

## ✓ Pièces Salées Froides

### Toasts, Canapés, Bouchées, Croustades...

- **Canapés glacés assortis**, le plateau de 48 pièces.....**43,60 €**  
le plateau de 24 pièces.....**25,00 €**
  - Au Saumon fumé, Œufs de Saumon, Œufs de truite, Crevettes, Surimé, Crudités,
  - Œufs de Caille, Feuille de Vigne, Saucisson, Fromage frais...
- **Blinis des Fjords**, le plateau de 48 pièces.....**57,00 €**  
le plateau de 24 pièces.....**30,00 €**
  - Saumon fumé Maison - Crème acidulée - Crevette - Tarama
  - Miettes de Crabe - Crème d'Oignons - Œufs de Saumon
  - Mousse de Homard - Crème Citron - Espadon fumé
- **Croustinis (Tartines Italiennes) la pièce**.....**0,90 €**
  - Artichauts à la Barigoule - Saumon -- Jambon Cru - Bacon - Tartare de Fromage et fines herbes, Tapenade, garnis de petites brochettes anchois et olives, crevettes, Tomates Confites
- **Bouchée de la Mer**, les 48 pièces ..... **52,80 €**
  - Pannequet de Saumon mariné au Crabe, Roulé de Saumon à la crème d'Oignons,
  - Sardines marinées à la Menthe
- **Croustades garnies**, le plateau de 48 pièces.....**40,80 €**
  - Tapenade, Ratatouille, Caviar d'Aubergines, Poivrons grillés...
- **Mini Terrine de lapereau en croûte**, le plateau de 48 pièces.....**29,30 €**

### Les Piques Froides...

- **Carré Sandwichs**, le plateau de 48 pièces.....**40,00 €**  
le plateau de 24 pièces.....**20,00 €**
  - Saumon fumé - Tapenade - Mimosa - Tomates/Mozzarella - Crème de Foie et Figs
  - Magret et raisins de Corinthe
- **Mini Brochette**, le plateau de 48 pièces.....**57,60 €**  
le plateau de 24 pièces.....**28,80 €**
  - Saumon en Gravelax - Suprême de Pamplemousse au Magret fumé, aux crevettes
  - Bouchon de chèvre et raisin muscat - Bouchon de Foie Gras et raisin de Corinthe
  - Tomato Cerise/Crevette ou Mozzarella marinée au Basilic

### Les Brioches, Petits Pains « Surprise... »

- **Pains « Surprise »**, les 60 pièces.....**32,00 €**
  - Au Jambon cru, Mousse de Canard, Roquefort-Noix, Tarama,
- **Pains « Surprise »**, les 60 pièces.....**48,00 €**
  - Jambon Ibérique - Saumon fumé, Foie Gras
- **Petit Pain Brioché garni**, la pièce.....**1,10 €**
  - Rillettes, Mousse de Canard, Jambon cru, Saucisson, Crudités
- **Petit Pain Cocktail au Saumon fumé**, la pièce.....**1,30 €**
- **Sandwich Club**, la pièce.....**1,80 €**
  - Bacon- tomate-œuf, poulet au curry, jambon-fromage-crudités, saumon fumé-crudités...
- **Brioches Gourmandes**, le plateau de 48 pièces.....**53,00 €**  
le plateau de 24 pièces.....**26,40 €**
  - Saumon fumé - Crabe - Magret et raisins de Corinthe
  - Foie Gras et Chutney - Jambon cru et Figue

## ✓ Pièces Salées Froides

### Spécialités Provençales ...

- **Petits Farcis Niçois**, les 48 pièces.....40,80 €
- **Caillette**, les 48 pièces.....40,80 €
- **Petits Farcis « Fraîcheur »**, le plateau de 48 pièces.....40,80 €
  - Petite Tomate à la Tapenade, Tonnelet de Carotte au fromage blanc et fines herbes,
  - Petites Tomates farcies aux légumes de Saison et au Crabe,
  - Puits de Pommes de Terre aux salpicons de Saumon
- **Le Panier du Potager**,  
Légumes frais de Saison accompagnés de sauces : Choron - Tapenade verte et noire - Aioli
  - 80 pièces pour 8 à 10 personnes soit 1 kg 500..... 39,00 €
  - 160 pièces pour 8 à 10 personnes soit 3 kg .....78,00 €
- **Mini Aioli**, 20 personnes.....70,00 €
  - Légumes Vapeur, œufs de Caille, bulots, Morue

