

PIQUE-PRUNE TRAITEUR

LES PIÈCES COCKTAIL

SAISON ÉTÉ 2017

Tous nos produits sont **100 % bio** ou issus de petite pêche côtière.

LES PIÈCES COCKTAIL SALÉES

1€50 la pièce

Végétarienne

Polenta, crème poivron, féta *

Maki féta *

Sablé aux herbes, figues, fromage de brebis

Chèvre frais, abricot au thym, gavotte de blé noir *

Chausson sablé d'été

100 % végétale

Maki de tofu fumé *

Verrine gaspacho de légumes d'été *

Mousse courgette à la menthe, pignon torréfié *

Cuillère mangue, citron vert, tofu fumé, sésame noir *

Bruschetta, tartare de tomates

Omnivore

Polenta, crème poivron, chips coppa *

Maki de saumon *

Roulé de courgette au saumon, ricotta, citron *

LES PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

1€50 la pièce

Végétarienne

Biscuit coco, gelée de mangue, chantilly coco *

Fondant chocolat au sarrasin, chantilly caramel *

Moelleux noisettes et confit de fruit

Tartelette citron *

Tartelette caramel *

Biscuit breton, confit de citron, chantilly

Pavlova aux fruits de saison *

100 % végétale

Financier amande

Moelleux citron pavot, chantilly thym

Verrine crumble *

Mini tartelette chocolat *

Verrine aux fruits « ACE » (carotte/orange/citron) *

* Préparation naturellement sans gluten

PIQUE-PRUNE TRAITEUR

LA SELECTION DES VINS ET BOISSONS

COLLECTION ÉTÉ 2017

Une gamme de vins et de boissons sélectionnée par notre caviste.

POUR LES PIÈCES COCKTAIL SALÉES

Riesling André Steinz	13.82€
Lirac rouge 75 cl Domaine des Carabiniers	12.36€
Côtes de Provence Rosé Domaine Pinchinat	8.25€
Pic Saint Loup Cuvée Carra	10.91€
Sancerre Blanc Dauny « Les Caillottes »	13.70€
Tavel Rosé Domaine des Carabiniers	11.53€

POUR LES PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

Saumur rouge Bagatelle Manoir de la tête rouge	8.99€
Haut Medoc cru Bourgeois Château Meyre	16.98€
Coteaux du Layon Tradition Domaine Dhommé	9.18€
Sauvignon blanc Touraine Domaine de l'Aumonier	8.42€

POUR L'ENSEMBLE DE LA CARTE

Champagne Brut Rosé Reaut	29.34€
Champagne Brut Emeraude Réaut	26.86€
Crémant d'Alsace Eugène Meyer	13.67€
Vouvray brut	12.07€

Personnalisation de la carte pièces cocktail sur demande :
naturellement sans gluten / sans lactose / 100 % végétal / végétarien

Nous nous tenons à votre entière disposition, contactez-nous :
traiteur@scarabee-biocoop.fr / 02.99.60.50.98

Pour découvrir l'ensemble de nos prestations et nos engagements :
www.traiteurbioennes.fr

Livraison gratuite dans les points de vente Scarabée Biocoop

15€ Rennes intra-muros

25€ 1ère couronne Rennaise

Pour d'autres destinations, nous contacter

