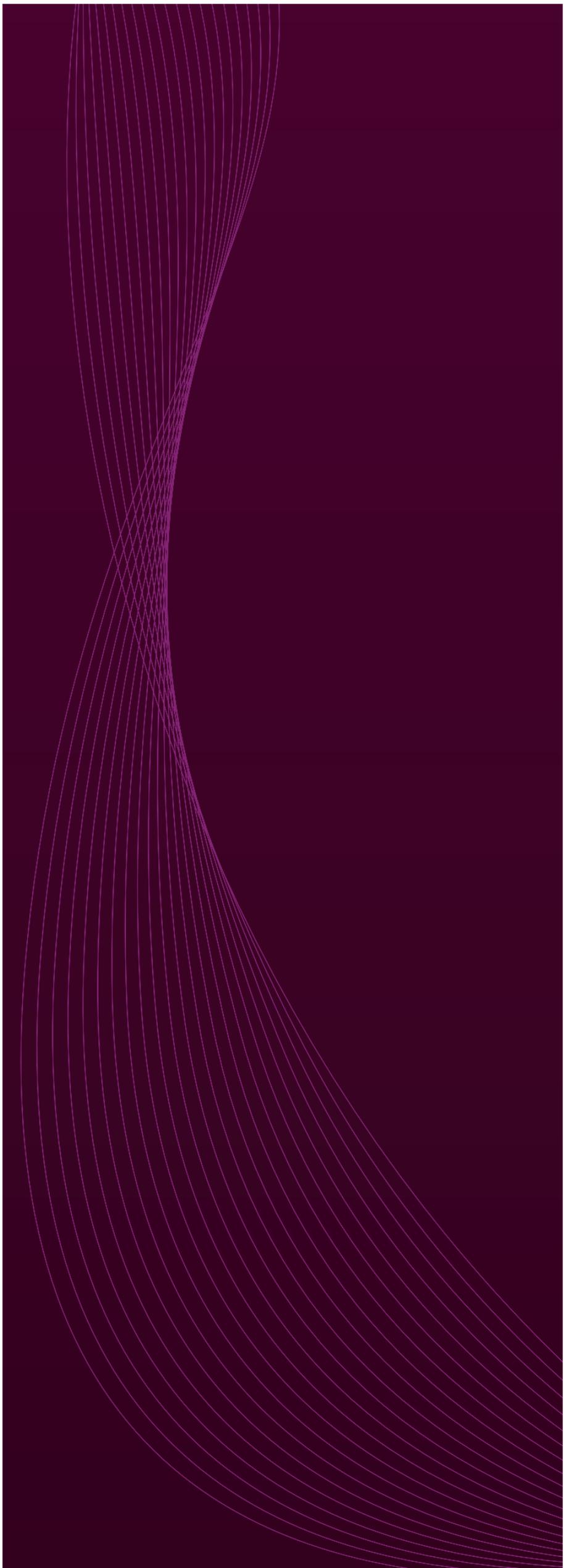


Cocktails  
Coffrets repas  
Buffets

**aromaparis**



**NOUVELLE  
COLLECTION**



# Sommaire

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Buffets             | 4-6   |
| Pauses gourmandes   | 7     |
| Coffrets repas      | 8-10  |
| Cocktails           | 11-21 |
| Boissons            | 22    |
| Conditions de vente | 23    |

## aromaparis

140 rue St Denis,  
93100 Montreuil  
Tel / 01 43 604 600  
Fax / 01 43 604 648  
Mail / [contact@aromaparis.com](mailto:contact@aromaparis.com)

## Votre commande

Téléphone 01 43 604 600  
Confirmation par fax 01 43 604 648 impérative

### COFFRET REPAS :

La veille avant 13h  
Le jour même, coffret surprise 20.00€ HT

### BUFFET ET COCKTAIL :

J-48h avant 10h

### PAUSE GOURMANDE (PETIT DÉJEUNER ET GOÛTER) :

J-24h avant 12h

## Votre livraison

6h30 à 18h  
Paris Intra Muros à partir de 25,00€ HT  
Pour autre zone et horaire de livraison, nous consulter

5 coffret repas et plus, livraison gratuite  
Coffret surprise, frais de livraison 25,00€ HT

## Votre devis

Nous personnalisons vos devis  
pour tous types de réception :

- Buffet froid, buffet chaud, cocktail, pause, repas assis...
- De 10 à 1000 pers...
- Avec boissons, matériel, maître d'hôtel et animation...

