Moments Gustatifs

By Sylvain lefevre

Traiteur - Réception

La cuisine est un art,

Votre table, un lieu de partage,

Invitez l'émotion.



Sommaire

Les formules cocktails Page 5

Les cocktails salés Pages 6 à 9

Les cocktails sucrés Pages 10 à 12

Les amuse-bouches Page 13

Les buffets froids Pages 14 et 15

Les plats de fête (entrées, plats principaux) Pages 16 et 18

Pour les petits (menu enfant) Page 19

Les fruits de mer Page 20

Les animations culinaires Pages 21 et 22

Les cochons à la broche Page 21

Les planchas Page 23

Les planches de dégustation Page 24

Autour du brasero Page 25

Le brunch à composer (options salées, sucrées et boissons) Pages 26 et 27

Les fromages Page 28

Les petits déjeuners et les plateaux repas Page 29





Depuis 1987, le Chef Sylvain Lefevre et ses équipes respirent et transmettent avec passion une cuisine moderne et raffinée.

Les préparations artisanales élaborées à partir de produits frais et locaux sublimeront vos tables et réceptions.

Toute l'équipe vous invite à découvrir des accords et saveurs qui transporteront vos papilles et combleront vos événements.

À votre écoute et à votre disposition, Moments Gustatifs aura à cœur que tout soit parfait et garantit un service irréprochable.

« La cuisine est un art, tout art mérite patience. » - Sylvain Lefevre

Les formules cocktails

Formule sur le pouce : 9 €

6 pièces salées ou 4 pièces salées et 2 pièces sucrées

Bagel crudités x2, Wrap saumon fumé x2, Navette Parisienne x2
ou Bagel crudités x2, Wrap saumon fumé x2, Chou pistache x1, Fondant chocolat x1

Formule dînatoire : 18 €

12 pièces salées ou 8 pièces salées et 4 pièces sucrées

Verrine italienne x2, Navette Indy x2, Gougère Maroilles x2, Wrap poulet x2,
Canapé pesto x2, Canapé confit de légumes x2

ou Navette Indy x2, Gougère Maroilles x2, Wrap poulet x2, Canapé pesto x2,
Tartelette citron meringué x2, Tiramisu classique x2

Formule grand festin : 27 €

18 pièces salées ou 11 pièces salées et 7 pièces sucrées

Bagel tradi Frenchy x3, Wrap saumon fumé x3, Navette Périgord x3, Verrine niçoise x3,
Petits fours Ch'ti x3, Canapé mini crevettes x3,

ou Bagel tradi Frenchy x3, Wrap saumon fumé x3, Navette Périgord x3, Verrine niçoise x2,
Mousse chocolat classique x3, Panna cotta basilic fraise x2, Tartelette aux fruits de saison x2

Nos sandwichs

Classique : demi baguette, jambon, gouda, salade, tomate *4,50 €*

Indien : demi baguette, poulet tandoori, salade, tomate *4,50 €*

Norvégien : pain aux céréales, fromage frais, saumon fumé *5,60 €*

Grec : pain pita, houmous, poivrons, tomates confites *5,60 €*

Nos propositions sont valables uniquement à partir de 10 personnes.



Les cocktails salés

Les wraps : 1,40 € pièce

Saumon fumé, salade, fromage frais, aneth

Chorizo, poivrons, tomates confites

Jambon fumé, fromage frais aux herbes, salade, tomate

Émincé de poulet, mayonnaise moutardée à l'ancienne, salade, tomate cerise, œuf dur

Thon, mayonnaise, salade, tomate, œuf dur

Pesto, coppa, roquette, tomate séchée

Poulet, avocat, piment doux

Julienne de légumes (carotte, céleri, concombre), tapenade de légumes

Les petits pains : 1,60 € pièce

Bagel crudités (salade, œuf, tomate cerise, mayonnaise maison)

Bagel italien (salade, tomates confites, Serrano 16 mois)

Tradi Frenchy (salade, tomme, jambon blanc fumé)

Tradi picard (terrine maison, cornichons, mesclun)

Pita Poulet (poulet au curry, mayonnaise maison, tomates cerises, salade)

Pita Norvégien (saumon fumé, citron, fromage frais, ail et fines herbes)

Les gougères : 1,20 € pièce

Comté

Camembert

Maroilles

Minimum de 10 pièces identiques pour chaque sélection.



