

Cave

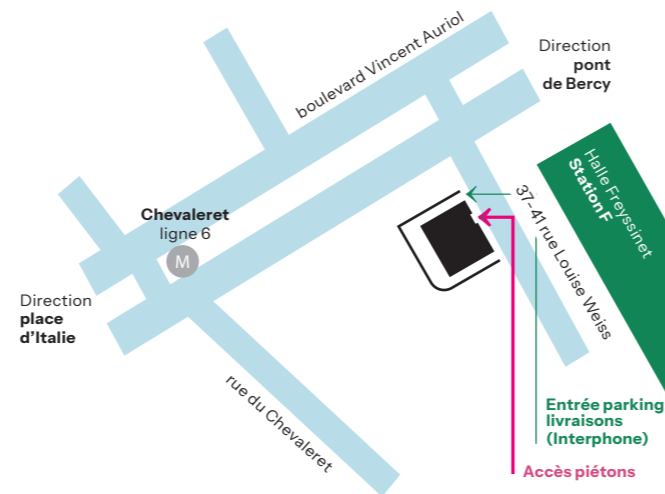
Boissons alcoolisées

St Nicolas de Bourgueil Hervé Morin, 2020.	€ 16,90
Champagne "Grand cru" Seconde-Simon, récoltant, manipulant à Ambonnay.	€ 34,50
Vouvray "brut" Laurent Kraft, 2017.	€ 22,90
Haut-Médoc Les Brulières de Beychevelle, 2016.	€ 28,00
Petit Chablis Jean-Marie Naulin, 2018.	€ 22,00
Cidre fermier "brut"	€ 8,00
Punch mangue passion "fait maison" Rhum, jus de passion, purée de mangue. 1 litre, sur commande	€ 20,46
Sangria 1 litre, sur commande	€ 16,00

Boissons sans alcool

Jus d'orange sans sucre ajouté bouteille 1 litre	€ 6,90
Jus de pomme sans sucre ajouté bouteille 1 litre	€ 7,00
Jus de pamplemousse bouteille 1 litre	€ 7,90
Nectar de framboise "fait maison" bocal 1 litre, sur commande	€ 14,00
Nectar mangue passion "fait maison" bocal 1 litre, sur commande	€ 14,00
Nectar de grenade "fait maison" bocal 1 litre, sur commande façon grenadine	€ 19,00
Cranberry Colada Purée de cranberry, lait de coco. 1 litre, sur commande	€ 14,00
Evian pure/Thonon	€ 5,00
Badoit rouge/Chateldon	€ 5,70

Nous retrouver !



Accueil sur rendez-vous dans l'atelier de fabrication au 1^{er} étage gauche

Ouvert du lundi au vendredi
de 7h à 17h
le samedi
de 7h à 13h

37 rue Louise Weiss 75013 Paris
tél. : 01 45 85 08 09

bastien@petit-four.fr
contact@petit-four.fr

www.petit-four.fr
Boutique en ligne :
www.petit-four.shop-and-go.fr

Tarifs TTC au 1^{er} septembre 2024.

LA MAISON DU PETIT-FOUR

30

DEPUIS
ANS

À
VOTRE
SERVICE

*Fabrication à la demande
sur commande*

FRÉDÉRIC BASTIEN
ARTISAN-CRÉATEUR depuis 1994

Nous sommes présents dans :

- Le *Guide des Gourmands*
Élisabeth de Meurville, Éditions Glénat
- Le *Guide Ferniot des bons produits*
Vincent Ferniot, Éditions Hachette
- Le *Guide Organiser une fête à Paris*
Patricia Michel, Éditions Parigramme
- Le Guide «Made in France»

FABRIQUÉ
À PARIS



- Nos conditions de vente sont disponibles sur demande.
- Nos prix sont indiqués toutes taxes comprises, hors frais de livraison, au 1^{er} septembre 2024.
- Certains prix peuvent subir des variations dues aux cours du marché.
- Afin de vous garantir un meilleur service, nous vous demandons de passer vos commandes 48 heures à l'avance.
- Toute commande ne pourra être modifiée ou annulée après 8 heures la veille de la livraison.