# Buffets

## BUFFET 1

---

17,50€ HT par personne

19,50€ HT avec option fromages

MINI CAKE SALE AUX PARFUMS ENSOLEILLÉS  
DUO DE MELON ET MOZZARELLA AU BASILIC  
JAMBON DE PAYS

BROCHETTE DE POULET GRILLÉE  
KEFTA D'AGNEAU À LA CORIANDRE  
TARTARE DE SAUMON

FINE SEMOULE  
MÉLI-MÉLO DE LÉGUMES ITALIENS  
FAGOT DE HARICOTS VERTS

### OPTION

LE PLATEAU DE FROMAGES  
PAIN POILÂNE

YAOURT POT VERRE AUX PÊCHES ET SON COOKIE  
TARTELETTE CRUMBLE FRUITS ROUGES  
COULANT CHOCOLAT NOIR  
SABLÉ AUX FIGUES

## BUFFET 2

---

18,00€ HT par personne

20,00€ HT avec option fromages

TARAMA DE CRABE ET MINIS BLINIS  
TOURTE AUX OIGNONS CONFITS  
TARTARE DE TOMATES AU BASILIC

BROCHETTE DE POULET LUTECIA  
PAVÉ DE SAUMON EN CROÛTE D'ÉPICES

CAROTTES À LA MAROCAINE  
SALADE PASTA AL PESTO  
BROCHETTE DE LÉGUMES CONFITS

### OPTION

LE PLATEAU DE FROMAGES  
PAIN POILÂNE

TIRAMISU CAFÉ  
TARTELETTE AU CHOCOLAT  
MOELLEUX AU CARAMEL DE BEURRE SALÉ  
MACARON FRAMBOISE

### BUFFET 3

---

18,00€ HT par personne

20,00€ HT avec option fromages

CRUMBLE DE CHÈVRE AUX HERBES DE LA GARRIGUE  
RILLETES DE THON  
EFFEILLÉ DE CHORIZO DOUX

WINGS DE POULET À LA JAMAÏCAINE  
PAVE DE COLIN GRILLÉ  
MAGRET DE CANARD FUMÉ

BOULGOUR AUX SENTEURS DU SUD  
DUO DE COURGETTES ET TOMATES  
TARTARE DE CONCOMBRE À LA CRÉTOISE

#### OPTION

LE PLATEAU DE FROMAGES  
PAIN POILÂNE

MACARON CAFÉ  
TARTELETTE AUX POMMES EN CROÛTE D'AMANDES  
MOUSSE AU CHOCOLAT ET SES MADELINETTES  
TARTELETTE ABRICOT PISTACHE

### BUFFET 4

---

20,00€ HT par personne

22,00€ HT avec option fromages

CLAFOUTIS DE LÉGUMES D'ÉTÉ COULIS DE TOMATES  
SALADE DE GAMBAS ET AGRUMES  
PURÉE D'AVOCAT AUX ÉPICES DOUCES ET TACOS SHIPS

POULET EN CARMEL DE SOJA  
AGNEAU AUX FRUITS SECS  
GRAVLAX DE SAUMON

AUBERGINE GRILLÉE  
COURGETTE GRILLÉE  
ORGE PERLÉ

#### OPTION

LE PLATEAU DE FROMAGES  
PAIN POILÂNE

SABLÉ AUX PÊCHES  
COULANT À LA CHÂTAIGNE  
TARTELETTE AUX MÛRES  
TIRAMISU AUX FRAISES

## BUFFETS

### BUFFET 5

---

21,00€ HT par personne  
23,00€ HT avec option fromages

TARTARE DE ST JACQUES  
ARTICHAUTS CONFITS  
RILLETES DE LAPIN

FILET DE PINTADE ET SON CONFIT D'OIGNONS  
PAVÉ DE DAURADE EN CROÛTE D'HERBES  
PICS DE GAMBAS AU CURRY

SALADE DE NOUILLES SAUTÉES  
SALADE DE CAROTTES DE LA MÉDINA  
FAGOT D'ASPERGES

#### OPTION

LE PLATEAU DE FROMAGES  
PAIN POILÂNE

CRUMBLE FRUITS ROUGES  
TARTELETTE TOUT CHOCOLAT  
TARTELETTE AUX PÊCHES  
CHIBOUST CITRON VERT

### BUFFET 6

---

21,90€ HT par personne  
23,90€ HT avec option fromages

FOIE GRAS DE CANARD ET GRIOTTES  
TAILLA DE COURGETTES CONFITES  
SALADE D'ÉCREVISSES, ST JACQUES AUX ÉCLATS DE MANDARINES