Les cocktails salés

Les navettes : 1,50 € pièce

Viking (saumon fumé, crème fouettée citron et aneth)

Périgord (magret de canard, confit de figue ou confit d'orange au choix)

Indy (poulet, curry, tomate cerise)

Némo (rillette de thon)

Sud Ouest (ganache de foie gras)

P'tite Verte (fromage battu, concombre, aneth) (V)

Parisienne (jambon, beurre, gruyère)

Italienne (mousse de gorgonzola, jambon italien)

Les verrines : 2,00 € pièce

L'avocate (guacamole maison, tartare de crevettes)

L'océane (tartare de poissons, citron vert, fruits frais, agrumes)

La chèvre (betterave rouge, mousse de chèvre, graines de pavot) (V)

L'italienne (serrano, confit de tomate, mozzarella, basilic)

La dolce (panna cotta de parmesan, concassé de tomate, basilic)

La niçoise (poivron, olive, tomate, thon)

L'estival (melon, pastèque, mozzarella, basilic) (selon saison) (V)

Tartare de veau

Tartare aux deux canards (supplément foie gras et pignons de pin + 0,40 €)

Minimum de 10 pièces identiques pour chaque sélection.



Les cocktails salés

Les petits fours chauds : 1,20 € la pièce

Ch'ti (Maroilles)
Flamiche (poireaux)
Lorraine (lardons)
Pizza Épinards chèvre

Les mini-cassolettes chaudes : 2,20 € la pièce

Mini ficelle picarde
Normande (camembert, pommes, lardons)
Norvégienne (saumon, poireaux)
Crevettes chorizo
Tartiflette
Parmentier
Crevettes flambées au whisky
Lasagne chèvre-épinards

Le snacking : 2,20 € la pièce

Mini burger
Mini hot-dog
Mini burger au foie gras (supplément de 0,50 € / pièce)
Mini burger saumon
Brochette de poulet épicée
Mini croque monsieur
Mini croque saumon
Mini croque épinard chèvre
Brochette de porc laquée

Minimum de 10 pièces identiques pour chaque sélection.



Les cocktails salés

Les canapés : 1,20 € la pièce

Sardine, tomate confite

Chèvre frais, chips de chorizo

Pesto, serrano, parmesan

Mini-crevette, mayonnaise curry (+ 0,40 €)

Ganache de foie gras et framboise

Blinis de saumon et crème fouettée (+ 0,40 €)

