



HELLO

Carte Traiteur

CARTE 2024

APA
Atelier Patisserie Artisan

Traiteur & Cake Designer



CARTE FRAICHEUR



LES PIZZAS RONDES :

- ☐ **Pizza feuilletée** 15,00€

Pâte feuilletée, cheddar, oignons confits, ciboulette, sel, poivre, crème de balsamique, graines de courges

- ☐ **Pizza jambon/fromage** 15,00€

Pizza jambon, fromage : base tomate, jambon blanc, mozzarella, basilic, oignons frits

- ☐ **Pizza 4 fromages** 18,00€

Pizza 4 fromages : Mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan

LES PLAQUES DE PIZZA :

- ☐ **Pizza jambon/fromage** 35,50€ - 32 parts

- ☐ **Pizza 4 fromages** 37,50€ - 32 parts

LES PLAQUES DE QUICHE :

- ☐ **Quiche classique** 46,00€ - 32 parts

- ☐ **Quiche aux légumes** 55,00€ - 32 parts



L'ÉTÉ SERA CHAUD

- ☐ **Melon Bowl garni - 4,50€/pers** (10 portions minimum)

- Melon creusée, bille de melon, jambon de parme, kiwi, mozzarella, mûres, pignon de pin, basilic

- ☐ **Pastèque Bowl Feta - 4,50€/pers** (10 portions minimum)

- Pastèque creusée, morceaux de pastèques, dés de feta, branche de romarin



LES TARTES SOLEIL – CHAUDES OU FROIDES:

- ☐ **Tarte Soleil jambon, cheddar - 15€ la tarte**

- 15 portions

Pâte feuilletée torsadée, crème fraîche, jambon blanc, cheddar, oignons frits, graines de Chia

- ☐ **Tarte Soleil Saumon fumé - 18€ la tarte**

- 18 portions

Pâte feuilletée torsadée, crème, saumon fumé, cheddar, graines de sésames, oignons frits



PLATEAU APERITIF – 30,00€

- ☐ Houmous, guacamole, croûtons de pains, chips, tortilla wrap, biscuits secs, décoration incluse – 8/10 personnes



PLATEAU A PARTAGER – 70,00€

- ☐ CHARCUTERIE - 8/10 personnes
- ☐ FROMAGE - 8/10 personnes



INCLUS DANS LES PLATEAUX :
Croûtons de pain, confiture, olives vertes, raisin blanc, tomate cerise grappe, biscuits secs et branche de romarin.



PLATEAU APERITIF A.P.A



MELON BOWL A.P.A



PASTEQUE BOWL A.P.A





LA CARTE - Salé

Mignardises :



- Canapé de fromage frais aux fines herbes
(Blinis moelleux, saumon et fromage crémeux)



- Wrap Saumon avocat **2,00€/unité**
(Mini wrap roule, base crème, saumon appliqué généreusement, avocat, assaisonnement)



- Toast Saumon avocat **2,00€/unité**
(Pain grillé, tranche de saumon, avocat, filet d'huile d'olive arôme truffe)



- Choux Tzatziki
(Choux au beurre, crème de tzatziki, concombre, ciboulette)

- Choux Saumon
(Fromage poché aux fines herbes, saumon, oignon rouge, aneth)



- Mini Bruschetta **2,10€/unité**
(Pain grillé, morceaux de poivrons rouges cuit au four, mariné 24h dans l'huile d'olive et à l'ail)



- Mini burger cheddar **2,50€/unité**
(Mini pain burger, beef, cheddar fondant, oignon frits et son pique en bois)



- Verrines **2,50€/unité**
(Tomates, mozzarella, fromage poché basilic)



- Brochette fraîcheur
(Melon, jambon de Bayonne, mozzarella, tomate cerise et son pique en bois)



- Brick de Samosas
(Champignons de paris, cœur fondant et fromage de chèvre)



- Roulés à la saucisse **1,30€/unité**
(Base feuilletée salée, saucisse, jaune d'œuf, cuisson au four)



TARIF : 1,90€/ mignardise

BEST A.P.A - 8,50€
(6 /8 personnes)

- Guacamole**
(avocat, tomates, oignons, coriandre, citron, sauce piquante, sel)

- Tapenade Verte**
(Olives vertes, anchois, câpres, poivre noir, ail, citron, huile d'olive)

- Coupe de Houmous**
(Pois chiches, ail, olives noires, citron, paprika, huile d'olive, feuille de laurier, piment)





APA
Au Pays d'Alsace
TRAITEUR / CAKE DESIGNER

PLATEAUX CRUDITES

50,00€/ PLATEAU
10 PERSONNES





BUFFET FINGER FOOD
A.P.A



UN VENT DE FRAICHEUR



ASSORTIMENT SUCRE :

☐ Macaron classique 2,00€/ unité
(Chocolat, vanille, café, framboise, pistache)

☐ Cupcake chantilly 3,00€/ unité
(Muffin nature, fourrage chocolat, chantilly crémeuse sur le dessus + déco)

☐ Brochette fruitée 2,10€/ unité
(Melon, pastèque, raisin, kiwi, ananas avec son pique en bois)

VERRINES :

☐ Panna Cotta 2,50€/ unité
(Fruits rouges, vanille, chocolat, spéculos, fraises, framboises)

☐ Tiramisu 3,00€/ unité
(Boudoirs cuillères, fruits rouges, vanille, chocolat, spéculos, fraises, framboises, café)

PLAQUE DE CHOUX SUCRES :

Tarif hors plaque : 2,10€/choux

☐ 48 Choux fourrés de crème diplomate 86,50€

☐ 48 Choux fourrés de crème chocolat 92,00€

☐ 48 Choux fourrés de crème fraise 96,00€

☐ Ananas Bowl - 8,00€/ 2 moitiés
4 moitiés pour 10/pers
- Ananas creusée, morceaux d'ananas, menthe

☐ Pastèque Bowl - 5,70€/ personne
pour 20 personnes minimum
- Pastèque creusée, bille de melon, bille de pastèque, raisin blanc, pomme, menthe
Ou Pastèque Bowl FETA pour les apéritifs fraîcheurs

☐ Salade de fruit classique - 4,50€/personne
pour 15 personnes
Fraises, kiwi, clémentine, raisin, mûres, pomme dans son saladier

APA
TRAITEUR - CAKE DESIGNER





PLATEAUX DE FRUITS

50,00€/ PLATEAU
10 PERSONNES



APA
Au Pays d'Alsace
TRAITEUR - CAKE DESIGNER