Cuisine de l'office

20 pièces minimum

Coffret de canapés, tapas ou mini-brochettes 48 pièces soit 1,46 € pièce Assortiment de saison du moment: canapés et tapas...	€ 70,00
Petits-fours salés chauds cuits du matin 64 pièces dressées sur plateau Quichette, feuilleté épinard/carotte, pissaladière, mini croque-monsieur...	€ 70,00
Panier de crudités multicolore 2kg. Sur peuplier français avec deux dips	€ 51,00
Fines allumettes aux épices Environ 200 pièces/kg Feuilletage avec emmental, cumin.	€ 79,00
Gougères au Comté Environ 80 pièces/kg	€ 76,50
Aiguillettes de volailles en chaud-froid	€ 3,30
Tonnelets de légumes Puit de mini concombre, tarama maison, saumon fumé. Grenaille vapeur, fromage frais, paprika, noisette grillée.	€ 2,50
Mini tartines de pain Rillettes d'oie, noisettes. Tapenade de tomate, parmesan, roquette.	€ 2,35
Empanada Verde Petit chausson farci petits pois menthe et citron.	€ 2,55
Empanada à la viande de boeuf (sauce épicée) Petit chausson farci petits	€ 2,55
Hâtelets en bambou ou "banderillas" Céleri branche, roquefort, raisin frais. € 2,25 Mozzarella aux deux tomates et basilic. € 2,45 Crêpe de saumon d'Écosse, concombre et aneth. € 2,45 Légumes confits: Artichaut poivrade, aubergine, tomate. € 2,75 Magret de canard fumé, raisin frais ou abricot. € 2,75 Melon, tomate, mozzarella, menthe fraîche. (En saison) € 2,75 Volaille façon Tandoori, ananas frais. € 2,85 Volaille épicée caramélisée, pêche confite. € 3,10 Foie gras poêlé et cerises "griotte". € 3,45 Filet de bœuf, oignon vinaigre balsamique. € 3,70 Crevette gambas à la menthe et pétale de radis noir. € 3,70	
Toast de pain d'épices au foie gras de canard entier Minimum 50 pièces	€ 4,50
Pyramidion de crevettes - gambas à la menthe* 50 brochettes	€ 195,00
Petites timbales de salade Taboulé de quinoa, pamplemousse et saumon. € 3,75 Houmous de légumes et sa salade. € 3,75	
Cuillère chinoise Au caviar d'aubergine.	€ 2,95
Mini verrine Guacamole, tomate et piment d'Espelette. € 3,80 Panacotta d'asperges, œufs de saumon. € 3,80	

Canapés de voyage

Pièces sandwichées

Pain "fait maison" en surprise 70 pièces 4 parfums ou 2 au choix: Roquefort noix, fromage frais ciboulette, jambon blanc, jambon de Bayonne, beurre de noix et raisins, foie de canard et noisettes du Piémont.	€ 61,00
Pain "fait maison" en surprise 70 pièces Saumon et tarama maison.	€ 75,00
Brioche mousseline saumon 70 pièces	€ 87,00
Navettes sandwichées Tapenade noisette, fromage frais menthe, tomate origan, jambon blanc, thon ciboulette, foie de canard,	€ 2,20
Saumon fumé ou tarama maison. € 2,50 Foie gras, crabe. € 2,90	
Mini-sandwich club Pain de mie bicolore, salade, filet de dinde, cheddar.	€ 2,95
Coffret repas en petites pièces du jour Salade, banderillas, mini-sandwichs, petits-fours.	€ 26,50

Notre pain

Pain "fait maison" aux noix tranché 24 tranches	€ 6,40
Pain "fait maison" tranché 24 tranches	€ 4,10

Nos viennoiseries "faites maison"

À la pièce

Madeleine traditionnelle	€ 1,25
Petit chausson aux pommes	€ 1,60
Mini-pain au raisin	€ 1,20
Demi croissant pur beurre	€ 1,20
Demi pain au chocolat	€ 1,20

Les fromages

Mignardises de fromages affinés 75 pièces avec pics en bois	€ 80,00
Assortiment de fromages Par personne, à découper	€ 7,20