Confit de légumes

Les moelleux : 1,30 € la pièce

Moelleux saumon, citron, aneth

Cannelés chorizo, emmental

Cannelés lardons, Maroilles

Moelleux Mozzarella, Serrano

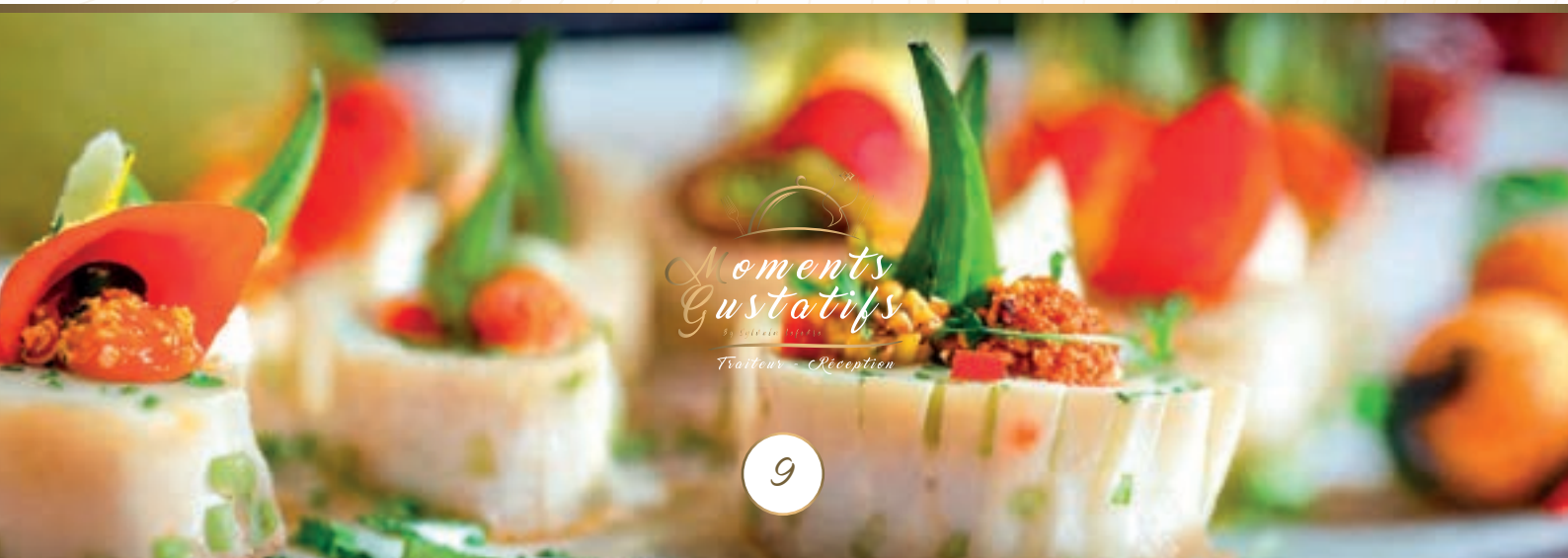
Moelleux tomates séchées, chèvre

Muffins romarin, chèvre, miel

Cupcake Gouda, cumin

Financier magret et miel

Minimum de 10 pièces identiques pour chaque sélection.



Les cocktails sucrés

Les verrines sucrées : 1,50 € la pièce

Tiramisu classique

Tiramisu mangue-coco

Tiramisu fruits rouges

Tiramisu spéculoos

Mousse Lemon curd

Mousse chocolat classique

Mousse choco-coco

Mousse exotique & croustillant

Mousse chocolat amaretti

Panna cotta romarin abricot

Panna cotta basilic fraise

Panna cotta carambar

Panna cotta pistache fruits rouges

Les tartelettes : 1,80 € la pièce

Tartelette choco-framboise (selon saison)

Tartelette citron meringuée

Tartelette pomme, caramel

Tartelette choco-coco

Tartelette aux fruits de saison

Tartelette pistache, framboise

Minimum de 10 pièces identiques pour chaque sélection.



Les cocktails sucrés

Les choux : 1,30 € la pièce

Choux vanille
Choux pistache
Choux chocolat
Choux caramel
Choux café
Choux praliné
Gland

Les classiques d'antan : 1,30 € la pièce

Fondant chocolat
Fondant choco-coco
Fondant chocolat blanc praliné
Fondant chocolat noisettes
Cannelés
Macaron amiénois
Rocher coco
Financier vanille
Financier pistache

Minimum de 10 pièces identiques pour chaque sélection.



Les cocktails sucrés

Les crumbles : 1,30 € la pièce

Crumble poire chocolat

Crumble pomme caramel

Crumble pomme fruits rouges

Crumble fruits rouges

Crumble banane chocolat

Les crèmes brûlées : 1,30 € la pièce

Crème brûlée vanille

Crème brûlée pistache

Crème brûlée lavande

Les brochettes : 1,30 € la pièce

Brochette de fruits frais

Brochette de fruits frais au chocolat

Brochette de fruits frais & chamallow

Minimum de 10 pièces identiques pour chaque sélection.



Les buffets froids

Formule 1 : 3 viandes + 3 salades (16,00 € / personne)

Nos salades au choix :

Carottes râpées
Céleri rémoulade
Betteraves rouges
Salade piémontaise
Coleslaw
Salade de concombres
Taboulé
Pommes de terre vinaigrette
Macédoine maison

Nos viandes au choix :

Rôti de porc
Rôti de bœuf
Blanc de poulet au curry
Rôti de dinde
Duo de jambon blanc et sec
Terrine picarde
Potjevleesch
Saumon poché

Minimum de 25 personnes pour chaque sélection.



Les buffets froids

Formule 2 : 3 viandes + 3 salades (18,50 € / personne)

Nos salades au choix :

Toutes les salades proposées dans la formule 1

Salade italienne : pâtes, tomates confites, tomates cerises, mozzarella, poulet mariné

Salade indienne : mélange de lentilles, feta, poivrons confits, tomates cerises

Salade grecque : courgettes, feta, tomates cerises, olives, raisins

Salade viking : pâtes, concombres, poivrons, menthe, saumon, aneth, citron

Salade provençale : mélange de céréales, poivrons, tomates cerises, olives, poulet

Salade fraîcheur : melon jaune, concombres, pastèques, menthe (selon saison)

Salade japonaise : crevettes, ananas, pousses de soja, poivron, piment doux, nouilles chinoises

Salade niçoise : riz, tomates, œufs durs, poivrons, olives, thon

Salade façon César : pâtes, poulet mariné, parmesan, tomates cerises, tomates séchées, croûtons

Nos viandes au choix :

Toutes les viandes proposées dans la formule 1

Gigot d'agneau rôti

Saumon fumé

Rôti de volaille farci

Saumon gravlax

Charcuteries fines

Terrine de la mer

Pâté en croûte

Minimum de 40 personnes pour chaque sélection.



