

Cartes & Menus



LE P'TIT FLO

.TRAITEUR.

Apéritifs



Mini navette cocktail 0,90 €

Petits fours salés 25,00 € le kg

Minis gougères 20,00 € le kg

Mini brochette de légumes 0,70 €

Canapé au choix 0,70 €
Charcuterie, crudités, poisson

Mini wrap 0,80 €

Mauricette garnie 1,20 €

Mini brochette salée tiède 1,80 €

Mini burger 0,90 €

Verrine au choix 1,50 €

Ananas, curry, crevette

Guacamole, crevette

Concombre, chèvre

Mousse de betterave, noix

Pesto, tomate séchée

Jambon sec, figue

Pain surprise au choix

Charcuterie 17,00 €

Poisson 19,00 €

Fromage 17,00 €

Hérisson au choix 15,00 €

Charcuterie, fromage

Fromage, crudités

Apéritifs dînatoires



FORMULE 1

10 pièces / pers.

6,50 € / pers.



3 petits fours salés
2 canapés
2 brochettes de légumes
3 petits fours sucrés

FORMULE 2

13 pièces / pers.

10,00 € / pers.



4 petits fours salés
2 canapés
2 verrines
2 brochettes de légumes
3 petits fours sucrés

FORMULE 3

17 pièces / pers.

12,50 € / pers.



4 petits fours salés
2 canapés
2 verrines
2 brochettes de légumes
2 pics fromages
2 mauricettes
3 petits fours sucrés

Entrées froides



Assortiment de charcuterie

Jambon sec, terrine, andouille,
rosette 3,00 € / pers.



Jambon à l'os 200g / pers. 3,00 €



Médaille foie gras
Chutney figues 7,00 € / pers.



Assiette fraîcheur (selon la saison) 5,50 €



Assiette terre et mer
Saumon, crevettes, gésiers, lardons,
magrets de canard et foie gras
sur lit de salade 8,00 € / pers.



Verrine avocat 3,00 €



Verrine pomelos 3,00 €



Verrine ananas
aux crevettes 3,00 €



Coquille de poisson 5,00 €
Au choix saumon, crabe ou colin



Mille feuille
de saumon fumé 6,00 € / pers.



Nos salades



Assortiment de crudités

220g / pers.

3,00 € / pers.



Taboulé maison aux jus de figues



Irlandaise : Chou blanc, carottes, mayonnaise



Mexicaine : Haricots rouges, haricots verts, maïs, tomates, épices



Italienne : Pâtes tricolores, crevettes, saumon fumé, câpres, mayonnaise



Toscane : Riz, poulet, tomates, poivrons, olives



Ptit Flo : Chou vert, jambon blanc, gruyère, noix



Américaine : Betterave, crème, noix



Indienne : Riz, curry, soja, concombres



Nordique : Fond d'artichaut, pomme de terre, saumon, crevettes, mayonnaise



Landaise : Pomme de terre, magrets, gésiers, pignons de pin, vinaigrette framboise



Pêcheur : Pomme de terre, harengs fumés, oignons



Niçoise : Tomates, olives, anchois, thon



Piémontaise : Pomme de terre, œufs, tomates, cornichons, mayonnaise



Iles : Chou chinois, céleri, pommes, noix, œufs



Entrées chaudes



Tourte maison 17,00 € / kilo
*Fruits de mer, Berrichonne, Bourguignonne
Savoyarde, Champenoise
Soumaintrain*

Tarte salée 15,00 € / kilo
Quiche, Provençale, Escargots, Forestière

Bouchée à la Reine 5,00 € pièce

Feuilleté Ris de veau 6,00 € pièce

Jambon en croûte 6,00 € / pers.
Sauce Chablis / Madère / Porto

**Feuilleté andouillette
crème chaource** 5,00 € / pers.

**Filet de sandre
sauce ciboulette** 7,00 € / pers.

**Filet de rouget et sa brochette
de St-Jacques** 7,00 € / pers.

**Aumônière de St-Jacques et sa
fondue de poireaux** 6,50 € / pers.

**Pavé de bar en croûte
de chorizo** 8,00 € / pers.

Saumon à l'oseille 6,00 € / pers.

Viandes cuisinées



Filet de boeuf aux morilles
En croûte 9,00 € / pers.

Pavé de Taureau 9,50 € / pers.
sauce foie gras

Suprême de pintade 7,50 € / pers.
au cidre

Magret de canard 8,00 € / pers.
au poivre vert

Filet de veau 8,50 € / pers.
aux cèpes

Filet mignon de porc 6,00 € / pers.
sauce moutarde

Souris d'agneau rôti 9,00 € / pers.
au miel

Porcelet farcie 8,00 € / pers.
aux épices douces (minimum 20 pers.)

