

Cocktails  
Coffrets repas  
Buffets

**arom**paris



**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 20.50€ HT

### BUFFET ET COCKTAIL :

J-72h avant 10h

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

J-24h avant 12h

## Votre livraison

6h00 à 17h, Paris Intra Muros  
De 0 à 499€HT, frais de livraison 28,00€HT  
De 500,00€HT à 999,00€HT, frais de livraison 50,00€HT  
Au-delà, nous consulter

5 coffret-repas et plus, livraison gratuite sur Paris  
Commande coffret-surprise, frais de livraison 28,00€ 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

GASPACHO ANDALOU  
CAKE SALÉ AUX SENTEURS DU SUD  
CARPACCIO DE PANCETTA

WINGS DE POULET AUX ÉPICES DOUCES  
SAUMON FUMÉ  
KEFTA MAROCAINE

AUBERGINE GRILLÉE  
SALADE PASTA AL PESTO VERDE  
CROUSTILLANT DE POIVRON

### **OPTION**

LE PLATEAU DE FROMAGES  
PAIN POILÂNE

TARTELETTE AUX POIRES  
TARTELETTE AUX FIGUES  
TARTELETTE AUX ABRICOTS  
TARTELETTE AUX MYRTILLES

## **BUFFET 2**

---

18,00€ HT par personne  
20,00€ HT avec option fromages

PRESSÉ DE CHÈVRE ET TOMATE  
CŒUR D'ARTICHAUT  
EFFEUILLÉ DE CHORIZO DOUX

FONDANT DE THON À LA CRÉOLE  
YAKITORI  
AIGUILLETTE DE POULET AU BASILIC

ACHARD DE LÉGUMES  
SALADE DE BOULGHOUR, TOMATES ET CONCOMBRE  
MINI LINGOT DE LÉGUMES DU SOLEIL

### **OPTION**

LE PLATEAU DE FROMAGES  
PAIN POILÂNE

TARTELETTE CRUMBLE AUX POMMES  
TARTELETTE AUX ABRICOTS  
MCELLEUX AU CARMEL  
FONDANT CHOCOLAT BLANC ET COCO

**BUFFET 3**

---

19.00€ HT par personne  
21.00€ HT avec option fromages

INVOLTINI DE SPECK  
TERRINE DE NOS GRAND-MÈRES ET SON CONFIT D'OIGNONS  
RILLETES AUX DEUX SAUMONS

FINE CHARCUTERIE ITALIENNE  
CUISSÉ DE POULET ROTIE  
MOUTARDE AU MIEL ET AU THYM

SALADE PÉRIGOURDINE VINAIGRETTE DE NOIX  
FINE SEMOULE  
TARTARE DE TOMATES

**OPTION**

LE PLATEAU DE FROMAGES  
PAIN POILÂNE

BROWNIE  
TARTELETTE AUX POMMES NORMANDES  
TARTELETTE AU CITRON  
CLAFOUTIS AUX GRIOTTES

**BUFFET 4**

---

19.50€ HT par personne  
21.50€ HT avec option fromages

TATIN DE COURGETTES AUX ÉPICES DOUCES  
HOUMOUS CRÉTOIS ET MINIS BLINIS  