Les amuses bouches

En guise d'entrées

(Équivalent à 2/3 pièces cocktail)

Rillettes de maquereau, moutarde de Meaux *4 €*

Tataki de thon et wakame *6 €*

Gaufres au saumon, betterave et condiments *6 €*

Gambas, houmous de pois chiches, huile de sésame *7 €*

Marbré de foie gras et joue de bœuf *7 €*

Tartare de bœuf (filet) au couteau à l'italienne *7 €*

Tartine de sardines, beurre demi-sel, mêlée de roquette *7 €*

Trilogie de tartare : bœuf, saumon et Saint-Jacques *8 €*

Mises en bouche chaudes

Gambas poêlées et guacamole *6 €*

Tarte flambée, saumon, pomme paille *6 €*

Brochette de ris de veau Thaï *8 €*

Minimum de 10 pièces identiques pour chaque sélection.



Les entrées

Les entrées froides

Fruits du soleil, jambon cru et crème de Porto : 9,00 €

Tartare de saumon exotique : 9,00 €

Foie gras maison : 10,00 €

Tartare de thon rouge : 10,00 €

Aumônière de crabe, saumon fumé, sauce crémée aux algues : 11,00 €

Carpaccio de Saint-Jacques : 12,00 € avec crème de truffes (selon saison) : 14,00 €

Asperges, crème de chèvre truffée et tomme : 12,00 €

Duo terre et mer (Foie gras maison au Sauternes et saumon fumé au gravlax) : 12,00 €

Tataki de thon ou bœuf, wakame, pickles de légumes : 14,00 €

Les entrées chaudes

Ficelle picarde : 6,00 €

Aumônière de légumes : 7,00 €

Ficelle de saumon : 7,00 €

Légumes de saison farcis : 7,00 €

Aumônière de gambas : 9,00 €

Aumônière de St Jacques sur fondue de poireaux : 9,00 €

Pissaladière de légumes de saison : 9,00 €

Cassolette de St Jacques à l'espagnol : 10,00 €

Ravioles Moments Gustatifs x4 (Cèpes ou Truffes ou Langoustines) : 10,00 €

Cassolette de Saint Jacques et langoustine, jus de carapace : 15,00 €

Ris de veau, aigre doux, champignons noirs : 15,00 €

Minimum de 5 pièces identiques pour chaque sélection.



