

RECEPTION

Réception Classique : 22,00 € /pers

APERITIF: 2 canapés, 2 navettes, 2 fours salés

ENTREE: salade au choix (150gr env.)

PLAT: Rosbif froid ou chaud froid de volaille et sa garniture

DESSERT: 4 fours sucrés

Réception Premium : 24,70 € / pers

APERITIF: 2 canapés, 2 navettes, 2 verrines, 2 fours salés

ENTREE: Terrine de légumes ou de poisson ou pâté en croute

PLAT: Rosbif froid ou rôti de porc froid ou poisson froid (selon arrivage) et sa garniture

DESSERT: 1 part d'entremet ou 5 fours sucrés

Réception Desgranges : 30,30 € /pers

APERITIF: 2 canapés, 2 navettes, 2 verrines, 1 mini brochette, 2 fours salés

ENTREE: Darne de saumon ou chaud froid de volaille

PLAT: à voir sur place

DESSERT: Entremet ou 5 fours sucrés

COCKTAIL

Cocktail Classique : 13.50 € /pers

2 canapés

2 navettes (hors foie gras)

2 fours salés

4 fours sucrés

Cocktail Premium: 14,90 € /pers

2 canapés

2 mini verrines

2 navettes (hors foie gras)

2 fours salés

4 fours sucrés

Cocktail Desgranges : 19,10 € /pers

2 canapés

2 navette (hors foie gras)

2 mini verrines

2 mini brochette

2 mini wraps

2 fours salés

5 fours sucrés

DESGRANGES

P A R I S

Pains - Pâtisserie - Traiteur

6 rue de Passy 75016 Paris 01 42 88 35 82
36 rue du Docteur Blanche 75016 Paris 01 42 24 02 00
68 rue Jean de la Fontaine 75016 Paris 01 45 27 23 84
5 rue Pierre Demours 75017 Paris 01 45 74 10 73
114 Grande Rue 92380 Garches 01 47 41 01 87
10 Grande Rue 92420 Vaucresson 01 47 41 43 78

contact@maisondesgranges.com

www.maisondesgranges.com





TRAITEUR

Pain surprise : (env.45 pièces)

Classique 45,20 €

Jambon, saucisson, mousse de canard,
ST-Môret, gruyère, chèvre raisin ou brie

Premium 49,00 €

Saumon, tarama, jambon cru ou roquefort noix

Mélange classique (2 garnitures) 49,00 €

Mélange premium (2 garnitures) 52,50 €

Brioche crabe (env. 24 pièces) 49,00 €

Demi pain surprise (env. 25 pièces)

Classique 24,20 €

Premium 30,40 €

Mini verrines

Brouillade d'œufs et tomate 2,10 €

Tartare de saumon 2,60 €

Mousse de betterave 2,10 €

Navettes

Nature 0,80 €

Jambon ou mousse de canard 1,60 €

Tarama ou saumon 2,40 €

Foie gras 2,60 €

Crudités 2,10 €

Four salés

Allumette au fromage , Gougère . 0,60€

Croissant au jambon, feuilleté au saumon, feuilleté

saucisse. Quichette: pizza, lorraine, fromage,

épinards, saumon 0,90€

Gougère garnie: emmental ou lardons 1,35 €

Mini croques , Pruneau bacon 1 €

Mini brochettes

Conté abricot sec 1,70 €

Tomate cerise mozzarella 1,70 €

Figue feta 2,10 €

Foie gras griotte 2,60 €

Mini burger (poulet , jambon ou bœuf) 2,10 €

Mini wraps (jambon ou saumon) 1,70 €

Mini Club Sandwich (crudités, crabe) 1,70 €

Mini chaud froid de volaille 1,70 €

Mini tomate garnie fromage frais 1,70 €

Canapés: 1,60€

Jambon, mousse de canard, jambon cru, asperges, crudités,
œufs de lumps, saumon, tarama, œuf de caille.

DOUCEUR

Croquembouche classique 7,20€ la part

Pièce montée de petits choux caramélisés garnis de
crème montés en cône

Croquembouche fantaisie 8,80€ la part

Pièce montée sous forme d' église, de berceau...

Au choix: vanille , grand-marnier, café , chocolat ,
praliné

De 10 pers à 50 pers

4 choux par personne

Cake design classique 9,30€ la part

Cake nature ou chocolat

Garni au choix de : crème chocolat, café, praliné ou
marmelade de framboise.

Recouvert d'une pâte à sucre ,décor personnalisé,
de 10 à 50 personnes

Cake design façon Entremets 9,00€ la part

Choix d'entremet parmi notre gamme, recouvert
d'une pâte à sucre , décor personnalisé

De 4 à 16 personnes

Number Cake : mini 8 personnes 6.20€ la part

Gâteau enfant personnalisé 4,20€ la part

Fondant chocolat avec photo ou dessin sur feuille
azyme, décor bonbons, plaque anniversaire

de 8 à 30 pers

Entremets selon la saison à partir de 5,60€ la part

Royal chocolat ,Opéra ,Tonka ,Fraisier , Poire-
caramel , Macaron framboise



Petits fours sucrés 1,30€

Macarons: chocolat, vanille, pistache, framboise
citron, café 1,50 €

Toute commande doit être passée au minimum 48h à l'avance
Prix valables jusqu'au 30 mars 2022.