FILET DE CANETTE AUX POIRES  
PAVÉ D'AGNEAU AU CURRY  
CARPACCIO DE THON AUX SENTEURS JAPONAISES

AUBERGINE GRILLÉE  
BLÉ TENDRE  
TATIN DE LÉGUMES

#### OPTION

LE PLATEAU DE FROMAGES  
PAIN POILÂNE

TARTELETTE CRUMBLE AUX MÛRES  
PERLE NOIRE ET FRAMBOISE  
MOELLEUX COCO CHOCOLAT BLANC  
TARTELETTE AUX MYRTILLES

Kit materiel jetable : 2,20€ HT par personne  
Commande : J-48h avant 10h

# Pause gourmande

## PETIT DÉJEUNER

---

6,50€ HT par personne  
10 personnes minimum

CAFÉ, THÉ EN THERMOS  
JUS D'ORANGES EN BOUTEILLE VERRE  
EAUX PLATES

3 BOUCHÉES PAR PERSONNE  
MINI VIENNOISERIE  
BEIGNET AU CŒUR DE CHOCOLAT  
MINI MUFFINS

### OPTION

YAOURT POT VERRE : 2,00€ HT/PERS  
SALADE FRUITS FRAIS : 2,90€ HT/PERS  
JUS DE FRUITS FRAIS : 1,50€ HT/PERS

Kit materiel jetable inclus  
Commande : J-24h avant 12h  
Frais de livraison : 20,00€ HT (6h/8h)

## LE GOÛTER

---

7,50€ HT par personne  
10 personnes minimum

CAFÉ, THÉ EN THERMOS  
JUS D'ORANGES EN BOUTEILLE VERRE  
EAUX PLATES

MINI BOUCHEE TENDRESSE CAFÉ PÉPITES DE CHOCOLAT  
MINI MOELLEUX NOISETTES ET ABRICOTS  
MINI TATIN AUX FRAMBOISES

### OPTION

YAOURT POT VERRE : 2,00€ HT/PERS  
SALADE FRUITS FRAIS : 2,90€ HT/PERS  
JUS DE FRUITS FRAIS : 1,50€ HT/PERS

Kit materiel jetable inclus  
Commande : J-24h avant 12h  
Frais de livraison : 20,00€ HT (13h/15h)