Les plats signatures

Les viandes

Dodine de volaille aux écrevisses en hommage à Jean Delaveyne : 15,00 €

Filet mignon de porc au maroilles : 15,00 €

Fondant de bœuf, morilles et oignons confits : 15,00 €

Saltimbocca de veau : 16,00 €

Médaillon de volaille forestier : 17,00 €

Suprême de pintade aux pleurotes : 18,00 €

Tournedos de veau (sauce au choix) : 19,00 €

Fondant de veau Rossini (ou façon Rossini) : 20,00 €

Souris d'agneau confite : 20,00 €

Les poissons et crustacés

Crépinette de saumon aux coquillages : 17,00 €

Noix de Saint-Jacques flambées : 17,00 €

Queue de lotte lardée : 17,00 €

Saumon Wellington : 17,00 €

Filet de bar, risotto aux légumes, bordelaise iodée : 18,50 €

Filet de dorade royale en croûte d'herbes : 19,00 €

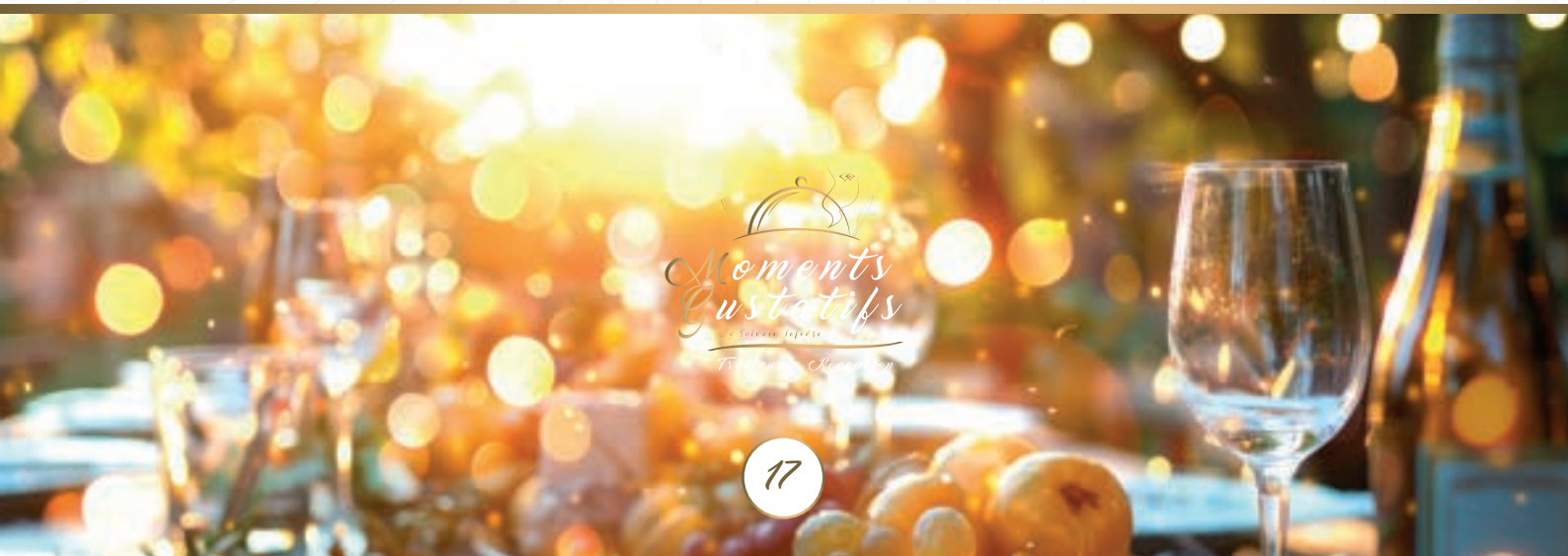
Les végétariens

Pad Thaï aux légumes : 11,00 €

Risotto de légumes : 11,00 €

Steak végétal et légumes : 12,00 €

Minimum de 5 pièces identiques pour chaque sélection.



Les plats traditionnels

Les viandes

Brochettes de poulet tandoori : 9,00 € Émincé de dinde au curry : 9,00 €
Poulet au camembert : 9,00 € Poulet basquaise : 9,00 €
Blanquette de veau : 10,00 € Bourguignon : 10,00 €
Carbonnade flamande : 10,00 € Jambon à l'os : 10,00 €
Lasagnes bolognaise : 10,00 € Pulled pork (cochon braisé) : 10,00 €
Sauté de porc aux morilles : 10,00 € Tartiflette (sans salade) : 10,00 €
Veau vindaloo : 10,00 € Tajine de poulet, semoule et légumes : 11,00 €
Choucroute traditionnelle : 12,00 € Coq au vin : 12,00 €
Couscous simple (3 viandes) : 12,00 € Couscous royal (4 viandes) : 14,00 €
Pintade à la normande : 13,00 € Lapin à la moutarde : 14,00 €
Parmentier de canard : 14,00 € Tajine d'agneau, semoule et légumes : 14,00 €
Cassoulet : 15,00 € Cochon à la broche : 16,00 €

Les poissons et crustacés

Lasagnes au saumon (sans salade) : 10,00 €
Saumon bordelaise iodée : 11,00 € Choucroute de la mer : 14,00 €
Crevettes flambées nature, au whisky ou au pastis : 14,00 €
Paëlla simple : 12,00 € Paëlla royale (poissons & viandes) : 14,00 €
Filet de cabillaud à la moutarde : 16,00 €

Les végétariens (V)

Curry de légumes : 9,00 € Lasagnes chèvre-épinards (sans salade) : 9,00 €
Lasagnes du soleil et salade : 9,00 € Légumes farcis (selon saison) : 9,00 €

Minimum de 5 pièces identiques pour chaque sélection.



Pour les petits

1 plat : 7,00 € - 1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert : 10 €

1 entrée + 1 plat + 1 dessert : 14,00 €

Entrées

Tomates mozzarella

Assiette de charcuterie

Mini-snacking

Assiette de légumes de saison

Plats

Parmentier de patate douce

Lasagnes bolognaise

Pâtes carbonara

Hamburger

Hachis parmentier

Desserts

Mousse au chocolat

Crumble de saison

Éclair chocolat, café ou vanille

Brochette de fruits & bonbons



Les fruits de mer

Saumon fumé

Crevettes Roses Madagascar

Bulots

Crevettes Grises

Gambas 10/15

Pinces de Tourteaux

Langoustines 10/15

Homard Bleu

Langouste

Les huîtres

Huîtres Spéciales de Normandie N°2

Huîtres Spéciales de Normandie N°3

Huîtres Gillardeau N°2

Huîtres Gillardeau N°3

Avec tout son savoir-faire, depuis plus de 20 ans,
Moments Gustatifs vous garantit la qualité et la fraîcheur.

