

-TRAITEUR

-BUFFETS

-COCKTAILS



La Petite Cantine

CARTE 2026/2027

Pintemps-Été 2026 / 2027

BIENVENUE CHEZ

La Petite Cantine

LES BUFFETS

Chics, conviviaux et délicieusement généreux, nos buffets réinventent l'esprit cocktail avec des pièces plus raffinées et surtout plus gourmandes.

Chaque création, délicatement portionnée, se savoure debout, avec aisance et élégance.

BUFFET SANDWICHES

Pour un repas sur le pouce en toute simplicité. Composé de salades fraîcheur, sandwiches aux pains variés, desserts savoureux & boissons.

SOMMAIRE

- Informations Pratiques
- Buffets – Menus A, B, C
- Cocktails Déjeunatoires
- Buffets Portionnés À la Carte
- Boissons
- Conditions Générales de Vente

NOS GARANTIES POUR VOUS

100% fait maison

Produits de saison

Gourmand et équilibré

Packaging éco-responsable

Sourire & Ponctualité

INFORMATIONS PRATIQUES

COMMENT COMMANDER

- › Téléphone : 09 52 49 70 26 — Lun au Dim
- › Mail : lpcantine@gmail.com
- › En ligne : www.lapetitecantine.catering

DÉLAIS DE COMMANDE

- › Buffets sandwiches : jusqu'à 10h la veille
- › Buffets portionnés

TARIFS & RÈGLEMENT

- › Tous les prix sont indiqués Hors Taxe
- › Règlement par virement à la confirmation
- › Facturation à réception dès la 2e commande

ZONE DE LIVRAISON

- › Jusqu'au bout du monde.....

HEURES DE LIVRAISON

- › À partir de 7h — Lundi au dimanche

TARIFS LIVRAISON

- › Zone : 35 € HT
- › Nous consulter suivant la zone

La livraison est assurée exclusivement par notre équipe de livreurs



MENU A
Classique & équilibré
25,00€ HT

- 🌿 Salade de pommes de terre, tomates cerises, cerneaux de noix, sauce vinaigrée moutarde à l'ancienne
- 🌿 Tartine croustillante houmous, avocat, copeaux de parmesan
- 🌿 Wrap houmous, avocat, menthe et carottes râpées
- 🌿 Pain polaire au thon, fromage frais ciboulette, mimosa, pousses d'épinards
- 🌿 Pain bretzel, dinde fumée sauce miel moutarde, romaine croquante
- 🌿 Brochettes de courgettes rôties, tomates séchées, mozzarella
- 🌿 Moelleux au chocolat et framboises
- 🌿 Salade de fruits frais de saison



MENU B

Saveurs & gourmandises

26,00€HT

- ✿ Salade de torsades, radis rose, mozzarella, tomates confites, huile de sésame grillé
- ✿ Tartine croustillante avocat, fêta AOP ciboulette, amandes grillées
- ✿ Wrap chèvre frais, courgettes croquantes, pousses d'épinards
- ✿ Mini pain brioché pastrami bœuf, sauce BBQ, cheddar
- ✿ Club thon, cream cheese, œuf dur, pousses d'épinards, ciboulette
- ✿ Brochette de gambas sautées aux épices douces, pois gourmands
- ✿ Salade de fruits frais de saison
- ✿ Financier moelleux aux amandes, praliné croustillant

**MENU C****Raffiné et savoureux
27,00€HT**

- ✍ Salade de pois chiches, brocolis, pickles d'oignons, grenade, huile d'olive citron, herbes fraîches
- ✍ Tartine croustillante fromage frais, tomates cerises cajun, piquillos, coriandre, oignons rouges
- ✍ Mini pain brioché dinde fumée, courgettes croquantes, chutney de figue, roquette
- ✍ Focaccia chèvre frais coriandre, miel doux et noisettes grillées
- ✍ Club pain de mie à la tomate, cream cheese, fines tranches de comté, pousses d'épinards
- ✍ Croissants nordiques au saumon fumé et crème montée à la ciboulette
- ✍ Tartelette d'ananas frais et vanille
- ✍ Financier pistache et framboises fraîches