SALADE DE GAMBAS ET ORANGES

POULET MEDINA  
PAVE DE SAUMON FUMÉ À CHAUD  
CARPACCIO DE BŒUF AUX GRAINES DE SÉSAME ET CRÈME  
BALSAMIQUE

RISONI DE THON À L'ARRABIATA  
MÉLI-MÉLO DE LÉGUMES DU SUD  
FRAICHEUR DE CONCOMBRE À LA MENTHE

**OPTION**

LE PLATEAU DE FROMAGES  
PAIN POILÂNE

MCELLEUX CHOCOLAT NOIR  
TARTELETTE AUX FIGUES  
TARTELETTE GANACHE CHOCOLAT  
CRUMBLE FRUITS ROUGES

**BUFFET 5**

---

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

TERRINE DE LOTTE SAUCE CURRY  
 PETIT ROULEAU D'AUBERGINE  
 PURÉE D'AVOCAT SO SWEET

CUISSE DE CAILLE AU THYM  
 PRESTIGE DE ROUGET  
 DOS DE POULET CARMELISÉ

SALADE DE QUINOA VINAIGRETTE D'AGRUMES  
 LÉGUMES GRILLÉS À L'ITALIENNE  
 SALADE THAÏ

**OPTION**

LE PLATEAU DE FROMAGES  
 PAIN POILÂNE

SABLÉ AUX FIGUES  
 CRUMBLE À LA RHUBARBE  
 SABLÉ AUX PÊCHES  
 TARTELETTE AU CHOCOLAT NOIR

**BUFFET 6**

---

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

FOIE GRAS DE CANARD  
 MINI MACARON AUX TRUFFES  
 SALADE DE ST JACQUES ET ÉCREVISSES

FILET DE CANETTE  
 TILAPIA SAVEUR CARAÏBE

TARTE FINE AUX OIGNONS CONFITS  
 ORGE PERLÉ AUX CRANBERRIES  
 TARTARE DE CÉLERI RAVE CROQUANT

**OPTION**

LE PLATEAU DE FROMAGES  
 PAIN POILÂNE

TIRAMISU CAFÉ  
 CRUMBLE AUX MIRABELLES  
 SABLÉ PÊCHE-GRIOTTE  
 COULANT CHOCOLAT NOIR

**Kit materiel jetable : 2,20€ HT par personne**  
**Commande : J-72h avant 10h**

# Pause gourmande

## PETIT DÉJEUNER

---

6,90€ HT par personne  
10 personnes minimum

CAFÉ, THÉ EN THERMOS  
JUS D'ORANGE 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 BIO : 1,00€ HT/PERS

Kit materiel jetable inclus  
Commande : J-24h avant 12h  
Frais de livraison : 28,00€ HT (6h/8h)

## LE GOÛTER

---

7,50€ HT par personne  
10 personnes minimum

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

MINI MCELLEUX AU CHOCOLAT  
MINI MACARON SO CLASSIC  
MINI CANNELÉ FRUITÉ  
FINANCIER PISTACHE

### OPTION

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

Kit materiel jetable inclus  
Commande : J-24h avant 12h  
Frais de livraison : 28,00€ HT (13h/15h)