Tarifs sur demande.



Les animations culinaires salées

À la carte

Foie gras poêlé : 8,00 € / pers.

Crevettes flambées nature, au whisky ou au pastis : 6,00 € / pers.

Noix de St Jacques poêlées : 7,00 € / pers.

Légumes à la plancha : 6,00 € / pers.

Découpe de saumon fumé : 5,00 € / pers.

Découpe de jambon ibérique (minimum 50 personnes) : 5,00 € / pers.

Le bar mexicain (14 € par personne)

Atelier tacos (poulet, bœuf, porc), nachos et sauce (guacamole & salsa),
cassolette de chili con carne, empanadas, pickles de légumes,
enchiladas (dessert sucré), orejas (dessert sucré).

Le bar latin (14 € par personne, minimum 50 personnes)

Découpe de jambon serrano, crevette au chorizo, bar à tapenade, poivrons farcis,
involtini, mini pizza, brochette de fruits & légumes de saison,
tiramisu café (dessert sucré), tiramisu fruits rouges (dessert sucré).

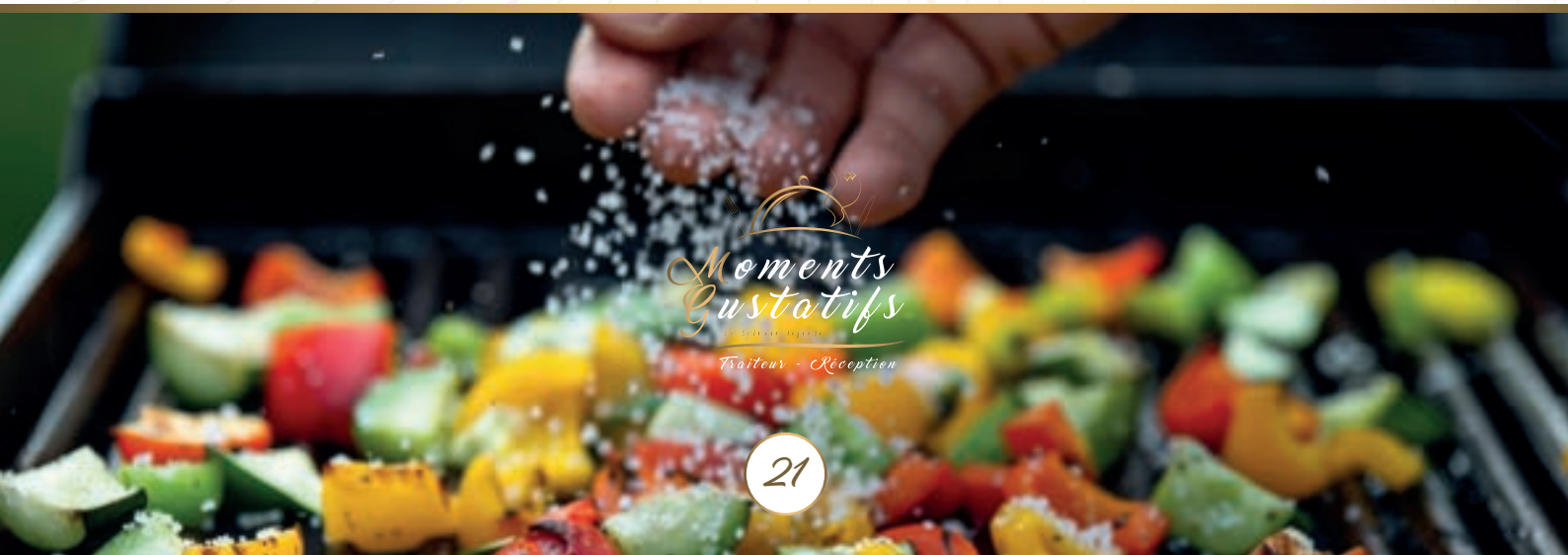
Le bar créole (14 € par personne)

Crevettes flambées au rhum, brochette de boudin antillais, ceviche de thon rouge,
accra de morue, cassolette de rougail saucisse, samoussa,
rocher coco (dessert sucré), crumble de mangue (dessert sucré).

