

FROMAGE

Plateau de fromage

5 pers : 25 € - 10 pers : 45 €

(Tomme aux fleurs, comté, St maure, camembert au calvas).

PAIN

Petit pain de table individuel **0,45€**

LES BUCHES

4/6 parts : 28 € - 6/8 parts : 35 €

- **La 3 choc'O**

(Mousse au chocolat noir, lait & blanc, croustillant praliné, génoise vanille).

- **Intensément pistache**

(Biscuit joconde, crémeux pistache, mousse pistache, croustillant pistache, chocolat blanc, glaçage gourmand chocolat blanc pistaches hachées).

- **Framboise meringuée**

(Génoise vanille, compotée de framboises, mousse vanille et meringue flambée).

- **Pabana**

(Dacquoise coco, insert crème brûlée vanille & grains de passion, mousse aux fruits exotiques).

- **La Casse-Noisette**

(Sablé noisettes, mousse chocolat au lait, biscuit joconde, glaçage gourmand noisettes croustillant praliné).

C A R T E D E S F E T E S

Les p'tits plats de Pierrick

La Boutique Nord
683 Route d'Abbeville
80 000 AMIENS
tel : 09.81.19.19.21

La Boutique Sud
64/66 Boulevard Ambroise Paré
80 000 AMIENS
tel : 09.86.68.16.61

platsdepierriek@gmail.com
www.lesptitsplatsdepierriek.com

Date limite de commande :

Jusqu'au 19 Décembre, pour le 24

Jusqu'au 26 Décembre, pour le 31

POUR L'APERITIF

La planche des fêtes

(2/3 pers : **25 €** - 4/5 pers : **40 €**)

Foie gras maison, saumon fumé, serrano, fromages picards.

Les amuses bouches froids

(Plateau de 12 pièces : **22 €**)

(Plateau composé de 2 pièces de chaque, non modifiable)

- Verrine de thon rouge à l'asiatique.
- Verrine de saumon aux agrumes.
- Wraps à l'italienne (pesto, coppa & roquette).
- Carpaccio (St Jacques au citron vert & piment d'Espelette).
- Canapé gorgonzola, noix & gelée de framboises.
- Canapé tapenade & jambon cru.

Les amuses bouches chauds

(Plateau de 12 pièces : **22 €**)

(Plateau composé de 2 pièces de chaque, non modifiable)

- Mini croque saumon épinards.
- Crevettes flambées au whisky.
- Feuilleté d'escargots.
- Burger Foie gras.
- Burger Saumon.
- Bouchée chèvre courgette.

LES PLATS

Viande, Volaille, Poisson

- Souris d'agneau confite au miel & 4 épices (**20 €/pers**).
- Tournedos de veau Rossini & jus crémé (**22 €/pers**).
- Saumon Wellington, sauce baies roses aneth (**17 €/pers**).
- Suprême de pintade farcie aux châtaignes (**17 €/pers**).

Les accompagnements

(Deux/pers au choix dans la liste ci-dessous)

- Gratin dauphinois.
- Mousseline de carottes (gingembre).
- Poêlée forestière (bolets, cèpes, pleurotes, champignons de Paris).
- Panais rôtis (miel, romarin).

LES ENTREES

- Ficelle picarde (**4 €/pièce**).
- Saumon gravlax & pickles de betterave (**8 €/pièce**).
- Foie gras maison, chutney de mangue & confit d'oignon (**10 €/pièce**).
- Mosaïque de poireaux, sauce curry (**8 €/pièce**).
- St Jacques à l'espagnol (chorizo), flambées au cognac (**10 €/pièce**).

BON DE COMMANDE

| | |
|----------------------|---|
| Nom & Prénom : | Jour de retrait de la commande : |
| Téléphone : | Heure de retrait estimé (avant 14h30) : |
| Adresse mail : | Lieu de retrait de la commande : |
| | Boutique Nord Boutique Sud |
| Nombre de convives : | |

POUR L'APERTIF

| | Prix unitaire | Quantité | Prix total |
|---------------------------------|---------------|----------|------------|
| PLANCHE DES FETES | | | |
| Planche des fêtes 2/3 pers | 25,00 € | | |
| Planche des fêtes 4/5 pers | 40,00 € | | |
| NOS AMUSE-BOUCHES FROIDS | | | |
| Plateau de 12 pièces | 22,00 € | | |
| NOS AMUSE-BOUCHES CHAUDS | | | |
| Plateau de 12 pièces | 22,00 € | | |

LES ENTREES

| | | | |
|--|---------|--|--|
| Ficelle picarde | 4,00 € | | |
| Saumon gravlax & pickles de betterave | 8,00 € | | |
| Foie gras, chutney de mangue & confit d'oignon | 10,00 € | | |
| Mosaïque de poireaux sauce curry | 8,00 € | | |
| St Jacques à l'Espagnol flambée au cognac | 10,00 € | | |

LES PLATS

| | | | |
|--|---------|--|--|
| Souris d'agneau confite au miel & aux 4 épices | 20,00 € | | |
| Tournedos de veau rossini & jus crémé | 22,00 € | | |
| Saumon Wellington, sauce baies roses & aneth | 17,00 € | | |
| Suprême de pintade farcie aux châtaignes | 17,00 € | | |

(2 par personnes, au choix)

| | | | |
|------------------------------------|---|--|---|
| Gratin dauphinois | / | | / |
| Mousseline de carottes (gingembre) | / | | / |
| Poêlée forestière (champignons) | / | | / |
| Panais rôtis | / | | / |

PLATEAU DE FROMAGES

| | | | |
|-----------------------------------|---------|--|--|
| Plateau de fromage (5 personnes) | 25,00 € | | |
| Plateau de fromage (10 personnes) | 45,00 € | | |

PAIN

| | | | |
|--------------------------------|--------|--|--|
| Petit pain de table individuel | 0,45 € | | |
|--------------------------------|--------|--|--|

LES BUCHES

| | | | |
|---------------------------------|---------|--|--|
| La 3 Choc'O (4/6 pers) | 28,00 € | | |
| La 3 Choc'O (6/8 pers) | 35,00 € | | |
| Intensément pistache (4/6 pers) | 28,00 € | | |
| Intensément pistache (6/8 pers) | 35,00 € | | |
| Framboise meringuée (4/6 pers) | 28,00 € | | |
| Framboise meringuée (6/8 pers) | 35,00 € | | |
| Pabana (4/6 pers) | 28,00 € | | |
| Pabana (6/8 pers) | 35,00 € | | |
| La Casse-Noisette (4/6 pers) | 28,00 € | | |
| La Casse-Noisette (6/8 pers) | 35,00 € | | |