

Les apéritifs

Canapés assortis

1,30€/pièce

Tonneau de polenta, légumes de Provence • Risotto safrané, bouquet de crevettes • Opéra d'avocat et citron • Œillet de tête de moine • Rosace de jambon à l'abricot et figue • Tomate mozzarella • Jambon œuf de caille, asperge • Crèmeux de chèvre, céleri et poire • Crumble de foie gras et pomme verte* • Mirliton d'écrevisse, orange confite et sablé breton* • Chiffonnade de saumon fumé, crème citronnée et oignons confits*.

Canapés prestige

3,05€/pièce

(Minimum 5 pièces de chaque sorte)

Roulade d'écrevisse aux olives, chiffonnade de saumon • Nougat de foie gras sur pain d'épices • Opéra de homard et potiron • Sablé de mascarpone, saumon marine au citron vert • Rosace de jambon aux abricots et figues • Magret de canard, oeuf de caille et asperge.

Mini sandwiches garnis

1,35€/pièce

Saumon fumé, demi-oignon grelot, beurre et salade verte • Jambon cru, figue, beurre et salade verte • Jambon cuit, emmental, beurre et salade verte • Salade de thon, olive et salade verte • Poulet curry, tomate cerise et salade verte • Salami, poivron mariné, beurre et salade verte • Fromage frais, abricot, beurre et salade verte • Cocktail de crevettes, beurre et salade verte



Pain surprise campagnard

39€ les 40 pièces • 49€ les 60 pièces

Pain fait maison garni de :
Jambon Lisanto "marque nationale" • Jambon braisé • Salami • Emmental • Pâté de campagne • Fromage frais aux herbes.

Bouchées à chauffer

1,25€/pièce

Saucisse feuilletée
Quiche poireau, saumon
Quiche Trianon
Pâté Lorrain
Quiche Lorraine
Croque-monsieur
Quiche brocoli chèvre
Quiche lard oignon
Quiche courgette
Croissant jambon fromage

Notre conseil :
pour apprécier
toute la saveur
des bouchées
chaudes,
préchauffez votre
four à 180°
et laissez chauffer
les bouchées
pendant
7 à 10 minutes

Pain surprise Nordique

47€ les 40 pièces • 59€ les 60 pièces

Pain fait maison garni de :
Thon mayonnaise • Saumon fumé • Surimi • Fromage frais aux herbes • Tartare de crevettes • Mousseline de truite fumée.

Pain surprise végétarien

41€ les 40 pièces • 54€ les 60 pièces

Pain fait maison garni de :
Caviar d'aubergine • Tapenade de carottes au cumin • Fromage frais ciboulette • Tapenade d'artichaut et parmesan • Emmental • Tapenade d'olives

Les mignardises sucrées

1,25 €/pièce

Opéra • Financier pistache • Tartelette café • Opéra fruits rouges • Tartelette citron • Eclair vanille, chocolat, ou café • Mini dacquoise • Farandole de tartelettes aux fruits frais • Paris-Brest • Entremet mousse

Pain surprise mixte

45€ les 40 pièces • 58€ les 60 pièces

Pain fait maison garni de :
Jambon Lisanto "marque nationale" • Jambon braisé • Salami • Saumon fumé • Emmental • Thon mayonnaise.

Les entrées chaudes et froides

Toasts garnis (prix à la pièce)

Jambon & asperges * 5,50€

Thon, macédoine de légumes, asperge verte et jambon cuit.

Charcutière * 6,00€

Thon macédoine de légumes, involtini jambon cru, fromage, jambon braisé et salami

Saint-Honoré de poulet aux amandes * 6,50€

Pâte à choux, crèmeux poulet amande, cubes de courgettes et chibouste au poulet.

Terrine d'écrevisse * 6,50€

Cocktail de crevettes roses, maïs doux, saumon fume et terrine cardinale d'écrevisses

Idéalement accompagné d'une petite salade pour une entrée réussie



Tartes salées individuelles

(Prix à la pièce)

Quiche courgette 4,00€

Quiche oignon lard 4,00€

Quiche lorraine 4,30€

Quiche brocoli, chèvre 4,50€

Quiche saumon, poireau 5,20€

Quiche Trianon 5,20€

Bouchée à la reine 8,80€

(Farce et crouste)

Pâté lorrain 4,50€

Tapas

(Tranche de pain toastée et garnie)

Gougère de Poulet aux amandes * 2,40€

Wrap de poulet, crème de chèvre frais, éclats de poivrons * 2,40€

Blinis de saumon fumé, crème d'aneth citronnée * 2,60€

Polenta rôtie, anchoyade de rouget et pistou * 2,60€

Pâtés au Riesling Maison

(Prix à la pièce)

Mini tranche individuelle 1,40€

Pâté individuel 4,00€

Grande tranche 4,20€

Tranche Riesling Richelieu 5,30€

Pâtisserie Gérard Cayotte

55 Rue de la Libération
L-4210 Esch sur Alzette
Tel : 54 28 64 Fax : 54 28 64 64
Du lundi au samedi de 7h00 à 18h30
Le dimanche de 7h00 à 12h30

13 Route de Luxembourg
L-4761 Pétange
Tel : 26 50 36 40 Fax : 26 50 36 41
Du lundi au vendredi de 7h00 à 18h00
Le samedi de 7h00 à 12h15
Fermé le dimanche

e-mail : info@cayotte.com

Site : www.cayotte.com

Sur simple demande, nous pouvons également vous proposer d'autres mets tels que des brochettes, verrines, cuillères, ou dips.

Gérard Cayotte et son équipe se tiennent à votre disposition pour vous aider à faire de votre réception un événement exceptionnel