# Coffrets repas

## COFFRET REPAS N°1 • 16,90€ HT

---

RILLETES DE NOS GRAND-MÈRES

CROUSTILLANT DE CHÈVRE  
TAPENADE D'OLIVES NOIRES

FROMAGE  
PAIN  
SEL, POIVRE

YAOURT POT VERRE AUX PÊCHES

## COFFRET REPAS N°2 • 16,90€ HT

---

SALADE DE BETTERAVES ET COPEAUX DE PARMESAN

OMELETTE  
RATATOUILLE GLACÉE

FROMAGE  
PAIN  
SEL, POIVRE

TARTELETTE CRUMBLE FRUITS ROUGES

## COFFRET REPAS N°3 • 16,90€ HT

---

ACHART DE LÉGUMES

BROCHETTES DE POULET CARAMELISÉES  
ORGE PERLÉE

FROMAGE  
PAIN  
SEL, POIVRE

FONDANT CARAMEL AU BEURRE SALÉ

## COFFRET REPAS N°4 • 18,50€ HT

---

TATIN DE TOMATES DU SOLEIL

GRAVLAX DE SAUMON  
SALADE IMPÉRIALE

FROMAGE  
PAIN  
SEL, POIVRE

TIRAMISU CAFÉ

**COFFRET REPAS N°5 • 18,50€ HT**

---

CRUMBLE D'ÉTÉ

MAGRET DE CANARD FUMÉ  
HARICOTS VERTS AUX TOMATES CONFITES

FROMAGE  
PAIN  
SEL, POIVRE

SABLÉ AUX ABRICOTS ET PISTACHE

**COFFRET REPAS N°6 • 18,50€ HT**

---

TARAMA DE CRABE ET MINIS BLINIS

KEFTA D'AGNEAU À LA CORIANDRE  
LÉGUMES CROQUANTS EN TAJINE

FROMAGE  
PAIN  
SEL, POIVRE

PALET AUX AGRUMES ET PANACOTTA

**COFFRET REPAS N°7 • 20,00€ HT**

---

MILLE FEUILLE DE CHÈVRE

BROCHETTE DE SAUMON  
LÉGUMES SAFRANÉS ET BOULGOUR

FROMAGE  
PAIN  
SEL, POIVRE

COULANT CHOCOLAT NOIR

**COFFRET REPAS N°8 • 21,00€ HT**

---

DOLMAS CRÉTOIS

PAVÉ D'AGNEAU  
CROUSTILLANT DE LÉGUMES EN TAPENADE

FROMAGE  
PAIN  
SEL, POIVRE

SABLÉ AUX FIGUES

## COFFRETS REPAS

### COFFRET REPAS N°9 • 21,00€ HT

---

SALADE DE GAMBAS AUX AGRUMES

TARTARE DE S<sup>T</sup> JACQUES  
EBLY AUX TOMATES CONFITES

FROMAGE  
PAIN  
SEL, POIVRE

SABLÉ AUX PÊCHES

### COFFRET REPAS N°10 • 22.00€HT

---

OPÉRA AUX ÉCREVISSES

FILET DE PINTADE  
CAROTTES DE LA MÉDINA

FROMAGE  
PAIN

SEL, POIVRE

SABLÉ AUX CITRONS VERTS

### COFFRET REPAS N°11 • 22,00€ HT

---

MARAÎCHÈRE DE CRABES

PAVÉ DE DAURADE EN CROÛTE D'HERBES  
COURGETTES SAFRANÉES

FROMAGE  
PAIN  
SEL, POIVRE

COULANT À LA CHÂTAIGNE

### COFFRET REPAS N°12 • 23,00€ HT

---

FOIE GRAS DE CANARD ET SON CONFIT D'OIGNONS

FILET DE CANETTE AUX POIRES  
ORGE PERLÉE  
FAGOT D'ASPERGES VERTES

FROMAGE  
PAIN  
SEL, POIVRE

CŒUR DE GRIOTTES

Commande dernière minute  
Coffret surprise : 20,00€ HT

Option couverts inox : 1,90€ HT/pers  
Option verre : 1.60€ HT/pers

# Cocktails

## COCKTAIL 1

---

Environ ½ heure

8,80 € HT par personne

10 personnes minimum

8 pièces, 5 salées et 3 sucrées

- **LES MINIS NAVETTES**

Rillettes de thon aux baies roses

Caviar d'artichauts et tomates confites

Fromage de chèvre aux herbes de la garrigue

- **LES BOUCHÉES TANGO**

Crêpe sarrasin flétan et fromage frais aux herbes

Moelleux aux figues et chiffonnade de jambon

Mini polenta et crevette sushi

Mini galette guacamole et crabe au curry

Mini briochette aux légumes grillés et parmesan

- **LES MINIS MACARONS SALÉS**

Tomate confite au basilic

Chèvre et menthe poivrée

- **MES MINIS BROCHETTES**

Pancetta mozzarella ciboulette et tomates aux herbes

Pastrami mozzarella, pain d'épices et cranberries

Coppa mozzarella olive et abricot

Brésaola mozzarella et noix

- **LES MINIS PLAISIRS JAPONAIS**

Maki saumon cuit

Maki crevette, et fromage au curry

Saumon fumé

Thon et poivron vert

- **LES DOUCEURS**

LES MINIS CANNELÉS BORDELAIS

LES SUCRÉS PRESTIGES

Carré chocolat gingembre

Petit sablé avec son dôme framboise

Eclair mara des bois glaçage pistache

Cheese cake aux cranberries

Petit gâteau ganache chocolat et son macaron

Almondine pistache avec purée de griottes

et cerise semi confite

Lingot aux marrons glacés

Coupelle au chocolat et fruits rouges

## LE COCKTAIL 2

---

Environ  $\frac{3}{4}$  d'heure  
13,20 € HT par personne  
10 personnes minimum  
12 pièces, 8 salées et 4 sucrées

- **LES CANAPÉS PRESTIGES**

Pain d'épices crème de roquefort et poire  
Foie gras de canard et mangue  
Croquant de choux vert et saumon  
Blinis crème citronnée œuf de saumon et concombre  
Cake aux olives chèvre et tomates confites  
Pain noir artichaut gambas à l'huile de truffe  
Cake aux oignons pintade et fruits secs  
Pain nordique au crabe et citrons confits  
Pain noir au caviar de tomate et involtini

