

NEWSLETTER

Quoi de neuf chez  en septembre et
octobre 2016

C'est la rentrée, profitez de nos offres
Faites-vous plaisir.....

Gamme **SoApéro**

⇒ **6 pièces salées : 6 € HT / pers.**

⇒ **6 pièces salées et 2 pièces sucrées : 7,95 € HT / pers.**

Pièces salées

- Canapés fondant de maquereau et salicorne,
- Canapés concombre et tomate cerise,
- Binis tarama aneth
- Pic d'émincé de saumon fumé aux aromates ou poulet au saté
- Pomme de terre grenaille creusée et crème fouettée à l'aneth
- Craquelin de rilette de crabe, caviar d'aubergine et magret fumé
- Aumônière de viande de grison, fromage frais au pistou
- Mini galette de poisson, poireaux et oignons frits
- Mini cake aux olives
- Tomate cerise farcie à la tapenade d'olives

Pièces sucrées

- Mini tartelette (caramel au beurre salé, chocolat, noix de pécan, ganache café noisette)
- Mini tartelette façon pomme d'amour
- Mini chou fourré
- Macarons
- Pate de fruits
- Mini financier
- Mini cœur coulant au chocolat

OPTIONS :

- ⇒ Pièce salée supplémentaire : 1,00 € HT
- ⇒ Pièce sucrée supplémentaire : 0,90 € HT

Gamme **SoPlateau** (promo septembre et octobre 2016)

~~21,95 € HT~~ => **19,95 € HT**

(code promo à signaler lors de la commande P09/10)

Pigalle

- Antipasti méditerranéen et jambon italien
- Chiffonnade de bœuf sauce tartare revisitée, poêlée ardéchoise
- Gaufre bruxelloise, émulsion de chocolat lacté

Concorde

- Aumônière de saumon fumé, crémeux de mascarpone et pointe de balsamique de Modène
- Filets de rouget rôtis, fine purée de carottes à la réglisse
- Croquant aux 3 chocolats

Tous les plateaux sont livrés avec 50 Cl d'eau plate, pain bio individuel, couverts jetables et serviette.

Possibilité de rajouter l'option fromage => 1,50 € HT

Gamme **SoBuffet** => **13,70 € HT / pers.**

Terrine de canard aux marrons
Taboulé breton au choucroute

Emincé de volaille glacé au miel
Boulette de poisson au citron

Farfalles au pistou
Poêlée de légumes asiatiques

Feuilleté aux pommes
Fondant au chocolat

Pain bio

Retrouvez toutes nos prestations sur notre site www.soexquis.fr

Et bien sur n'hésitez pas à nous contacter par tel au 02.23.27.13.26 ou par mail à contact@soexquis.fr pour tout devis personnalisé et de type « clé en main »

Cordialement