### Saveurs du Monde...

- **Plateau de Sushis**, les 48 pièces.....68,00 €
- **Pièces grillées**, les 48 pièces.....62,40 €
  - les 24 pièces.....31,20 €
  - Ailerons de Poulet au Curry, mini-brochettes d'Agneau aux Epices,
  - Brochettes de Bœuf au Saké, Manchons de Volaille grillé,
  - Kefta à la Menthe et Poulet - à l'Agneau et Coriandre
  - Acras, Beignets de crevette au Curry

## ✓ Pièces Salées à Réchauffer

### Les Petits Fours Salés, Feuilletés, Tartelettes...

- **Pizza, Pissaladière**, la plaque de 120 pièces.....30,00 €
- **Amuses Bouches Chauds**, le plateau de 50 pièces.....36,60 €
  - Mini-tartelettes, Feuilletés variés, Bouchées à l'Escargot, Accras,
  - Crêpes farcies, Beignets de Crevette, Nems, Samoussa, Gougères,
  - Aumônières aux Fruits de Mer, aux Champignons, Pruneaux au Bacon...

Prix départ magasin, ht (tva 5,5 %)- hors livraison

Patry Traiteur : Domaine des Clarines - Ave. du 8 Mai - 13410 LAMBESC

☎ 04.42.57.05.38 ☎ 04.42.92.93.12

## ✓ Pièces Dinatoires

- **Œuf Grand-mère en Coquille**
  - Brouillade au Saumon fumé, la pièce.....1,25 €
  - Brouillade aux morilles, la pièce.....1,90 €
  - Brouillade à la Truffe, la pièce.....2,20 €
- **Petites Salades en Timbaline, la pièce.....1,50 €**
  - Mexicaine, Pêcheur, Italienne, Méridionale, Exotique, Niçoise, Taboulé
- **Assiettes Cocktails, la pièce.....3,60 €**
  - Assiette Gourmande : Foie gras de Canard, magret fumé, gésiers, croûtons, noix
  - Assiette Norvégienne : Saumon fumé, Balluchon de Saumon mariné
  - Assiette du Soleil Gâteau de Rouget & de Courgettes à la chair de Tomates
  - Carpaccio de Lotte et Brunoise de légumes, Brochette de St Jacques ...
- **Cassolettes chaudes, la pièce.....3,30 €**
  - Consommé de Volaille au Basilic, Gratin de Fruits de Mer,
  - Soupe au Pistou, Bourride de lotte, Soupe de Poissons, huitres en Sabayon...
- **Petites Soupes froides, la pièce.....1,90 €**
  - Crème du Barry au Jus de Moules, Gaspacho Exotique, Crème d'Asperges,
  - Velouté de Girolles, Soupe de melon au citron vert, gaspacho d'écrevisses ...
- **Verrines froides, la pièce.....2,30 €**
  - Mousse d'avocat au crabe, Mousse de chèvre et concassé de tomates aux herbes fraîches,
  - Bavaroise aux trois légumes, Melon et Jambon de Bayonne,
  - Carpaccio de Saumon et Cabillaud aux herbes, Timbale de moules à la fondue de fenouil...

## ✓ Pièces sucrées et Viennoiseries

- **Mini-viennoiseries, la pièce.....0,85 €**
  - Brioche, pain au Raisin, croissant, pain au chocolat
- **Chausson aux pommes, Croissant aux amandes, la pièce.....1,20 €**
- **Cake, Pompe à l'huile, la pièce de 300 g.....4,50 €**
- **Mignardises et petits fours salés, le Kg.....40,00 €**
- **Gâteaux de soirée, la pièce.....1,20 €**
  - Tartelettes aux Fruits, Eclairs, Mille Feuilles, Fondant au chocolat, Framboisine,
  - Choux à la crème, Castel, Pâtes d'Amandes...
- **Salade de Fruits frais, 20 personnes.....55,00 €**
- **Mousse au chocolat, tiramisu, crème Catalane, crème brûlée, la pièce.....1,60 €**
- **Verrines gourmandes, la pièce.....2,50 €**
  - Crème citron et framboises meringuée ; Mandarine moelleux chocolat coulis d'abricots
  - Poires, Moelleux au chocolat, Meringue, Fruits rouges en gelée ...
- **Gâteaux d'anniversaire, par personne.....4,00 €**
  - Au chocolat - Fruits rouges - Agrumes - Nougat - Poire/caramel....
- **Corbeille de fruits de Saison, 20 personnes.....50,00 €**

**Prix départ magasin, ht (tva 5,5 %)- hors livraison**

Patry Traiteur : Domaine des Clarines - Ave. du 8 Mai - 13410 LAMBESC

☎ 04.42.57.05.38 📠 04.42.92.93.12