- **LES MINIS SANDWICHES BLINIS**

Artichaut aux cèpes  
Saumon raifort

- **LES MINIS TATINS SALÉES**

Courgette et lardon  
Tomate confite, basilic et oignons confits

- **LES MINIS CAKES SALÉS**

Cake chèvre épinard et saumon  
Cake courgette et lardon  
Cake thon olive et poivron rouge  
Cake tomate et mozzarella

- **LES MINIS BOUCHÉES FESTIVAL**

Duo de madeleines à la tomate  
Financier aux asperges vertes  
Chèvre façon savarin sur cracker  
Brochette de saumon, duo de pains noir et tomate  
Tartelette de saumon, mascarpone et pointe de gingembre

- **LES MINIS BROCHETTES**

Pancetta mozzarella ciboulette et tomates aux herbes  
Pastrami mozzarella, pain d'épices et cranberries  
Coppa mozzarella olive et abricot  
Brésaola mozzarella et noix

• LES DOUCEURS

LES MINIS MACARONS FRUITÉS

Fraise des bois  
Pomme verte  
Passion coco  
Litchi rose  
Framboise cassis  
Mangue

LES DOUCEURS DE FRANCE

Mini délice de framboise en croûte de macaron à la rose  
Fondant au chocolat et praliné café  
Tartelette Tatin aux pommes et à la cannelle  
Tartelette crème brûlée au caramel de beurre salé  
Le cube fruits rouges et éclats de pistache  
Moelleux noisettes et vanille bourbon

LES MENDIANTS

Mendiant au chocolat noir  
Mendiant au chocolat au lait

ET MINIS CANNELES BORDELAIS

## LE COCKTAIL 3

---

Environ 1 heure

16,50 € HT par personne

15 personnes minimum

15 pièces, 11 salées et 4 sucrées

- **LE PAIN SURPRISE PARFUMS DU MONDE**

Pain de campagne aux graines de pavot

Scandinavie : tartare de saumon fumé aux aïelles

Italie : délice d'aubergine au cumin et parmesan

Espagne : jambon de pays sur beurre ail et basilic

Maroc : concombre et fromage blanc à la menthe poivrée

Inde : poulet façon tandoori

- **LES MINIS BOUCHÉES ÉMERAUDE**

Tête de moine et paprika

Mini chou et son méli-mélo de champignons des bois

Sablé de tomate cerise et sa crème de ciboulette

Feuilleté d'artichauts et légumes d'été

Maki de saumon frais aux épices indiens

Blinis de magret de canard fumé et confit de figues

Mille-feuilles de roquefort crémeux et ses noix

Bonbon foie gras au chocolat et poivre Sichuan

- **LES MINIS NAVETTES**

Rillettes de thon aux baies roses

Caviar d'artichauts et tomates

Fromages de chèvres aux herbes de la garrigue

- **LES MINIS TORTILLAS**

Saumon fumé crème d'aneth

Tomate au chèvre

Bœuf fumé

Epinard et volaille Tikka-massala

- **LES MINIS BROCHETTES**

Joue de porc au miel, sauce yakitori et ananas

Agneau aux épices marocains et abricots moelleux

- **LES MINIS ESPAGNOLES**

Mini Tortilla de pomme de terre aux 2 poivrons

Mini brochette de tomate mozzarella

Mini tomate farcie aux rillettes de thon et baies roses

- **LES MINIS MUFFINS SALÉS** (équivalent 2 bouchées)

Chorizo et piquillo

Tomate et olive

- **LES MINIS MACARONS SALÉS**

Tomate confite au basilic

Chèvre et menthe poivrée

### • LES CANAPÉS PRESTIGES

Pain d'épices crème de roquefort et poire  
Foie gras de canard et mangue  
Croquant de chou vert et saumon  
Blinis crème citronnée, œuf de saumon et concombre  
Cake aux olives chèvre et tomates confites  
Pain noir artichaut gambas à l'huile de truffe  
Cake aux oignons pintade et fruits secs  
Pain nordique au crabe et citrons confits  
Pain noir au caviar de tomate et Involtni

### • LES DOUCEURS

#### LES MACARONS

Orange  
Chocolat réglisse  
Pamplemousse lavande  
Melon  
Abricot amande  
Framboise

