

Franquette & Francette
by
Elsa Rispal

Les BUFFETS de Franquette

Printemps 2024

Focaccia

- * Tomates séchées, ail et romarin ♡
- * Olives noires ♡

Cakes et Tartes salés

- * Cake truite et ail des ours
- * Cake chorizo et chèvre frais
- * Tarte fine aux oignons nouveaux et cantal ♡
- * Gâteau roulé asperges et fromage frais ciboulette ♡
- * Cheesecake salé noix, fines herbes et radis rose ♡ ✕

Feuilletés

- * Bâtonnets feuilletés pesto de printemps, tomates séchées, dip au chèvre frais ♡
- * Brick ricotta, menthe, pignons ♡
- * Spanakopita (feuilleté grec pâte filo épinard aneth feta) ♡

Bruschette

- * Jambon cru, pesto de printemps, mozzarella d'ici
- * Fraises, chèvre frais, roquette et balsamique ♡

Fournées

- * Cookies salés parmesan et olives noires
- * Madeleines salées aux 3 fromages et tomates séchées
- * Gougères au cantal
- * Bâtonnets de panis, ketchup maison ♡ ✕
- * Polenta grillée, tapenade d'olives noires ♡ ✕

Les cantalous

- * Cubes de pounti aux pruneaux
- * Bourriols : jambon-cantal ou bleu-noix ♡

Clubs sandwiches

- * Pain de mie toasté, houmous de betterave, feta, crudités ♡ ★
- * Pain de mie toasté, tapenade noire, tomates séchées, roquette, mozza d'ici ♡ ★
- * Pain de mie toasté, poulet, chips de jambon, laitue ★
- * Wraps poulet pané et crudités de saison
- * Wraps houmous, roquette et crudités de saison ♡

Légumes

- * Brochettes de légumes de saison rôtis ♡ ✕
- * Rouleaux de printemps, sauce cacahuètes ♡ ✕

♡ : Végétarien ✕ : Sans gluten ★ : Possible sans gluten

Installation et décoration du buffet incluse. Service non inclus.
Livraison 20 min autour d'Aurillac puis défraiement kilométrique appliqué.

Cakes et gâteaux sucrés

- * Pépites de chocolat, glaçage chocolat et éclats de pralin ♡
- * Façon carotte cake ♡
- * Fraise et mascarpone ♡

Cookies sucrés

- * Chocolat et noisettes ♡
- * Caramel au beurre salé et pecan ♡
- * Avoine banane beurre de cacahuète ♡ ✕

Cheesecakes ★

- * Citron et myrtilles ♡
- * Vanille et caramel au beurre salé ♡

Brownies ★

- * Choco noisettes ♡
- * Caramel et noix ♡
- * Beurre de cacahuètes ♡

Madeleines

- * Natures
- * Chocolat
- * Pistache

Fruits

- * Brochettes de fruits habillées de chocolat et éclats de pralin ♡

SUPPLÉMENT

- * Crudités et dips du moment, sélection de fromages, sélection de charcuterie ou mix

Plateaux pour 20 personnes : 56 €

CHOIX DE PORTIONS SALÉES ET/OU SUCRÉES

Entre 20 et 50 personnes

5 PORTIONS : 16.50 € / PERS
6 PORTIONS : 18.90 € / PERS
8 PORTIONS : 22.70 € / PERS

COMMANDE AU **06 73 27 62 95**