

les partages gourmands

Plaisirs communs : à partir de 9,50 € la pièce*

La planche du terroir

Pancetta, Serrano, jambon blanc italien, Mortadelle, confit de figues, olives provençales, fruit frais et fruits secs

La planche fromagère

chèvre frais, tête de moine, Morbier, comté, fruits secs, groseille, romarin et endives

La planche mixte

pancetta, jambon blanc italien, rosette, tête de moine, comté, olives provençales, raisin frais et fruits secs

Le saumon gravlax

saumon confit façon gravlax, aneth, baies roses, pickles de légumes, betteraves Chioggia, blinis et crème fraîche

*Un minimum de 12 pièces doit être commandé pour chaque article.

Personnalisation salée*** :

- 6** Numbercake
- B** Lettercake
- ★** Formcake

Une base salé tomate et romarin

Au choix :

- Chèvre basilic, jambon italien, tomate confite et olives.
- Fromage frais, saumon fumé, tomate et fines herbes.

***Un minimum de 6 personnes et un maximum de 15 personnes pour chaque élément

Suivez-nous



Cuisine&Sens



cuisinesens

les bouchés sucrées

Les mignardises : à partir de 2,50 € la pièce*



Les minicupcakes :

Vanille-fruits rouges,
Vanille-caramel beurre salé,
Chocolat lait-Nutella,
Chocolat blanc-fruits rouges,
Pistache-framboise,
Pistache-chocolat noir,
Citron meringuée

Les mini Pavlovas :

Vanille-fruits rouges
Rose-framboise-litchi
Citron-framboise



Les plateaux desserts : à partir de 7,00 € la pièce*

Le goûter : assortiment de cookies pépites de chocolat, muffins vanille-chocolat et crinkles au chocolat

Toscane : Tiramisu au choix : véritable ou spéculoos

Piémont : panna cotta au choix : vanille-fruits rouges, vanille-caramel, vanille-passion ou chocolat-Nutella

L'Eurasie : riz au lait vanillé

*Un minimum de 12 pièces doit être commandé pour chaque article

Ne pas jeter sur la voie publique
Création graphique : Chapi communication

Les mini choux :

Vanille-caramel au beurre salé
Chocolat noir
Caramel
Citron
Citron vert basilic
Passion-framboise
Praliné (façon Paris-Brest)



Les mini tartelettes :

Citron meringuée
Citron vert basilic
Pistache-framboise
Chocolat-caramel
Vanille-fruits rouges

Les mini panna cotta :

Vanille-fruits rouges
Vanille-passion
Vanille-caramel au beurre salé
Chocolat-Nutella



Carte

traiteur

Cuisine & Sens

81 route de la Queue en Brie
94370 Sucy-en-Brie

06 89 68 58 31

cuisinesens94@gmail.com

Les bouchées créatives

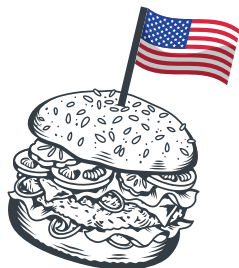
American corner : à partir de 2,40 € la pièce*

Mini cheeseburger boeuf (avec ou sans bacon)
Mini cheeseburger poulet (avec ou sans bacon)
Mini burger végété

Mini Hot Dog américain
Mini Hot Dog végétarien

Wrap roll saumon
Wrap roll poulet
Wrap roll jambon
Wrap roll végétarien

Mini quesadillas poulet et poivrons
Mini quesadillas chèvre et miel
Mini quesadillas guacamole et fête



Asian Trip : à partir de 2,40 € la pièce*

Maki club saumon
Maki club surumi
Maki club concombre
Maki club cheese

Mini nems poulet
Mini nems porc
Mini nems végétarien

Mini samoussa boeuf
Mini samoussa poulet curry
Mini samoussa végétarien



*Un minimum de 12 pièces doit être commandé pour chaque article.

Euro-Fusion : à partir de 2,00 € la pièce*

Navette poulet curry
Navette crème de thon
Navette tarama
Navette saumon crème d'aneth
Navette végétarien

Pain suédois au saumon fumé
Pain suédois au poulet
Pain suédois au thon
Pain suédois végétarien

Mini focaccia jambon, mozza, pesto
Mini focaccia truite tzaziki
Mini focaccia mortadelle
Mini focaccia végétarienne

Financier au parmesan
Financier aux olives

Mini croissant jambon emmental
Mini croissant Saumon fumé

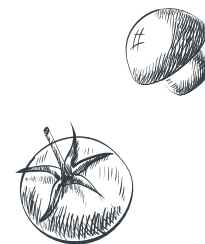
Gougères fromage x2
Gougères aux lardons x2

*Un minimum de 12 pièces doit être commandé pour chaque article.

Inspirations culinaires

Vegetables Vibes : à partir de 2,10 € la pièce**

Fine ratatouille, crumble de parmesan
Caviar d'aubergines
Gaspacho Andalou
Gaspacho melon et concombre (saison)
Cappuccino de betterave et basilic
Dips de légumes, crème de ciboulette
Houmous de pois chiches et maïs



Saveurs marines : à partir de 3,50 € la pièce**

Dips de légumes et crème de thon
Guacamole et saumon fumé
Guacamole et gambas
Crème de chèvre, saumon fumé et tomates
Tzatsiki et truite fumé



Bowls gourmands : à partir de 6,00 € la pièce**

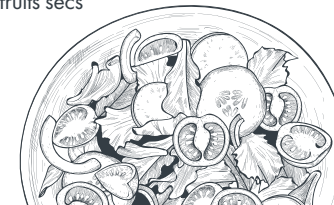
Taboulé poulet et légumes du soleil
Pâtes mozzarella, pesto et poulet à l'italienne
Pâtes au surimi Alaska

Pokebowl fraîcheur

riz, saumon frais, mangue fraîche, avocat, sésame noir et vinaigrette asiatique

Bowl du Sud

jambon de pays, mozzarella, tomates cerises caramélisées au sésame, financier au parmesan et fruits secs



**Un minimum de 10 pièces doit être commandé pour chaque article.