# Coffrets repas

## COFFRET REPAS N°1 • 17.00€ HT

---

TARAMA ET MINI BLINIS

TATIN DU SOLEIL EN TAPENADE  
EFFEUILLÉ DE COPPA

FROMAGE  
PAIN  
SEL, POIVRE

CLAFOUTIS CERISES

## COFFRET REPAS N°2 • 17,00€ HT

---

FRAÎCHEUR DE CONCOMBRE À LA MENTHE

YAKITORI  
SALADE ALTIPLANO AUX DEUX QUINOAS

FROMAGE  
PAIN  
SEL, POIVRE

BROWNIE

## COFFRET REPAS N°3 • 17.00€ HT

---

ACHARD DE LÉGUMES

CARPACCIO DE BŒUF  
CROUSTILLANT DE LÉGUMES À L'ARLÉSIENNE

FROMAGE  
PAIN  
SEL, POIVRE

TARTELETTE AU CITRON

## COFFRET REPAS N°4 • 19,00€ HT

---

RENVERSÉE DE TOMATES AU CROTTIN DE CHAVIGNOL

PAVÉ DE SAUMON FUMÉ À CHAUD  
COURGETTES SAFRANÉES

FROMAGE  
PAIN  
SEL, POIVRE

TATIN DE FRAISES AUX SPÉCULOS

**COFFRET REPAS N°5 • 19,00€ HT**

---

TATIN DE COURGETTES AU CURRY

MAGRET DE CANARD FUMÉ  
SALADE DE HARICOTS VERTS

FROMAGE  
PAIN  
SEL, POIVRE

TARTELETTE CARAMEL-CHOCOLAT AU LAIT

**COFFRET REPAS N°6 • 19,00€ HT**

---

INVOLTINI DE SPECK

FILET DE POULET GRILLÉ  
SALADE THAÏ

FROMAGE  
PAIN  
SEL, POIVRE

CRUMBLE À LA RHUBARBE

**COFFRET REPAS N°7 • 20,50€ HT**

---

SALADE DE GAMBAS AUX AGRUMES

PICS DE POULET AUX SENTEURS DU SUD  
SALADE DE PÂTES EN MINISTRONE REVISITÉE

FROMAGE  
PAIN  
SEL, POIVRE

PALET CHOCOLAT BANANE

**COFFRET REPAS N°8 • 21,50€ HT**

---

FONDANT CÈPE, BOLET EN RISOTTO ET CRÈME BALSAMIQUE

PRESTIGE DE ROUGET  
MÉLI-MÉLO DE LÉGUMES ITALIENS

FROMAGE  
PAIN  
SEL, POIVRE

PANACOTTA MANGUE-PASSION

**COFFRET REPAS N°9 • 21,50€ HT**

---

MILLEFEUILLE DE LÉGUMES FACON THIAN

CUISSES DE CAILLE AU PIMENT D'ESPELETTE  
QUINOA VINAIGRETTE DE COMBAVA (AGRUME)

FROMAGE  
PAIN  
SEL, POIVRE

COULANT CHOCOLAT NOIR

**COFFRET REPAS N°10 • 22.00€HT**

---

PURÉE D'AVOCAT SO SWEET

FILET DE TILAPIA COULEURS DES ÎLES  
SALADE IMPÉRIALE

FROMAGE  
PAIN

SEL, POIVRE

TARTELETTE AUX MYRTILLES

**COFFRET REPAS N°11 • 22,50€ HT**

---

FOIE GRAS DE CANARD ET SON CONFIT DE FIGUES

ÉMINCÉ DE FILET DE CANETTE  
ORGE PERLÉ AUX CRANBERRIES

FROMAGE  
PAIN  
SEL, POIVRE

TATIN CHOCOLAT INTENSE

**COFFRET REPAS N°12 • 23,50€ HT**

---

FOIE GRAS DE CANARD ET SON MACARON À LA TRUFFE

TARTARE DE ST JACQUES AUX TOMATES CONFITES  
RIZ SAUVAGE  
FAGOT D'ASPERGES VERTES

FROMAGE  
PAIN  
SEL, POIVRE

SABLÉ AUX FIGUES

**Commande dernière minute**  
**Coffret surprise : 20,50€ HT**

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

# Cocktails

## COCKTAIL 1

---

9,60 € HT par personne

8 pièces, 5 salées et 3 sucrées

### • PLATEAU DÉCOUVERTE DE SAVEURS

Noix de pétoncle et muffins poireau

Maki gingembre et crevette

Brochette de chèvre frais, saumon fumé et aneth

Profiterole au citron et saumon fumé au gingembre

Opéra et foie gras

Sablé et tomates confites au pesto

Caroline et légumes

Duxelle et pholiote persillée

### • LES MINI-BRIOCHINES

Rillettes de saumon

Fromage frais à la provençale

Epinard aneth et œuf de truite

Tomates confites et herbes de la garrigue

### • LES MINI-WRAPS

Saveurs d'Asie

Saveurs d'Orient

Saveurs Tex-Mex

Saveurs d'Italie

### • LES MINI-LILIPOUSS

Guacamole et duo de poivrons

Carottes cumin

Crumble de chèvre et courgette pesto

Poivron rouge mozzarella

Artichaut et bacon

### • 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 brioche aux légumes grillés et parmesan

### • LES MINI-DESSERTS

LES MINI-MACARONS FRUITÉS

(fraise des bois, pomme verte, passion-coco, litchi rose, framboise-cassis, mangue)

