat, maquereau et crème de soja
- Mini raviole à la crème balsamique
- Emulsion de carotte cumin, crumble de noisette
- Mousseline de vitelottes et Saint-Jacques en croute fumé
- Caviar d'aubergine snacké
- Cube de saumon gravlax, chantilly au wasabi

Pièces salées chaudes:

- Mini burger panasia
- Brochette saumon mariné et légumes
- Saint-Jacques et compoté de fenouille
- Nems panasia

Sucrées:

- Mini tarte citron meringuée
- Tartelette Caramel
- Sphère de fruits frais
- Assortiment de macarons
- Mini baba
- Mousse pistache et framboise

LE 24 PIÈCES

14 SALÉES, 2 PIÈCES CHAUDES, 1 MINI PLAT CHAUD, 4 SUCRÉES

Salées:

- Mini raviole à la crème balsamique
- Emulsion de carotte cumin, crumble de noisette
- Mousseline de vitelottes et Saint-Jacques en croute fumé
- Caviar d'aubergine snacké
- Cube de saumon gravlax, chantilly au wasabi
- Assortiment de Club cocktail
- Pince de bresaola et ricotta
- Pain bao au poulet croustillant
- Pince de red meat, maquereau et crème de soja
- Chutney de figues, fromage de brebis et anchois
- Grenaille à l'huile de noix, magret fumé
- Poireaux grillé, saumon fumé et mayo au vert de poireaux
- Lingot de foie gras au jambon sec, confit d'oignon
- Jambon cru tomate

Salées chaudes:

- Mini burger Panasia
- Brochette yakitori poulet et/ou boeuf
- Mini hot dog de volaille
- Saint-Jacques et compoté de fenouil

Minis plats chauds: (au choix)

- Parmentier de canard
- Chap chae, vermicelle de patate sauté au bœuf
- Vermicelle de riz sauté au curry, fruits de mer
- Patate douce, bœuf façon bourguignon
- Cabillaud vapeur et légumes du moment

Sucrées:

- Assortiment de brochettes de fruits de saison
- Mini Tarte citron meringuée
- Mousse passion framboise
- Riz au lait, caramel salé
- Verrine black and white (2 chocolats)
- Assortiment de macarons
- Mini choux à la crème