

*Moments  
de  
Partage*

---

*Baie des Citrons*

*Cocktails • Mariage • Anniversaire...*  
*Faites la sélection qui vous convient, commandez et régalez-vous !*

# *Nos Cocktails*

## **Faites vous-même votre sélection !**

- 6 pièces 1 350<sup>F</sup>
  - 9 pièces 1 900<sup>F</sup>
  - 12 pièces 2 400<sup>F</sup>
  - 15 pièces 2 900<sup>F</sup>
  - 18 pièces 3 450<sup>F</sup>
- 
- 48 heures à l'avance
  - Au-dessus de 30 000<sup>F</sup>  
20% d'acompte demandé
- Frais de livraison sur Nouméa en supplément
  - Annulation 24 heures à l'avance

# Nos Canapés



*Torsade  
méditerranéenne*



*Crevette marinée  
au citron  
et à la coriandre*



*Wrap  
au poulet*



*Canapé ratatouille  
crevette*



*Mousse de saumon  
fumé et pain de seigle*



*Gravlax  
du lagon*

# Nos Canapés



*Verrine  
César poulet*



*Arancini  
safrané*



*Verrine  
Riviera*



*Tartare  
de boeuf*



*Foie gras en gelée  
de muscat*



*Tarte fine aux cèpes  
et oignons grelots*

# Nos Canapés



*Ceviche  
au wasabi*



*Cromesquis  
de jarret de porc*



*Mousse de reblochon  
et lard grillé*



*Crevette panée  
à la japonaise*



*Bonbon  
de foie gras*



*Mignon de porc  
aux herbes*

# *Nos Canapés*



*Chèvre frais  
aux noix*



*Brie  
aux truffes*



*Finger  
de mozzarella*



*Tataki de bœuf  
au sous bois*



*Œuf mimosa  
et croustade  
de serrano*



*Feuilleté au tandoori  
et mousse de roquefort*

# *Nos Suggestions*

- **Plaque de pizza ou quiche**

*4 fromages, reine à 8 000<sup>F</sup>*

- **Formule apéro**

*Quiche au lard, pizza reine,  
cake aux olives, feuilletés au pesto*

*950<sup>F</sup> par personne*

*4 pièces par personnes (pour 10 pièces minimum)*

- **Sur demande**

*Salade au choix et prestation sur mesure*

# Nos Douceurs



*Trionon  
chocolat praliné*



*Tartelette aux fruits*



*Mini feuilleté  
frangipane*



*Palet breton  
chantilly au nutella*



*Mousse passion  
et fruits rouges*



# Nos Douceurs



*Tartelette  
aux framboises*



*Nem  
de banane*



*Riz au lait zeste  
d'orange et petite  
madeleine*



*Tartelette  
marmelade  
de fruits*



*Panacotta  
sauce caramel*

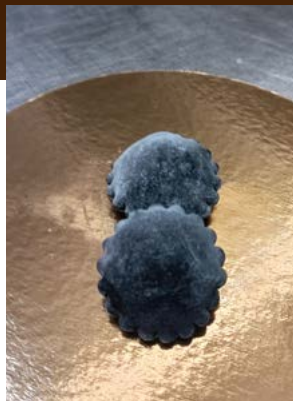


*Brownie  
aux noix*

# Nos Pâtes Fraîches



*Raviolis  
au serrano*



*Raviolis à l'encre  
de seiche,  
à la langouste*



*Raviolis ricotta  
épinard*



*Raviolis ricotta  
saumon*



*Tagliatelles*



*Tagliatelles  
à l'encre de seiche*



*Tortellinis  
au jarret de veau*

# Sur Commande

72 heures à l'avance :

## **Pâtes fraîches (tagliatelles et raviolis)**

Tagliatelles nature ou à l'encre de seiche 1 000<sup>F</sup> les 500g

Raviolis et tortellinis 2 000<sup>F</sup> les 500g (2 portions)

- Au Serrano
- À l'encre de seiche, à la langouste
  - Ricotta épinard
  - Ricotta saumon
- Tortellinis au jarret de veau

À cuire chez vous !

3 à 4 minutes à l'eau bouillante

## **PRESTATIONS DE SERVICES SUR DEVIS**

- Animation/cooking
- Mise à disposition de personnel
  - Location de matériel
    - Location de salle
  - Animation musicale
- Location de château gonflable

*Moments  
de  
Partage*

---

*Baie des Citrons*

*Stéphanie Tel : 28 28 05 • Email : lpi.nc4bd@gmail.com*