LES PETITS FOURS ST GERMAIN

Mini lingot mangue-passion-coco

Pim's chocolat-ramboise

Caroline cassis-violette

Finger chocolat lait praliné

Club nougat Turrón

Cupcake marron-cassis

Calisson amande

Carré brillant chocolat

## LE COCKTAIL 2

---

14.40 € HT par personne

12 pièces, 8 salées et 4 sucrées

- **LES SALÉS CRÉATION**

Sablé parmesan, crème de roquette et tomate marinée

Carré de légumes façon tajine au citron

Mini burger, chèvre, cranberries

Eclair parmesan et tapenade d'asperge

Tartare de saumon et œuf de truite

- **LE CUBE POLAIRE**

Truite fumée et crème de moutarde à l'estragon

Rillettes de crabe

- **LES MINI-MACARONS SALÉS**

Chèvre piment doux

Tapenade verte

- **LES MINI-FAJITAS**

Poulet tandoori

Poulet thaï

- **LES MINI-BROCHETTES**

Pancetta mozzarella ciboulette et tomate aux herbes

Pastrami mozzarella, pain d'épices et cranberries

Coppa mozzarella olive et abricot

Brésaola mozzarella et noix

- **LES MINI-BRIOCHETTES PRESTIGE**

Foie gras et armagnac

Jambon cru chutney d'oignons confits

Saumon fumé et tapenade d'artichauts

Mousseline de crabe couleurs créoles

Magret de canard fumé et confit de cassis

- **LES MINI-BOUCHÉES DÉCOUVERTE**

Poulet foie gras

St Jacques vanille

Chèvre et miel

Roquefort raisin

• LES MINI-DESSERTS

LES MINI-MACARONS FRUITÉS

Fraise des bois/ Pomme verte

Passion coco/ Litchi rose

Framboise, cassis et mangue

LE TOUT CHOCOLAT

Carré craquant chocolat menthe

Mølleux au chocolat, ganache caramel et noix de pécan

Lingot craquant chocolat framboise

Mølleux chocolat, ganache Gianduja et fruits secs

Sablé chocolat, crème de chocolat praliné et mini éventail

Mini choux chocolat orange

LES MINI-TARTELETTES AUX FRUITS

Abricot pistache / Framboise-griottes

Citron vert/ Poire chocolat

LES MINI-CANNELÉS BORDELAIS

## LE COCKTAIL 3

---

18.00 € HT par personne

15 pièces, 11 salées et 4 sucrées

### • LE PLATEAU EXPLORATEUR

Fromage de chèvre, miel et sésame sur lit de tomate cerise

Mini cake aux légumes du soleil, œuf de caille, figue et olive

Sablé au parmesan tartare de tomates et filaments de poivrons

Foie gras de canard et kumquat

Fromage tête de moine

Patte de crabe et galette bretonne

Saumon fumé et Wasabi

Muffin aux crevettes et citron confit

### • LES SALÉS CRÉATION

Sablé parmesan, crème de roquette et tomate marinée

Carré de légumes façon tajine au citron

Mini burger, chèvre, cranberries

Eclair parmesan et tapenade d'asperges

### • LES MINI-NAVETTES

Rillettes de thon aux baies roses

Caviar d'artichauts et tomates

Fromages de chèvres aux herbes de la garrigue

### • LES MINI-CLUBS

Tzatziki sur pain nordique

Duo de poivron et tomate sur pain aux noix

Poulet à l'indienne sur pain aux graines de sésame

Avocat et tomates sur pain aux olives

### • LES MINI-SANDWICHES DU SOLEIL

Saumon frais et mousseline de citron

Tomates confites, mozzarella et basilic

Coppa, moutarde à l'ancienne et ciboulette

