

Les apéritifs

Canapés assortis

1,30€/pièce

Médaille de jambon, cornichon, tomate •
Rouleau d'écrevisse aux olives noires •
Mosaïque de saumon, courgette et tomate
confite • Œillet de tête de moine sur fromage
frais • Jambon cuit, pointe d'asperge • Œuf,
tomate cerise • Tomates & mozzarella •
Chiffonnade de Jambon Serrano, melon •
Rosace de crevettes • Involtini & tomates
confites • Eventail de salami, cornichon •

Canapés prestige

2,95€/pièce

(Minimum 5 pièces de chaque sorte)

Magret de canard, œuf de caille et pointe d'asperge
Médaille de homard et sa garniture
Chiffonnage de jambon Lisanto et bille de melon
Médaille de foie gras, confit de pain d'épices
Rosace queue d'écrevisse, œuf de truite
Rouleau d'écrevisse à l'olive noire, chiffonnade de
saumon fumé

Mini sandwiches garnis

1,35€/pièce

Saumon fumé, demi-oignon grelot, beurre et salade verte •
Jambon cru, melon, 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

41€ les 40 pièces • 56€ les 60 pièces

Pain fait maison garni de :

Jambon Lisanto "marque nationale" • Jambon
braisé • Salami • Emmental • Pâté de campagne

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

48€ les 40 pièces • 63€ les 60 pièces

Pain fait maison garni de :

Thon mayonnaise • Saumon fumé • Surimi •
Fromage frais aux herbes • Tartare de crevettes •
Gouda •

Pain surprise végétarien

41€ les 40 pièces • 57€ les 60 pièces

Pain fait maison garni de :

Caviar d'aubergine • Tapenade de carotte au
cumin • Fromage frais, ciboulette • Tapenade
d'artichaut et parmesan • Gouda •

Les mignardises

1,25 €/pièce

Mini savarin • Opéra • Financier pistache •
Tartelette café • Opéra fruits rouges • Tarte au
citron • Eclair vanille, chocolat, ou café • Mini
dacquois • Farandole de tartelettes aux fruits •
Paris-Brest • Dragée chocolat • Entremet mousse •

Pain surprise mixte

45€ les 40 pièces • 59€ les 60 pièces

Pain fait maison garni de :

Jambon Lisanto "marque nationale" • Jambon
braisé • Salami • Saumon fumé • Emmental •

Les entrées chaudes et froides

Toasts garnis (prix à la pièce)

| | |
|---|--------------|
| Jambon & asperges | 5,20€ |
| Thon macédoine de légumes, asperge verte et jambon cuit | |
| Charcutière | 5,90€ |
| Thon macédoine de légumes, involtini jambon cru, fromage, jambon braisé et salami | |
| Terrine d'écrevisse | 6,20€ |
| Cocktail de crevettes roses, maïs doux, saumon fumé et terrine cardinale d'écrevisses | |

Idéalement accompagné d'une petite salade pour une entrée réussie



Tartes salées individuelles

(Prix à la pièce)

| | |
|-------------------------------|--------------|
| Quiche courgette | 3,80€ |
| Quiche oignon lard | 3,90€ |
| Quiche lorraine | 4,10€ |
| Quiche brocoli, chèvre | 4,30€ |
| Quiche saumon, poireau | 4,95€ |
| Quiche Trianon | 4,95€ |

Bouchée à la reine **7,95€**
(Farce et croute)

Pâtés au Riesling Maison

(Prix à la pièce)

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| Mini tranche individuelle | 1,30€ |
| Pâté individuel | 3,95€ |
| Grande tranche | 3,95€ |
| Tranche Riesling Richelieu | 5,10€ |

Pâté Lorrain

Pâté lorrain **4,40€** (individuel)

Pâtisserie Gérard Cayotte

55 Rue de la Libération
L-4210 Esch sur Alzette
Tel : 54 28 64 Fax : 54 28 64 64
Horaires d'ouverture :
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

Tapas (prix à la pièce)

Tranche de pain toastée garnie de :

| | |
|---|--------------------|
| Tomate & mozzarella | 1,70€/pièce |
| Jambon Lisanto, fleur tête de moine | 2,30€/pièce |
| Mousse de chèvre au miel et fruits confits | 2,30€/pièce |
| Saumon fumé, quenelle de fromage | 2,50€/pièce |
| Magret de canard, éventail de poire | 2,80€/pièce |

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