Plats froids

Prix par personne, minimum 15 personnes

Saumon froid en bellevue Sur plat Suivant cours des prix	€ 19,00
Viandes froides Avec sauces et condiments	de 9,00 € à 11,00
Salades Prix par personne, minimum 15 personnes En saladier avec couvercle	
Salade Grecque: concombre, tomate, poivron jaunes, olive, fromage feta, huile d'olive.	€ 3,95
Salade Italienne: fusillis, concombre, carotte, tomate, vinaigrette citronnée et basilic.	€ 4,35
Salade Verdura: quinoa, brocolis, fèves, petits pois, roquette, radis rouge.	€ 4,35
Taboulé au citron: poivron, oignon, menthe, tomate, raisins secs, citron confit.	€ 4,90
Salade de fèves vertes: fèves pelées, tomates, citrons confits, coriandre.	€ 4,00
Salade Élégante: haricots vert, pâtes artisanales, tomate, pesto basilic, citron, parmesan et pignons de pin.	€ 4,60

Ardoise de charcuteries pré-découpées Pour 10 personnes, 800g	€ 73,50
Terrine aux deux poissons du moment Avec sauces	€ 9,50
Terrine végétarienne du moment Avec sauces Trois variétés de légumes superposés.	€ 8,70

Entrées chaudes

Quiche, Tourtes, Tartes salées de saison 6/8 parts, ø 22 cm	€ 46,00
Grande quiche rectangulaire 12/16 parts, 37x27 cm	€ 82,00
Pâté Bourbonnais 6/8 parts, ø 22 cm crème, pomme de terre, estragon.	€ 46,00

Plats chauds

Prix par personne, minimum 20 personnes. Garnitures de saison en supplément.

Blanquette de veau Champignons et carottes.	€ 19,90
Koulibiac de saumon Kasha, champignons, saumon frais, œufs durs, aneth.	€ 14,90
Émincé de volailles à l'estragon	€ 14,90
Émincé de volailles aux morilles	€ 22,00

Pièces d'apparat, entremets

Pièce d'apparat* Par personne Support de présentation en volumes avec inscriptions, fleurs en sucre, scintillants.	€ 18,00
Grand entremet d'anniversaire La part, sur socle avec inscriptions et fleurs en sucre	€ 8,90
Croquembouche* 4 choux par personne, avec nougatine Cône, panier, berceau, chapelle, podium...	€ 12,00
Entremets 10 personnes, ø 22 cm Cardinal: bavaroise framboise, framboises fraîches, biscuit cuiller. Charlotte Impériale: bavaroise caramel, poires, biscuit chocolat. Fondant: mousse chocolat mi-amer, biscuit chocolat noisette, glaçage velours chocolat. Les Classiques: Opéra, Succès, Fraisier, Millefeuille, Forêt noire, Paris-Brest... Desserts traditionnels: Galettes, bûches...	€ 52,00

Desserts de l'office

Coffret de petits fours frais 54 pièces, 1kg soit 1,30 € pièce Assortiment du moment Mignardises, pâtisseries en réduction: petits éclairs, tartelettes fruits, variétés classiques et nouveautés du moment...	€ 70,00
Coffret de petits fours moelleux variés 90 à 110 pièces, 1kg Financiers, Visitandines, Pain d'épices et de Gênes...	€ 71,00
Coffret de macarons "fait maison" 70 pièces, 1kg Assortiment du moment Vanille, cassis, framboise, citron, pistache...	€ 71,00
Coffret de Petits fours secs (tuiles et sablés)	€ 76,50
Ananas déguisé aux fruits frais ou confits* 50 pièces Ananas sur socle décoré de brochettes de fruits.	€ 112,00
Brochettes de fruits Avec feuille de menthe fraîche	€ 2,75
Petites tartes aux fruits assorties (taille lunch)	€ 1,95
Rochers de Meringue aux amandes Environ 0,7kg	€ 46,50
Chouquettes au sucre grain 1kg	€ 47,50
Chouquettes au chocolat 1kg	€ 54,00
Corbeille de fruits de saison 5kg	€ 130,00

* hauteur minimum 40cm