### • LES MINI-BROCHETTES DE LÉGUMES CROQUANTS

### • LES MINI-WRAPS

Saveurs d'Asie

Saveurs d'Orient

Saveurs Tex-Mex

Saveurs d'Italie

### • LES MINI-BOUCHÉES ESPAGNOLES

Mini brochette tomate mozzarella

Mini tortilla espagnole

Mini tatin de courgettes

Mini bocadillo

### • LES MINI-SALADES FRAÎCHEUR

Tartare de légumes senteurs du Sud

Salade de fêta à la crétoise

## • LES MINI-DESSERTS

## LES MINI-MACARONS SO CLASSIC

Pistache  
Vanille  
Café  
Citron  
Chocolat et framboise

## LES SUCRÉS PRESTIGE

Carré chocolat gingembre  
Petit sablé avec son dôme framboise  
Eclair fraise 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 PRALINÉS PÉTILLANTS AU CHOCOLAT NOIR

## COLLECTION DE MINI-CAROLINES

Café Kenya  
Chocolat noir Araguani  
Caramel beurre salé  
Vanille de Tahiti

## COCKTAIL 4

---

21,60 € HT par personne

18 pièces, 13 salées et 5 sucrées

- **LA MARGUERITE SURPRISE**

Coussinet fourré :

Rosette de Lyon et copeaux de cornichons

Bœuf fumé et oignons confits

Saumon fumé et aneth

Fromage de Hollande et noisettes

- **LE PLATEAU ÉPICURIEN**

Biscuit à l'encre de seiche, fromage frais

et noix de pétoncle

Fromage et coppa

Caroline et foie gras au Cointreau

Gambas tandoori et mangue grillée

Maki et poivron

Tortilla et poulet tandoori

Magret de canard et pommes caramélisées

Wraps au saumon et Combava

- **LES MINI-BROCHETTES DE LÉGUMES**

- **LES MINI-CROQUES DÉCOUVERTE**

Fromage de chèvre et fruits secs

Purée de tomates confites et fromage de brebis

- **LES MINI-LILIPOUSS**

Guacamole et duo de poivrons

Carottes cumin

Crumble de chèvre et courgette pesto

Poivron rouge mozzarella

Artichaut et bacon

- **LES MINI-BRIOCHINES**

Rillettes de saumon

Fromage frais à la provençale

Epinard aneth et œuf de truite

Tomates confites et herbes de la garrigue

- **LES BOUCHÉES TANGO**

Crêpe sarrasin flétan et fromage frais aux herbes

Mœlleux aux figes et chiffonnade de jambon

Mini polenta et crevette sushi

Mini galette guacamole et crabe au curry

Mini brioche aux légumes grillés et parmesan

- **LES MINI-BROCHETTES CHAMPÊTRES**

Poulet Cæsar et mendiant fruits secs

Poulet tandoori et polenta

Saucisson sec et emmental aux graines de pavot

Poulet saveur méridionale et mozzarella au pesto

Pastrami de bœuf et mendiant de figes

- **LE PLATEAU DE FINES CHARCUTERIES ITALIENNES  
ET SON PAIN POILÂNE**

## • LES MINI-DESSERTS

### LES MINI-MACARONS DÉCOUVERTE

Framboise hibiscus  
Chocolat blanc thé matcha  
Citron vert et noix de coco  
Figue réglisse  
Cherry Marnier et ganache cerise chocolat lait

### LE TOUT CHOCOLAT

Carré craquant chocolat menthe  
Mølleux au chocolat, ganache caramel et noix de pécan  
Lingot craquant chocolat framboise  
Mølleux chocolat, ganache Gianduja et fruits secs  
Sablé chocolat, crème de chocolat praliné et mini éventail  
Mini choux chocolat orange

### LES DOUCEURS DE FRANCE

Mini délice de framboise en croûte de 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  
Le tout chocolat

