

# *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)



Pépites

Mini-Pépites

## 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 du 1er au 28 février

**JAMBON & MORBIER**, pickles d'oignons rouges, mesclun et beurre d'Isigny.

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

**THON SPICY**, rillettes de thon maison au piment Sriracha, concombre, pousses d'épinards.

**POULET CACAHUÈTES**, sauce maison, pickles de concombre, mesclun.

**OEUF MIMOSA**, bacon grillé, et cerfeuil (possible en version VG).

**CHÈVRE & GUACAMOLE** avocat/brocoli, pickles et pousses d'épinard.

**HOUMOUS** au curry, carottes rôties, pousses d'épinard.

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

**SPÉCIAUX** (un supplément s'applique)

**FOIE GRAS**, confit d'oignons, pousses d'épinards.

**CRÈME DE TRUFFE**, brillat savarin, cranberries, herbes.



## NOS DESSERTS

Tous nos desserts sont fait maison dans notre restaurant.

<b>LE COOKIE TROP BON</b>	3,50€
Choco lait, noix et fleur de sel ou choco noir et fleur de sel	
<b>CRUMBLE AUX FRUITS</b>	3,50€
<b>BROWNIE</b> aux noix	3,50€
<b>FINANCIER</b> aux amandes et crème de pistache	4,50€
<b>SALADE DE FRUITS</b> du moment	3,50€
<b>PLATEAU DE 24 MINI-BROWNIES</b>	36,0€
<b>PLATEAU DE 24 MINI-COOKIES</b>	30,0€
<b>PLATEAU DE 24 MINI-FINANCIERS NATURE</b>	35,0€
<b>PLATEAU DE 24 MINI-FINANCIERS PISTACHE</b>	47,0€

## NOS BOISSONS

<b>THÉ GLACÉ PÊCHE</b> de Tourraine 33cl	3,50€
<b>COLA</b> de Tourraine 33cl	3,50€
<b>CITRONNADE</b> maison 25cl	2,50€
<b>LIMONADE</b> Les filles de l'Ouest 33cl	3,50€
<b>BIÈRE ARTISANALE LOCALE</b> 33cl	5,00€
<b>EAU PLATE/GAZEUSE</b> 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 pour varier les saveurs, selon votre appétit.



## A l'origine

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

Notre mantra : le bon goût des choses simples, préparées avec amour. La plupart de nos recettes sont issues de nos familles, de nos souvenirs d'enfance.

## Dodus et briochés

C'est comme ça qu'on aime nos petits pains, pétris et façonnés chaque jour par nos soins dans notre boutique.

## Le terroir et le fait maison

Nous choisissons nos produits pour leur goût et leur authenticité, auprès de producteurs et artisans de qualité. Chaque jour, nous préparons garnitures, sauces, salades et desserts avec des produits frais et de saison. Pas de congélateurs dans notre restaurant, vous pouvez venir vérifier !



## POUR COMMANDER

et pour toute demande de devis ou question particulière, contactez-nous !

[lespetitespepites.com](https://lespetitespepites.com)

06 64 12 88 67

**Livraison** Paris Intramuros et petite couronne du lundi au vendredi de 11h30 à 18h30.

Retrait possible dans notre boutique au 28 rue Godot de Mauroy, Paris 9ème