#### SENSATIONS FRUITÉES

Dôme citron copeaux de chocolat  
Financier Pêche blanche  
Tartelette framboise et amande  
Moelleux poire caramel  
Financier litchi pistache  
Douceur de mangue passion

#### LE COMPTOIR DES CHOCOLATS

Tartelette sablée tout chocolat  
Délice chocolat et café  
Salambos au chocolat de Zanzibar  
Barquette ganache Sao tomé  
Croustillant chocolat et noisettes  
Tartelette ganache Vénézuéla  
Carré Brownies

## COCKTAIL 4

---

Environ 1 heure 30

19,80 € HT par personne

20 personnes minimum

18 pièces, 13 salées et 5 sucrées

- **LE CRABE SURPRISE**

Minis sandwiches de pain brioché au crabe et curry doux

- **LES MINIS LUNCHS**

Saumon fumé et sa crème citronnée

Tomate à l'italienne

Jambon rôti aux herbes et sa moutarde à l'ancienne

- **LES MINIS TATINS SALÉES**

Courgette et lardon

Tomate confite, basilic et oignons confits

- **LES MINIS SANDWICHES BLINIS**

Artichaut aux cèpes

Saumon raifort

- **LES MINIS MACARONS SALÉS**

Tomate confite au basilic

Chèvre et menthe poivrée

- **LES MINIS BOUCHÉES SAPHIR**

Mini choux au parmesan et saumon

Polenta et sa crème de crabe safranée

Pics de gambas et coco des îles

Bonbon poulet aux épices Tikka

Crêpe au Sarasin et noix de St Jacques en tartare

Madeleine à l'aneth et saumon fumé aux citrons confits

Maki de sardine et condiments

Sablé à la tomate ciboulette et crevette grillée

- **CORBEILLE DE LÉGUMES DU JARDIN**

Légumes croquants et ses sauces fraîcheurs

Tapenade et curry

- **LES MINIS BROCHETTES**

Pancetta mozzarella ciboulette et tomates aux herbes

Pastrami mozzarella pain d'épices et Cranberries

Coppa mozzarella olive et abricot

Brésaola mozzarella et noix

- **LES MINIS PLAISIRS JAPONAIS**

Maki saumon cuit

Maki crevette, et fromage au curry

Saumon -fumé

Thon et poivron vert

• LES BOUCHÉES TANGO

Crêpe sarrasin flétan et fromage frais aux herbes  
Moelleux aux figues et chiffonnade de jambon  
Mini polenta et crevette sushi  
Mini galette guacamole et crabe au curry  
Mini briochette aux légumes grillés et parmesan

• LES MINIS DESSERTS

LES MACARONS

Orange  
Chocolat réglisse  
Pamplemousse lavande  
Melon  
Abricot amande  
Framboise

SENSATIONS FRUITÉES

Dôme citron copeaux de chocolat  
Financier pêche blanche  
Tartelette framboise aux amandes  
Moelleux poire caramel  
Financier litchi pistache  
Douceur de mangue passion

LES FANTAISIES

Gourmandise caramel beurre salé  
Opéra réglisse  
Mille-feuille chocolat menthe  
Moelleux cacao cœur de mangue  
Gourmandise pamplemousse rose  
Macaron ganache framboise  
Croustillant chocolat fruits secs

MINI CANNELÉ BORDELAIS

MENDIANT CHOCOLAT NOIR

MENDIANT CHOCOLAT LAIT

## LE COCKTAIL 5

---

Environ 2 heures 30  
22,00 € HT par personne  
20 personnes minimum  
20 pièces, 14 salées et 6 sucrées

- **LES MINIS CLUBS**

Tartare de saumon fumé aux aïrelles  
Délice d'aubergine au cumin et parmesan  
Jambon de pays sur beurre ail et basilic  
Concombre et fromage blanc à la menthe poivrée  
Poulet façon tandoori

- **LES MINIS TATINS SALÉES**

Courgette et lardon  
Tomate confite, basilic et oignons confits

- **LES MINIS BOUCHÉES FESTIVAL**

Duo de madeleines à la tomate  
Financier aux asperges vertes  
Chèvre façon savarin sur cracker  
Brochette de saumon, duo de pain noir et tomate  
Tartelette de saumon, mascarpone et pointe de gingembre

- **LES MINIS NAVETTES**

Rillettes de thon aux baies roses  
Caviar d'artichauts et tomates  
Fromage de chèvres aux herbes de la garrigue

