

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 RÔTIES 4,50€
(uniquement pour les retraits sur place)

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



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 30 novembre

JAMBON & ABONDANCE, avec le jambon de la maison DELAYE, pickles, mesclun et beurre d'Isigny.

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

RILLETTES DE THON, zestes de citron, câpres, échalotes, herbes, pickles de concombre.

POULET CACAHUÈTES, sauce maison aux cacahuètes, mesclun, pickles de concombre.

OEUF MIMOSA & FONDUE DE POIREAUX, bacon grillé, et cerfeuil (possible en version VG).

POTIMARRON RÔTI, cream cheese, ciboulette, pousses d'épinard, pickles d'oignons rouges.



C'EST BIENTÔT NOËL !
Découvrez nos recettes festives
en page suivante.



NOS DESSERTS

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

LE COOKIE TROP BON	3,50€
Chocolat au lait, noix et fleur de sel ou chocolat noir et fleur de sel.	
BABKA ROLL brioche roulée choco noir/fleur d'oranger	3,50€
BROWNIE aux noix	3,50€
FINANCIER amandes, et crème de pistache	4,50€
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	35,00€

NOS BOISSONS

THÉ GLACÉ PÊCHE de Tourraine 33cl	3,50€
COLA de Tourraine 33cl	3,50€
CITRONNADE maison 25cl	2,50€
JOMO Pêche-Hibiscus, Passion-Citron Vert 35cl	3,50€
LIMONADE Les filles de l'Ouest 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.

C'EST BIENTÔT NOËL !

Découvrez nos recettes festives pour cette occasion.
Pensez à organiser vos déjeuners et soirées d'équipe !

JAMBON À LA TRUFFE

Jambon rôti à la truffe, beurre d'Isigny, mesclun,

RILLETTES DE SAUMON

Rillettes maison à l'aneth, au citron et échalotes, pickles de concombre.

ROUELLE DU TARN **VG**

Fromage de chèvre doux, crémeux et cendré, réduction de sirop d'érable, pousses d'épinards.

POTIMARRON RÔTI **VG**

Potimarron, crème de bleu, miel et noix, pousses d'épinard.

FOIE GRAS

Foie gras mi-cuit de canard, confit d'oignons, pousses d'épinard, graines germées.

CRÈME DE TRUFFE & SPECK

Crème de truffe, Speck (jambon italien fumé), roquette.

Recettes disponibles du 1er au 23 décembre inclus.

 Supplément de 1€ par sandwich

VG Recettes végétariennes.



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 !

lespetitespépites.com

06 64 12 88 67

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

Retrait dans nos deux boutiques Paris 2 et Paris 9 de 11h30 à 17h30.