

# *Les petites pépites*

CARTE TRAITEUR



## POUR UN DÉJEUNER

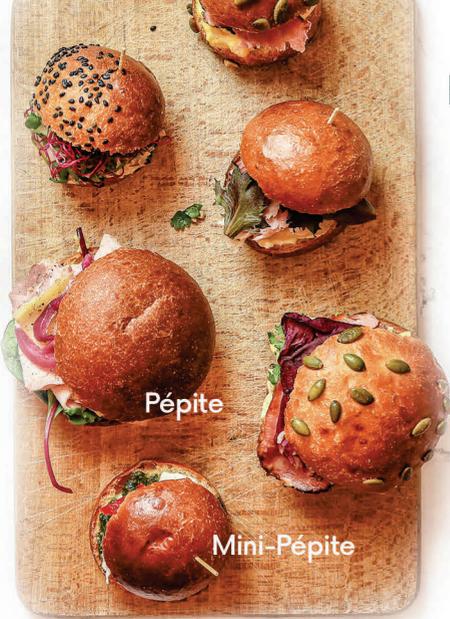
Compter 2 Pépites par personne, voire 3 pour les bons appétits, ainsi qu'une petite salade et un dessert par personne.

**COFFRET DE 16 PÉPITES** 69,00€  
(choisissez jusqu'à 2 recettes par coffret)

**PETITE SALADE DE SAISON** 4,00€  
(recette selon arrivages)

**POMMES DE TERRE RÔTIÉS** 4,50€  
(uniquement pour les retraits sur place)

**PETITE SOUPE MAISON** 4,90€  
(uniquement pour les retraits sur place)



Pépite

Mini-Pépite

## POUR UN COCKTAIL OU APÉRO

Compter 3 mini-Pépites par personne + 1 assortiment de charcuteries et fromages.

**COFFRET de 25 MINI-PÉPITES** 79€  
1 mini-pépité = 3 à 4 bouchées. 2 recettes max par coffret. Recettes «Prestige» sur demande.

**COFFRET CHARCUTERIE / FROMAGES** 85€

Convient pour 8 à 12 personnes. Assortiment varié de charcuteries artisanales et fromages affinés de la Ferme d'Alexandre, agrémenté de fruits de saison et fruits secs.

**COFFRET CHARCUTERIE / FROMAGES PRESTIGE** 105,00€

Assortiment de produits plus nobles. Exemple : Jambon à la truffe, Brillat-Savarin, Coppa Corse...

**COFFRET de CRUDITÉS** 49,00€

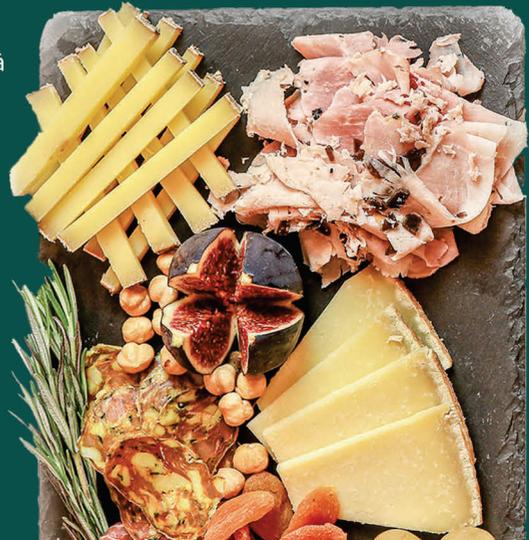
Assortiment de crudités de saison. Convient pour 8 à 12 personnes (environ 2kg).

**PAIN DE CAMPAGNE** 10,00€

Pour accompagner vos coffrets.

### BON A SAVOIR

Nous fournissons les serviettes, les fourchettes et couteaux en bois. Nos assortiments de pépites, charcuteries, crudités et nos desserts sont conditionnés dans des coffrets en kraft sur des fonds plateaux cartonnés dorés. Pour vos buffets, il vous suffit de retirer le coffret Kraft pour présenter nos produits sur les jolis plateaux dorés.



