

## Carte Traiteur

### L'APERITIF

Petits fours salés.....	le Kg.....	61.00 €
Pruneaux bacon ou banane.....	la pc.....	1.50 €
Cuisse de caille farcie.....	la pc.....	3.10 €
Mini brochette( st jacques, lotte, agneau).....	la pc.....	3.80 €
Brioche louis XIV.....	42 toasts	
-crabe.....		53.00€
-nordique(saumon, oeuf dur, pomme ).....		46.00€
Pain surprise.....	56 toasts	
-saumon.....		49.00€
-jambon de pays.....		49.00€
-jambon de paris, roquefort.....		45.00€
Navette.....	la pc.....	1.45€
(jambon, tarama, gruyère, rosette, andouille, crème de gruyère)		
navette foie gras ou crabe.....	la pc.....	1.70€
Canapés.....	la pc.....	1.45€
(asperge, saumon, oeuf de lump, jambon, tomate, palmier, crevette, oeuf de caille, concombre maïs, gruyère, rosette)		
Mini verrine.....	la pc.....	3.30€
-tuile parmesan, piperade		
-guacamole, écrevisse, coulis de tomate		
-coquille st jacques		
-saumon mariné		

### ENTREES/PLATS

Foie gras de canard maison  
Boudin blanc maison  
Coquilles saint-Jacques maison  
Feuilleté saint-Jacques sur fondue de poireaux  
Koulibiac de saumon  
Bouchée financière de ris de veau  
Jambon en croute au porto  
Filet de boeuf en brioche  
Saucisson lyonnais en brioche  
Timbale fruit de mers  
Vol au vent financière

A votre service pour vos réunions en famille,  
ou au service de votre entreprise, pour vos  
cocktails et buffets.

*Francis*  
Philippe Charpentier

Pâtissier - Chocolatier  
Rambouillet

85, rue du Général de Gaulle 78120 RAMBOUILLET  
01 34 83 01 01

[WWW-patisserie-francis-78.fr](http://WWW-patisserie-francis-78.fr)

Tarif Septembre 2015

# Nos Douceurs

5.90€/pers à partir de 4 personnes  
Servies sur coulis ou crème anglaise

## SAVEURS CHOCOLATEES

### TRIO

BISCUIT CHOCOLAT,SABAYON CHOCOLAT NOIR/LAIT/BLANC,FEUILLETINE

### CARACHOU

MOUSSE CHOCOLAT,TENDRE CARAMEL,BROWNIES

### CHOCO-MIEL

MOUSSE CHOCOLAT,CREMEUX ABRICOT,CREME BRULEE MIEL ACACIA

### BELLE HELENE

MOUSSE CHOCOLAT,POIRE VANILLE,BISCUIT NOISETTE

### TENTATION

CREMEUX FRIUTS ROUGES,MOUSSE CHOCOLAT,BISCUIT AMANDES

## SAVEURS FRUITEES

### ARLEQUIN

BISCUIT NOISETTE,COMPOTEE DE PECHE DE VIGNE,CREME LAIT AMANDE

### PROVENCALE

MACARON AMANDE,MOUSSELINE DE NOUGAT,ABRICOTS POELES

### MANGO

CREMEUX MANGUE,MANGUES CARAMELISEES,DOUCEUR CITRON VERT

### IBISIEN

DACQUOISE COCO,CREME VANILLE,FRAMBOISE

### CARAPOIRE

DACQUOISE AMANDE,BAVAROISE CARAMEL,POIRE,CHIBOUSTE VANILLE

\*présence possible d'alcool

## NOS CLASSIQUES

### LE RAMBOLITAIN

SUCCES,CREME PRALINE,PRALINES CONCASSEES

### OPERA

BISCUIT AMANDE,GANACHE,CREME PRALINE CAFE

### LE PLAISIR

SABAYON CHOCOLAT,SABAYON VANILLE

### MILLEFEUILLE/PARIS BREST/ST HONORE

### FRAISIER(selon saison)

### TARTES CHOCOLAT/CITRON/TATIN/POIRE PAMPLEMOUSSE

### FRUITS DE SAISON

## NOS ENTREMETS GLACES

VACHERIN.....6.30€/PERS

SORBET ou GLACE ENTRE DISQUES DE MERINGUE

FARANDOLE.....6.70€/PERS

DISQUES DE NOUGATINE,BOULES DE GLACE ET SORBET

COUPE PROFITEROLLES ou MACARONS.....6.70€/PERS

CHOUX VANILLE,SAUCE CHOCOLAT ou MACARONS GLACES

OMELETTE NORVEGIENNE.....6.70€/PERS

CYGNE EN NOUGATINE.....7.00€/PERS

GARNI DE MACARONS GLACES

## BUFFET SUCRE

FOURS SUCRES.....LE KG.....61.00€

FOURS SECS.....LE KG.....61.00€

MACARONS.....LE KG.....61.00€

PIECE MONTEE.....La part.....6.20/7.20€