

## Cocktails sucrés

Composez votre cocktail selon vos goûts et votre budget, pour un cocktail apéritif d'une durée moyenne d'une heure, nous vous conseillons 6 à 8 pièces salées et 4 pièces sucrées par personnes. Pour un cocktail dinatoire, 12 pièces salées et 8 pièces sucrées par personne.



### *Assortiment de mini tartelette aux fruits - 48 pièces - 60 € ttc*

*(soit 54.55 € ht)*

Fond sucré, crème pâtissière et fruits selon saison.



### *Assortiment de mini cassiolette - 48 pièces - 60.50 € ttc*

*(soit 55 € ht)*

Crème Anglaise mousse chocolat.  
Crème brûlée.  
Sabayon de fruits frais.  
Crème vanille et carré brownies.



### *Mini macarons - 36 pièces - 43.20 € ttc (soit 39.27 € ht)*

Pistache, Framboise, Chocolat, Citron, Vanille, Café.



### *Mini moelleux - 48 pièces - 54.55 € ht (soit 60 € ttc)*

Poire chocolat noix de pécan caramélisée.  
Larmes cerise amaréna.  
Duo de pommes noix de pécan.  
Pyramide coco.  
Ananas framboise.  
Pistache framboise.



*Mini brochettes - 48 pièces - 54.55 € ht (soit 60 € ttc)*

Brochettes ananas, fraise.  
Brochettes raisin noir, kiwi.  
Brochettes raisin blanc, clémentine.  
(les brochettes étant composées de fruits frais leur composition est susceptible d'être modifiée selon la saison)



*Mini canelés - 40 pièces - 36 € ttc (soit 32.73 € ht)*

Framboise, Vanille, Pistache, Chocolat



*Mini délices aux fruits - 48 pièces - 54.55 € ht (soit 60 € ttc)*

Base financier, crème pâtissière et fruits de saison.



*Assortiment de mini choux pâtissier - 54 pièces - 60.00 € ht*

*(soit 66 € ttc)*

Base financier, crème pâtissière et fruits de saison.



*Assortiment de guimauves - 40 pièces - 30.00 € ht (soit 33 € ttc)*

citron meringué, framboise, myrtille, pêche-abricot



*Corbeille de fruits frais - 10 personnes - 45 € ttc (soit 40.91 € ht)*

Assortiment de fruits de saison.