



Les
Inspirés

—
NOS FORMULES

Carte prestations 2023



Formule petit déjeuner

Formule « le classic » petit déjeuner 5€TTC**

- Mini chocolatine, mini croissant, mini pain aux raisins
- Café, Chocolat ou Thé
- Jus de fruits
- Bouteille d'eau

Petit déjeuner et boissons 12€TTC**

- Mini chocolatine, mini croissant, mini pain aux raisins
- Salade de fruits
- Café, Chocolat ou Thé
- Cake au citron
- Pancake
- Jus de fruits
- Bouteille d'eau

*A commander 24h à l'avance

** A commander 48h à l'avance



Formule menu du jour

Entrée Plat Dessert **17 € TTC***

Entrée Plat **15 € TTC***

Plat Dessert **15 € TTC***

Plat du jour **12 € TTC***

Supplément fromage **2 € TTC***

*A commander 24h à l'avance

** A commander 48h à l'avance



Nos formules plateaux salés

Plateau « saveurs » Assortiment de 36 pièces cocktails 4/6 personnes 46€TTC**

- Blinis saumon fumé maison, crème légère au citron
- Crackers, magret séché par nos soins, mousse ciboulette
- Bonbon de foie gras, chutney de figues
- Tartelette de chèvre frais et noix torréfiées
- Gambas marinées au citron yuzu, gelée de pomme verte, gel de mangue
- Tartelette crémeux de champignons & crumble à l'encre de seiche

Plateau « plaisir » Assortiment de 36 pièces cocktails 4/6 personnes 32€TTC**

- Navette de saumon à l'aneth
- Navette ibérique
- Navette pulled pork
- Club sandwich façon caesar
- Navette bretzel, rilette de poulet à l'estragon

Plateau « Vегgie » Assortiment de 36 pièces 4/6 personnes 40€TTC**

- Blinis mousse de petits pois et menthe, graines de courges
- Crackers, guacamole, feta au paprika
- Tartelette à l'orange
- Rouleau de printemps aux légumes de saison
- Tartelette, houmous de pois chiche et pickles d'oignons rouges
- Crêpe roulée façon tajine, chantilly à la menthe

*A commander 24h à l'avance

** A commander 48h à l'avance



Nos formules plateaux salés

Plateau de charcuteries 500g 4/6 personnes 25€TTC*

- Jambon Serrano grande réserve 24 mois
- Rosette artisanale
- Terrine de campagne
- Chorizo ibérique

Plateau de fromages frais & affinés 500g 4/6 personnes 30€TTC*

- Tomme fermière de montagne au lait cru
- Buchette de chèvre cendré
- Cantal fermier
- Saint-Nectaire

Plateau « Canailles » Assortiment de charcuteries & fromages 500g 4/6 personnes 28€TTC*

Plateau « Plein champs » Assortiment de dips de légumes de saison & condiments 4/6 personnes 18€TTC*



Nos formules plateaux sucrés

Plateau « Odyssée » Assortiments de 24 gâteaux de voyage 4/6 personnes 15€TTC*

- Cookie
- Madeleine
- Cannelé
- Fondant chocolat

Plateau « Tout choux » Assortiment de 24 choux 4/6 personnes 21€TTC*

- Choux vanille
- Choux exotique
- Choux caramel beurre salé
- Choux chocolat


Plateau « Douceurs » Assortiment de 24 mignardises sucrées 4/6 personnes 28€TTC*

- Royal chocolat, praliné noisettes
- Tartelette aux fruits de saison
- Dôme café
- Entremet exotique

*A commander 24h à l'avance

** A commander 48h à l'avance





Nos formules pâtisseries

Pâtisseries individuelles 3,80€TTC*

- Eclair café
- Eclair chocolat
- Paris-Brest
- Rocher vanille
- Tartelette citron meringuée
- Tartelette fine aux pommes

Entremets 4/6 personnes 18€TTC**

- Royal chocolat
- Paris-brest
- Tarte aux fruits de saison
- Exotique
- Café

Réalisations sur demande

- Pièce montée (Choux, macarons) 1.50€ le choux / 1€ le macaron
- Wedding cake 3.50€ la part
- Number cake 4€ la part

*A commander 24h à l'avance

** A commander 48h à l'avance





Les
Inspirés

PERSONAL TRAITEUR

Votre contact
Marine MANIAS
05.53.68.04.15
contact@lesinspirestraitteur.fr