Carré de porcelet 8,00 € / pers.
crème whisky

Filet de canette 7,50 € / pers.
aux poires williams

Joue de bœuf 7,00 € / pers.
bourguignone

Garnitures 3,00 € les 2 au choix

- Gratin de pommes de terre
- Tatin aux légumes du soleil
- Fagot haricots verts ou asperges
- Champignons à la crème
- Pomme de terre grenaille
- Embeurré de chou
- Riz safrané
- Pomme dauphine
- Tomate provençale

Plats uniques



Paëlla 7,50 € / pers.
Riz, poulet, fruits de mer, chorizo, poisson

Choucroute 7,50 € / pers.
Chou, pomme de terre, échine, saucisse fumée, petit salé, saucisse de Francfort, saucisson à l'ail, poitrine fumée.

Coq au vin 6,00 € / pers.
Cuisse de coq, pommes de terre

Tartiflette 7,00 € / pers.
Avec charcuterie + salade

Morbiflette 7,50 € / pers.
Jambon sec + saucisse de Morteau + salade

Chili con carne 6,00 € / pers.

Cassoulet 8,00 € / pers.
Haricot blanc, cuisse de canard, saucisse de Toulouse, saucisson, poitrine demi-sel

Couscous 7,50 € / pers.
Semoule, poulet, merguez, légumes, agneau

Choucroute de la mer 9,00 € / pers.
Chou, pommes de terre, haddock, bulots, crevettes, sole, moules, langouste, sauce au beurre blanc

Desserts



Tartelette aux fruits

- Poire / Amande 1,80 €
- Pomme 1,50 €
- Multi fruits 1,50 €

Macaron

0,70 €

Crème brûlée

2,50 €

Petit four sucré

- La pièce 0,80 €
- Le plateau de 30 22,00 €

Brochette de fruits frais

0,70 €

Verrine sucrée

1,30 €

- Mousse citron, meringue.....
- Pana cotta framboise.....
- Deux chocolats
- Spéculos, mascarpone
- Fruits rouges.....
- Menthe, chocolat.....

Entremet

2,80 €

- Multi fruits.....
- Fraisier (Printemps - Eté).....
- Framboisier.....
- Craquant praliné au chocolat.....
- Nougat, pêche.....

Nos Buffets

Menu Classique

12,00 € / pers.

Assortiment de crudités
Assortiment de charcuteries
Viandes froides + sauces
Tarte aux fruits

Menu Original

20,00 € / pers.

Assortiment de crudités
Marquise de jambon sec
et terrine de lapin



Duo de poissons froids



3 Viandes froides



Salade / Fromages



Entremet aux choix



Pain + sauce

Dessert Tradition

5,00 € / pers.

2 minis sucrés
1 entremet
1 verrine sucrée

Dessert Gourmand

6,00 € / pers.

1 brochette de fruits*
3 petits fours sucrés
1 entremet
2 verrines sucrées

* Fontaine au chocolat avec supplément 1 €

Nos buffets peuvent être agrémentés d'un plat chaud, nous consulter.

- Ces prix ne tiennent pas compte du service
- Nous consulter pour une prestation complète (mise en place du nappage, de la vaisselle et du service)
- Pas de droit de bouchon demandé

A votre service



Nappage :

Tissu : Nappes + Serviettes

3,00 € / pers.

Intissé : Nappes + Serviettes

1,50 € / pers.

Papier : Nappes + Serviettes

1,00 € / pers.

Service :

Compris vaisselles + prestation

5,00 € / pers.

Forfait mise en place de la table : 50,00 €

Forfait vaisselle : 3,00 € / pers.

1 grande assiette, 1 petite assiette, 1 jeu de 3 couverts et 1 jeu de 3 verres

Matériel traiteur :

Table mange debout + Housse

15,00 €

Percolateur

12,00 €

Tasse à café

0,50 €

Carafe

3,00 €

La vaisselle doit être rendue propre ou un forfait nettoyage vous sera facturé.

Un chèque de caution vous sera demandé à la commande. Merci de votre compréhension.

Plateau repas froid

10,00 € / pers.

**Crudités , Charcuteries
Viandes froides
Fromage, Dessert
Chips, Pain
et couverts**



Suggestion de plateau repas froid

Repas à domicile

8,50 € / pers.

Repas équilibré comprenant :
**Entrée
Plat chaud
Fromage et Dessert
Pain**

*Le P'tit Flo est à votre service pour étudier
toutes vos demandes.
N'hésitez pas à nous consulter pour tout
renseignement.*

*Nous adapterons au mieux nos propositions
à vos envies en fonction de votre budget.*



Retrouvez nous !

Au magasin sur R.V. :
Mr Frédéric LOUIS
32, Grande rue
89600 Saint-Florentin

En nous appelant :
03 86 35 08 02
06 15 94 81 86

Sur notre site :
www.leptitflo.fr
Par mail :
le.ptit.flo@orange.fr