### LES MINI-CANNELÉS BORDELAIS

### LES FLORENTINS

### LES MINI-BROCHETTES DE FRUITS FRAIS

## LE COCKTAIL 5

---

24,00 € HT par personne  
20 pièces, 14 salées et 6 sucrées

- **LE PAIN SURPRISE MEDITERRANÉEN**

Saumon fumé et crème de citron vert  
Rillettes d'oie et noisettes  
Fromage de brebis, tomate et roquette  
Jambon Serrano et tapenade  
Fromage frais aux éclats de figes

- **LE PLATEAU DÉCOUVERTE DE SAVEURS**

Noix de pétoncle & muffins poireau  
Maki gingembre & crevette  
Brochette de chèvre frais, saumon fumé et aneth  
Profiterole au citron & saumon fumé au gingembre  
Opéra et foie gras  
Sablé et tomates confites au pesto  
Caroline et légumes  
Duxelle et pholiote persillée

- **LE DUO FOIE GRAS**

Macaron foie gras  
Opéra foie gras

- **LE PLATEAU FANTASTIC**

Foie gras chutney de figes  
Poivron rouge et poulet au thym  
Canard fumé et griotte  
Olives, tomate, mascarpone et jambon fumé  
Crevette au safran et avocat  
Délice de carottes à l'estragon et olive verte  
Tailla de légumes et copeau de tomate séchée  
Fleurette aux fines herbes et saumon fumé

- **LES MINI-LILIPOUSS**

Guacamole et duo de poivrons  
Carottes cumin  
Crumble de chèvre et courgette pesto  
Poivron rouge mozzarella  
Artichaut et bacon

- **LES MINI-FRAÎCHEURS**

Gambas agrumes  
Salade thaï

- **LES MINI-NAVETTES**

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

- **LE DUO DE MINI-TATINS**

Poivron rouge confit  
Courgettes aux herbes de la garrigue

- **LES MINI-LITTLE BUN'S**

Noix et roquefort  
Tomate et olive verte  
Jambon fumé et moutarde à l'ancienne  
Duxelle de champignons

• **LE PLATEAU DE FROMAGES ET SON PAIN POILÂNE**

Assortiment de fromages sélectionnés par notre maître fromager, LOUIS ANTHES

• **LES MINI-DESSERTS**

LES MINI-MACARONS SO CLASSIC

Pistache  
Framboise  
Citron  
Chocolat, café et vanille

LES PETITS FOURS EXCELLENCE

Barquette abricot sur lit d'amandes  
Gratin d'oranges et son cœur de coriandre  
Duo de framboise copeaux de coco de Ceylan  
Pommes poêlée à l'ancienne et son caramel beurre de sel  
Poire et son suprême de vanille de Madagascar  
Tartelette Gianduja sur compotée de fruits rouges  
Trio de fruits mandarine griotte et ananas

LES PETITS FOURS ST GERMAIN

Mini lingot mangue-passion-coco  
Pim's chocolat-framboise  
Caroline cassis-violette  
Finger chocolat lait praliné  
Club nougat Turrón  
Cupcake marron-cassis  
Calisson amande  
Carré brillant chocolat

LES BABY CUPCAKE

Thé vert- citron  
Myrtille-violette  
Chocolat-noisette  
Pistache-fraise

LES MINI-CANNELÉS FRUITÉS

Framboise  
Vanille  
Chocolat  
Pistache

LES MINI-BROCHETTES DE FRUITS FRAIS

## LE COCKTAIL 6

---

26,40€ HT par personne  
22 pièces, 16 salées et 6 sucrées

- **LE PLATEAU ÉPICURIEN**

Biscuit à l'encre de seiche, fromage frais et noix de pétoncle  
Fromage et coppa  
Caroline et foie gras au Cointreau  
Gambas tandoori et mangue grillée  
Maki et poivron  
Tortillas et poulet tandoori  
Magret de canard et pommes caramélisées  
Wraps saumon et Combava