- **LES MINIS BOUCHÉES TAPAS**

Tapenade d'olives noires et mozzarella  
Fromage de brebis poivrons et olives  
Chiffonnade de jambon fumé et tomate  
Fromage frais et crevette basilic

- **LES MINIS MADELINETTES**

Petite madeleine salée, saumon fumé au gingembre  
Petite madeleine salée, magret de canard  
et pomme caramélisée

- **LES BOUCHÉES EXOTIQUES**

Petits rouleaux de crabe et courgette  
Bouchée de bœuf fumé la lot  
Roulade de canard en caramel de soja  
Pics de légumes au colombo  
Bœuf mariné et pickles  
Acras antillais et tomate confite  
Pics de porc et ananas

- **LES MINIS PLAISIRS JAPONAIS**

Maki saumon cuit  
Maki crevette, et fromage au curry  
Saumon -fumé  
Thon et poivron vert

• LES BOUCHÉES TANGO

Crêpe sarrasin flétan et fromage frais aux herbes  
Moelleux aux figues et chiffonnade de jambon  
Mini polenta et crevette sushi  
Mini galette guacamole et crabe au curry  
Mini briochette aux légumes grillés et parmesan

• LES MINIS DESSERTS

LES MINIS MACARONS FRUITÉS

Fraise des bois  
Pomme verte  
Passion coco  
Litchi rose  
Framboise cassis  
Mangue

PLAISIR DE FRUITS

Assortiment de minis tartelettes  
Framboise-myrtille  
Figue  
Fruits rouges  
Pêche-thé vert  
Pomme paysanne  
Poire-réglisse  
Groseille-framboise

SENSATIONS FRUITÉES

Dôme citron copeaux de chocolat  
Financier pêche blanche  
Tartelette framboise amandes  
Moelleux poire caramel  
Financier litchi pistache  
Douceur de mangue passion

LES SUCRÉS PRESTIGES

Carré chocolat gingembre  
Petit sablé avec son dôme framboise  
Eclair Mara des bois glaçage pistache  
Cheese cake aux Cranberries  
Petit gâteau ganache chocolat et son macaron  
Almondine pistache avec purée de griottes  
et cerise semi confite  
Lingot aux marrons glacés  
Coupelle au chocolat et fruits rouges

LES MENDIANTS AU CHOCOLAT

## LE COCKTAIL 6

---

Environ 3 heures

24,20€ HT par personne

20 personnes minimum

22 pièces, 16 salées et 6 sucrées

- **LES MINIS BRIOCHINES**

Rillettes de thon aux baies roses

Caviar d'artichauts et tomates

Fromages de chèvres aux herbes de la garrigue

- **LES MINIS MUFFINS SALÉS** (équivalent 2 bouchées)

Chorizo et piquidillos

Tomate et olive

Manchego

- **LES MINIS MACARONS SALÉS**

Tomate confite au basilic

Chèvre et menthe poivrée

- **LES CANAPÉS PRESTIGE**

Pain d'épices crème de roquefort et poire

Foie gras de canard et mangue

Croquant de choux vert et saumon

Blinis crème citronnée œufs de saumon et concombre

Cake aux olives chèvre et tomates confites

Pain noir artichaut gambas à l'huile de truffe

Cake aux oignons pintade et fruits secs

Pain nordique au crabe et citrons confits

Pain noir au caviar de tomate et Involtini

- **LA PANIÈRE DU MARAÎCHER**

Assortiment de légumes croquants

Tapenade verte, noire et anchoïade

- **LES MINIS CAKES SALÉS**

Chèvre épinard saumon

Lardon courgettes

Thon olives

Chèvre et poivrons

- **LE TRADITIONNEL PAIN SURPRISE PAIN DE CAMPAGNE**

Chèvre frais

Saumon fumé

Rillettes

Jambon rôti aux herbes

- **LES MINIS LUNCHS**

Saumon fumé aneth et mousseline citronnée

Tomates confites et mascarpone aux herbes de Provence

Bacon et moutarde à l'ancienne au miel

- **LES MINIS ESPAGNOLES**

Tortilla de pomme de terre et olives

Mini tatin de tomates

Minis brochettes de légumes confits

Minis tomates farcies au thon

Mini feuille de vigne

Mini banderille aux anchois

• LES BOUCHÉES CHAUDES

Pastilla de poulet  
Brick au thon  
Bourreck au fromage de brebis  
Aumônière madrilène