Le bar norvégien (14 € par personne)

Découpe de saumon gravlax, bar à huîtres, cassolette de saumon & fondue de poireaux,
tartare de saumon, bar à blinis (rillettes de poisson, tarama, tzatziki),
kanelbullar (dessert sucré), kärleksmums (dessert sucré).

Minimum de 40 personnes pour chaque sélection. Tarif de la prestation : 100 €.



Les animations et fresh food

Animation autour de la Mozzarella

Plongez au cœur de la tradition italienne ! Une animation gourmande mettant à l'honneur la mozzarella sous toutes ses formes, accompagnée de condiments savoureux, d'huiles d'olive d'exception et de basilic frais.

Animation culinaire Burrata

La vedette des épicuriens ! Offrez à vos invités une dégustation raffinée de burratas ultra-crémeuses, préparées sous leurs yeux avec un assortiment de toppings gourmands (tomates confites, pesto maison, réduction de balsamique...).

Bar à charcuterie & fromages

Un incontournable de la convivialité ! Une sélection rigoureuse de charcuteries artisanales et de fromages affinés, présentée sur de beaux plateaux en bois et accompagnée de pains spéciaux, fruits secs et condiments.

Bar à salades

Composez votre assiette sur mesure ! Un espace fraîcheur complet offrant une grande variété de bases, d'ingrédients frais de saison et de vinaigrettes maison pour répondre à tous les régimes alimentaires.

Animations autour de la brochette

La gourmandise à la broche, cuite ou assemblée à la minute devant vos convives !

Un large choix de viandes, poissons et crustacés d'exception :

Volaille tendrement marinée, bœuf fondant, gambas saisies aux herbes, canard aux saveurs sucrées-salées, agneau parfumé aux épices, saumon rôti aux agrumes...

Prix : Sur devis, adapté selon le nombre d'invités et les options choisies.



Les planchas

Formule plancha : 21,00 € / personne

Plancha au choix et 2 accompagnements.

• La plancha traditionnelle : Bavette de bœuf aux épices, filet de poulet mariné, filet mignon de porc au maroilles.

• La plancha du grand large : Crevettes, saumon mariné, filets de rouget, St Jacques.

• La plancha charcutière : Chipolatas, merguez, tranches de lard, petites andouillettes.

• La plancha du boucher : Côtes d'agneau, entrecôte ou faux-filet de bœuf, côte de porc.

• La plancha brochettes : Brochette de bœuf, brochette de dinde marinée à la créole, brochette de porc mariné à l'indienne.

Les accompagnements : ratatouille, pommes de terre en robe, poêlée paysanne, trio du jardinier, tian de légumes, gratin dauphinois, purée de patate douce, toutes les salades proposées parmi nos "Buffets Froids" .



Les planches de dégustation

L'apéritive - 7,50 €

3 fromages variés et 3 charcuteries fines

La classique - 14,00 €

6 fromages variés et 6 charcuteries fines

L'océane - 15,00 €

Saumon fumé, rillettes de poisson, tartare de saumon, tarama, tzatziki

La sud-ouest - 16,00 €

Foie gras maison, magret fumé, jambon serrano, chutney

La végétarienne - 13,00 €

Légumes à croquer, tzatziki, tomates confites, tapenades variées

Pain fourni uniquement sur demande en supplément.



Autour du brasero...

À partir de 50 personnes.

Amuse-bouche

Bruschetta à l'aubergine confite au balsamique : 3,00 €

Os à moelle, pain de campagne grillé, sel fumé : 3,00 €

Pain grillé et tomates au Xérès : 3,00 € Croque au jambon cru : 3,00 €

Champignons au beurre d'escargots : 3,00 € Huîtres chaudes (2 pièces) : 4,00 €

Côté mer

Pavé de saumon : 12,00 € Filet de dorade : 12,00 €

Gambas (5 pièces) : 15,00 € (Flambage possible)

St-Jacques (5 pièces) : 15,00 € (Flambage possible)

Langoustines grillées (5 pièces) : selon le cours Homard grillé (1/2 par pers.) : 35,00 €

Burger

Burger cheddar, oignons, ketchup : 8,00 €

Sur terre

Volaille / Poulet fermier : 7,00 € Brochette de volaille : 7,00 €

Bavette : 9,00 € Foie gras : 10,00 € Magret de canard : 12,00 €

Presa de cochon ibérique : 15,00 € Côte de bœuf (1 kg) : 40,00 €

Les accompagnements

Pommes de terre sautées à l'ail et romarin : 3,00 €

Légumes de saison variés grillés au brasero : 6,00 €

Les fromages

Camembert rôti, pommes et croûtons : 15,00 € (5 pers. min.) Maroilles : 3,00 € (la part)

Minimum de 10 pièces identiques pour chaque sélection. Tarif de la prestation : 200 €.