- **LES MINI-BRIOCHINES**

Rillettes de saumon  
Fromage frais à la provençale  
Epinard aneth et œuf de truite  
Tomates confites et herbes de la garrigue

- **LES MINI-FAJITAS**

Poulet tandoori  
Poulet thaï

- **LE MINI-CARPACCIO**

Carpaccio de bœuf au parmesan

- **LES BOUCHÉES TANGO**

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

- **LES MINI-SALADES FRAICHEURS**

Tartare de légumes du soleil  
Salade de fêta à la crétoise

- **LES MINI-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 SALÉS CRÉATION**

Sablé parmesan, crème de roquette et tomate marinée  
Carré de légumes façon tajine au citron  
Mini burger, chèvre, et cranberries  
Eclair parmesan et tapenade d'asperge  
Tartare de saumon et œuf de truite

- **LES MINI-BOUCHÉES CHAUDES**

- **LES SAVEUR CRÉOLES**

Duo de mini samoussas  
Acras antillais

• **LES SAVEURS TERROIR**

Tartelette basque boudin piment d'Espelette  
Tartelette provençale pistou et tomates confites  
Carré au Roquefort  
Gougère Jurassienne  
Feuilleté d'Armorique St Jacques  
Tartelette saumon  
Cake olives et jambon

• **LES SAVEURS MAYA**

Mini brick au thon  
Rouleau de poulet tex-mex  
Beignet au fromage  
Empanadas de boeuf

• **LES MINI-DESSERTS**

LES MINI-MACARONS DÉCOUVERTE

Framboise-hibiscus  
Chocolat blanc-thé matcha  
Citron vert et noix de coco  
Figue-réglisse  
Cherry, ganache chocolat lait

LES MINI-CANNELES BORDELAIS

LES PRALINÉS PÉTILLANTS AU CHOCOLAT NOIR

LES PETITS FOURS ST GERMAIN

Mini lingot mangue-passion-coco  
Pim's chocolat-framboise  
Caroline cassis-violette  
Finger chocolat lait praliné  
Club nougat Turrón  
Cupcake marron-cassis  
Calisson amande  
Carré brillant chocolat

LES SUCRÉS PRESTIGE

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 DOUCEURS FRUITÉES

Framboise, mangue et crémeux vanillé  
Poire sauce chocolat en crumble

Kit materiel jetable : 1,70€ HT par personne  
Commande : J-72h avant 10h

# Les boissons

## VIN ROUGE ET ROSÉ

Côte du Rhône, Terre de galets	11,00€ HT
Chateau Lescure, Frontonnais	9,00€ HT
Les Faix, Première Côte de Blaye	10,00€ HT
Chateau Meric, Haut Medoc, Cru Bourgeois	16,50€ HT
Madiran, Chevallier d'Antras	11,00€ HT
Côteaux d'Aix, Domaine de la Cadenière, Rosé	9,00€ HT

---

## VIN BLANC

Domaine de la poule blanche, vin du gard	9,00€ HT
--	----------

---

## LES VINS BIO DU MONDE

Biobon Rouge Syrah, Merlot	10,00€ HT
Biobon Blanc, Chardonnay	10,00€ HT
Biobon Rosé, Grenache	10,00€ HT
Chianti Docg, Mazi, Italie	13,00€ HT
Cassiellero Del Biablo, Cabernet Sauvignon, Chili	12,50€ HT

---

## LES AUTRES BOISSONS

Eau plate, 150 cl	2,50€ HT
Badoit, 100 cl	2,50€ HT
Jus d'oranges bouteille verre, 100 cl	2,50€ HT
Autres jus de fruits et sodas	5,00€ HT
Jus de fruits bio, 100 cl	6,00€ HT

---

Champagne Yves Louvet	23,00€ 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> juin 2011 jusqu'à la prochaine parution.

Les frais de livraison sont 28€ 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 érronées. 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, entraineront 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.