## NOS RECETTES

**JAMBON À LA TRUFFE**, mesclun et beurre demi-sel.

**BURRATA**, pesto de basilic maison, radicchio, et tomates confites.

**RILLETES DE THON** aux câpres, zestes de citron, coriandre et menthe.

**POULET FERMIER**, mayo citron-estragon, mesclun et pickles d'oignon rouge.

**OEUF MIMOSA**, bacon charcutier, radicchio et cerfeuil (possible sans bacon).

**FROMAGER** avec les fromages de la Ferme d'Alexandre, nous consulter.

**FOIE GRAS** de canard, chutney d'oignons (supplément).

Chaque mois, **deux recettes de saison en plus de nos classiques. Consultez-nous !**



## NOS DESSERTS

**Tous nos desserts sont fait maison dans notre restaurant rue Saint-Marc.**

### LE COOKIE TROP BON

3,50€

Au choix : chocolat au lait, noix et fleur de sel ou chocolat noir et fleur de sel.

### BABKA ROLL chocolat noir et fleur d'oranger

3,50€

### BROWNIE aux noix

3,50€

### FINANCIER aux noisettes

2,80€

### SALADE DE FRUITS du moment

3,50€

### PLATEAU DE 24 MINI-BROWNIES

36,00€

### PLATEAU DE 24 MINI-COOKIES

30,00€

### PLATEAU DE 24 MINI-FINANCIERS

30,00€

## NOS BOISSONS

### THÉ GLACÉ PÊCHE de Tourraine 33cl

3,50€

### COLA de Tourraine 33cl

3,50€

### CITRONNADE maison 25cl

2,00€

### POTION ENERGISANTE SYMPLES 33cl

3,50€

### BIÈRE ARTISANALE LOCALE 33cl

5,00€

### EAU PLATE/GAZEUSE 50cl

2,00€

### BOUTEILLE DE VIN 75cl

de 14 à 18,00€

Sélection de vins sympatiques testés et approuvés !

**Consultez-nous pour toute demande spécifique ! Nous l'étudierons avec plaisir.**

Prix TTC en euros - Photos non contractuelles.



# LES PETITES PÉPITES ?

C'est un format de petits sandwichs à combiner à l'heure du déjeuner pour varier les saveurs, selon votre appétit.



## À l'origine

Nous, c'est Cyrille et Romain. Tous les deux bons vivants et amoureux du terroir français, on a décidé de plaquer nos vies de chefs de projet pour ouvrir notre sandwicherie.

Pour vous proposer le meilleur, on s'est formé à la boulangerie et on a soutiré le best of des recettes familiales pour les proposer dans nos sandwichs.

## Dodus et briochés

C'est comme ça qu'on aime nos petits pains, pétris et façonnés chaque jour dans notre restaurant avec nos petites mains. Pour la pâte, une farine bio française et un beurre normand.

## Le terroir et le fait maison

Nous sélectionnons des produits pour leur goût et leur authenticité, auprès de producteurs et artisans de qualité.

Chaque jour, nous préparons, garnitures, sauces et desserts avec des produits frais et de saison. Pas de congélateur ni de micro-onde dans notre cuisine, vous pouvez venir vérifier !

A très vite dans notre restaurant !



## POUR COMMANDER

et pour toute demande particulière ou devis sur mesure, contactez nous !

[commande@lespetitespepites.com](mailto:commande@lespetitespepites.com)

06 85 85 72 10 - 06 64 12 88 67

17 rue Saint-Marc, 75002 PARIS

**LIVRAISON** Paris Intramuros et petite couronne du lundi au vendredi de 12h à 18h30.

Frais de livraison en fonction du lieu de livraison.

**RETRAIT EN BOUTIQUE** de 11h30 à 18h.