

Le Mirabilis

RESTAURANT
TRAITEUR

TARIFS T.T.C. à emporter **COCKTAILS, APERITIFS SALES**

	<i>unité de vente</i>	<i>Prix unitaire en €</i>
<u>Canapés garnis :</u>		
• Mousse de foie de volaille au Marc	pce	0.55
• Jambon fumé	«	0.55
• Oeufs de lump	«	0.65
• Volaille curry	«	0.65
• Tarama et dzadziki (spéc. grecque)	«	0.65
• Fromage de chèvre aux fines herbes	«	0.65
• Anchois marinés provençale	«	0.65
• Tartare franc-comtois	«	0.65
• Tartare de saumon cru et fumé	«	0.70
• Roulade de cabillaud à l'oseille	«	0.70
• Saumon fumé	«	0.75
• Médaillon de foie gras de canard	«	0.95
• Pain surprise (50 pièces)	«	16.80
• Choix de crudités et ses sauces froides	par pers.	0.65

Petits fours salés chauds :

• Mini-cake aux olives et lard fumé	pce	0.40
• Mini-cake au saumon fumé	«	0.40
• Mini feuilleté de la Mer	«	0.40
• Feuilleté au fromage	«	0.50
• Gougère fourrée	«	0.50
• Mini quiche paysanne au saumon fumé	«	0.55
• Feuille de vigne farcie	«	0.55
• Accras de poisson	«	0.55
• Pruneau au lard	«	0.65
• Mini pizza	«	0.55
• Gourmande de volaille à l'indienne	«	0.65
• Brochette de poulet mariné au gingembre	«	0.70
• Boudin croustillant de confit de canard	«	0.70
• Croustillant de poisson aux fines herbes	«	0.70
• Beignet de gambas aux épices douces	«	0.80