• LES MINIS CROSTINIS

Jambon cru et chèvre  
Ecrevisse et safran  
Légumes d'été au pesto

• LES DOUCEURS

LES MACARONS

Orange  
Chocolat réglisse  
Pamplemousse lavande  
Melon  
Abricot amande  
Framboise

LES ROSES DES SABLES

PÂTES DE FRUITS

LES MINIS PATISSERIES ORIENTALES

Corne de gazelle, baklawas  
Ghriba amande, graine d'amande  
Briwattes, m'hanchas  
Ghriba, croissant amande

LE COMPTOIR DES CHOCOLATS

Tartelette sablé tout chocolat  
Délice chocolat et café  
Salambos au chocolat de Zanzibar  
Barquette ganache Sao tomé  
Croustillant chocolat et noisettes  
Tartelette ganache Vénézuéla  
Carré Brownies

PLAISIR DE FRUITS

Assortiment de minis tartelettes  
Framboise-myrtille  
Figue  
Fruits rouges  
Pêche-thé vert  
Pomme paysanne  
Poire-réglisse  
Groseille-framboise

Kit materiel jetable : 1,70€ HT par personne  
Commande : J-48h avant 10h

# Les boissons

## VIN ROUGE ET ROSÉ

|  |           |
|--|-----------|
| Domaine des Tours                            | 7.50€ HT  |
| Côte du Rhône, Terre de galets               | 8.50€ HT  |
| Chateau Lescure, Frontonnais                 | 7.50€ HT  |
| Les Faix, Première Côte de Blaye             | 9.50€ HT  |
| Meric, Cru Bourgeois, Haut Médoc             | 15.50€ HT |
| Madiran, Chevallier d'Antras                 | 11€ HT    |
| Côteaux d'Aix, Domaine de la Cadenière, Rosé | 8€ HT     |

## VIN BLANC

|  |          |
|--|----------|
| Domaine de la poule blanche, vin du gard | 7.50€ HT |
|--|----------|

## LES VINS ÉTRANGERS

|   |           |
|---|-----------|
| Aroma Chardonay Volley Colchaga blanc, Chili      | 8.50€ HT  |
| Cabernet Valley Colchaga blanc Simonnsrood, Chili | 8.50€ HT  |
| Simonique rouge, Afrique du Sud                   | 10.50€ HT |
| Chianti docg mazi, Italie                         | 11€ HT    |
| Montesiera Tempranillo Somonto, Espagne           | 10.50€ HT |

## LES AUTRES BOISSONS

|                                       |          |
|---------------------------------------|----------|
| Eau plates, 150 cl                    | 2.20€ HT |
| Badoit, 100 cl                        | 2.20€ HT |
| Jus d'oranges bouteille verre, 100 cl | 2.20€ HT |
| Jus de fruits, 100 cl                 | 4.00€ HT |
| Limonade artisanale, 100 cl           | 4.70€ HT |

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Champagne Yves Louvet | 22€ HT |
|-----------------------|--------|

# Conditions de vente

Les prix indiqués sont HT, frais de livraison en sus.  
Ils peuvent être modifiés sans préavis, en fonction d'évènements exceptionnels indépendants de notre volonté.  
Les factures sont payables à réception de marchandise. Nos prix sont applicables du 1<sup>er</sup> mai 2009 jusqu'à la prochaine parution.

Les frais de livraison sont 25€ HT pour Paris Intra muros, Banlieue nous contacter.

Toute commande passée la veille sera préparée dans la limite des stocks disponibles.

Veillez à l'exactitude et à la précision de vos coordonnées.  
Toute erreur ou retard de livraison ne pourront être imputés à Aromaparis dans le cas d'informations erronées.  
Aromaparis ne pourra prendre en compte que les réserves émises par le client au moment de la livraison et figurant sur le bon de livraison dûment signé par le client.  
Les compléments de commande nécessitant une livraison supplémentaire, entraîneront la facturation des frais de livraison.

Par mesures d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ni échangée.

Fabriqué quotidiennement, Aromaparis vous propose des produits frais que nous vous conseillons de maintenir au réfrigérateur. Pour une consommation idéale, dégustez les dans la journée.

Les desserts et les fromages peuvent varier.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération.

Vous disposez d'un droit d'accès aux données nous concernant conformément à la loi Informatique et Liberté du 06/01/78.