Le brunch à composer

Options salées (par part)

Baguette (pièce) : 1,20 €

Haricots à la tomate : 2,00 €

Œuf mimosa (par 2) : 2,50 €

Croque-Monsieur : 3,00 €

Œuf brouillé : 3,50 €

Bacon grillé : 3,50 €

Salade Caesar : 3,50 €

Salade italienne : 3,50 €

P'tites bouchées végétariennes (par 3) : 3,50 €

Saumon fumé & toast : 4,00 €

Saucisses fumées (par 2) : 4,50 €

Minis bagels au saumon (par 3) : 4,50 €

Minis bagels au poulet (par 3) : 4,50 €

Plateau de Fromages : 6,00 €

Planche de charcuteries fines : 6,00 €

Foie gras maison & toast : 9,00 €

Salé ou sucré... laissez libre court à votre imagination !

Tous les prix sont indiqués à la part.

Minimum de 20 parts identiques par commande.

Prêt de matériel compris contre caution.



Le brunch à composer

Options sucrées (par part)

Petit pot de confiture : 1,50 €

Mini viennoiserie (par 3) : 3,00 €

Corbeille de fruits (de saison) : 3,00 €

Salade de fruits : 3,50 €

Fromage blanc & accompagnements : 3,50 €

Brochette de fruits (par 3) : 4,00 €

Mini muffin (par 3) : 4,00 €

Mini crumble (par 3) : 4,00 €

Mini tartelette aux fruits (de saison) (par 3) : 4,00 €

Madeleine maison (par 3) : 4,50 €

Pancake & sirop d'érable (par 4) : 5,00 €

Brioche (pièce) : 7,00 €

Gâteau battu (pièce) : 12,00 €

Boissons fraîches (prix au litre)

Eau plate (1,5 L) : 2,00 € - Eau gazeuse (1 L) : 2,50 €

Jus d'abricot : 3,50 € - Jus d'orange : 3,50 € - Jus de pomme : 3,50 €

Jus d'ananas : 3,50 € - Jus de mangue : 3,50 € - Jus de cranberries : 3,50 €

Boissons chaudes (prix au litre)

Café : 5,00 €

Chocolat chaud : 10,00 €

Assortiments de thé : 15,00 €

Minimum de 20 parts identiques par commande.



Les fromages

3 fromages : *4,50 €*

4 fromages : *5,50 €*

5 fromages : *6,50 €*

Supplément salade : *0,30 €*

Nos fromages sont sélectionnés avec soin afin de vous proposer des produits d'exception.
Tous nos fromages sont fabriqués au lait cru et affinés dans les règles de l'art.

Pause digestive

4 € la part

Pomme Calvados
Framboise à la Champenoise
Poire pochée et son alcool
Sorbet passion, Soho
Le Créole Rhum ananas

Soupe à l'oignon *2,80 € la part*

Minimum de 10 personnes pour chaque sélection.



Les petits déjeuners

Le bienvenue : 6,00 € / pers.

3 minis viennoiseries

Thé / café

Jus de fruits

Eau minérale

Le vitaminé : 8,00 € / pers.

3 mini-viennoiseries

1 brochette de fruits frais

1 muffin maison

Thé / café

Jus de fruits

Eau minérale

Minimum de 30 personnes par commande.

Nos plateaux-repas

Les plateaux de la semaine : *22,50 €*

Poisson : Entrée, plat, fromage et dessert

Viande : Entrée, plat, fromage et dessert

Le Gourmet (plat et dessert) : *15 €*

Le MomentsGustatifs (club thon, wrap volaille, tartelette) : *13 €*

Nos propositions sont valables uniquement à partir de 10 personnes.



Parlons de vous !

Votre interlocuteur

coordonnées :

date :

référence :

Vos coordonnées

Nom :

Prénom :

Adresse :

Téléphone :

Mail :

Événement

Date et heure :

Type :

Lieu :

Nombre de convives adultes :

Nombre d'enfants :

Service : oui / non

Livraison : oui / non

Si oui, adresse de livraison :

Notes

Conditions La réservation a lieu au moment du passage de la commande, à réception de l'acompte de 30%. . Aucune date ne peut être réservée sans commande et engagement du client. Dans le cadre d'une annulation survenue dans les 30 jours précédent l'événement, l'ensemble de la commande sera facturée et due par le client.



07 85 20 58 75

www.moments-gustatifs.fr