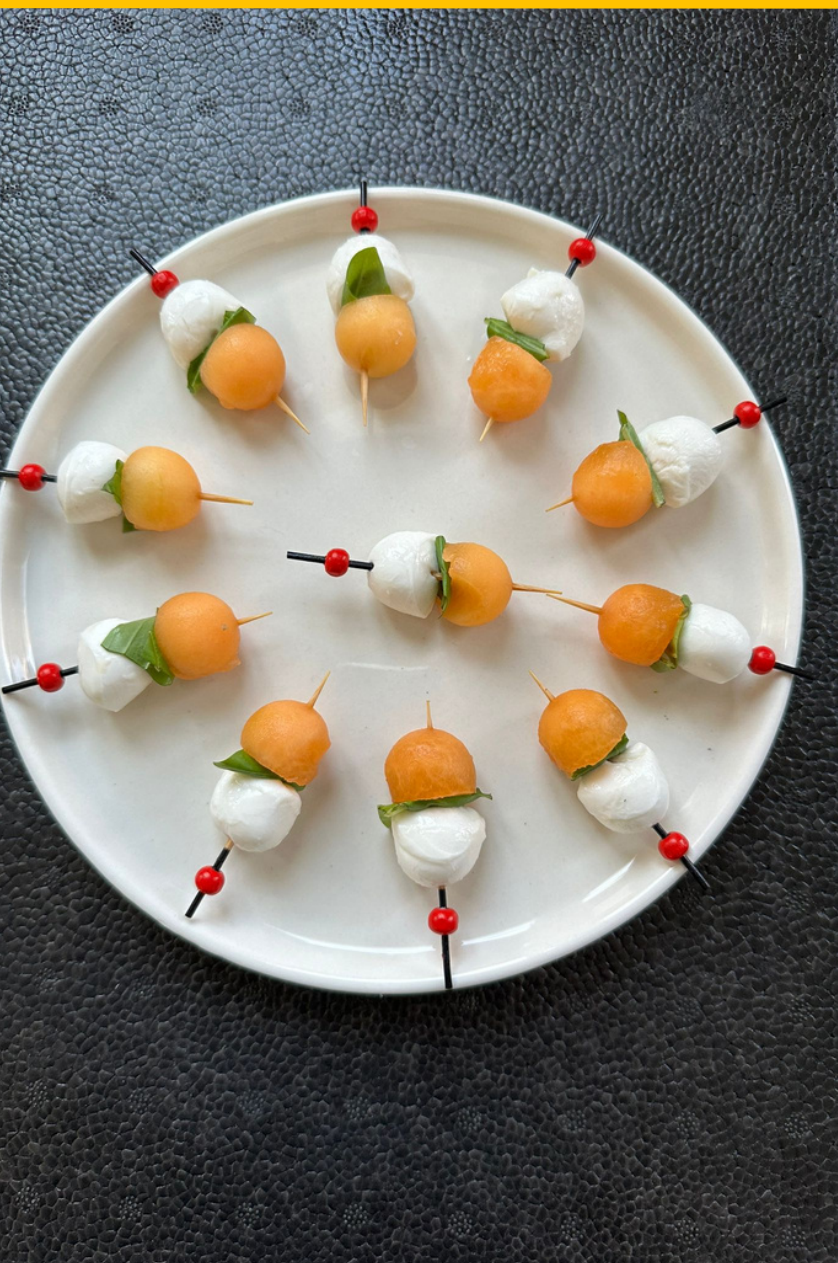


COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

8 PIÈCES 16,37€ HT

- 🌿 Pics tomates mozzarella et basilic frais
- 🌿 Tartelettes légumes verts, émietté de fêta AOP
- 🌿 Pain viennois, effiloché de dinde fumée, mayonnaise à l'estragon
- 🌿 Tonnelets de carottes orange, houmous et citron confit
- 🌿 Wraps de thon, fromage frais aux herbes, concombre
- 🌿 Conchiglioni farcie de courgettes fondantes et gingembre frais
- 🌿 Tartelettes abricots-pistache et amandes
- 🌿 Choux croustillant au chocolat





COCKTAIL DÉJEUNATOIRE 12 PIÈCES 24,55€ HT

- 🌿 Pics tomates mozzarella et basilic frais
- 🌿 Tartelettes légumes verts, émietté de fêta AOP
- 🌿 Pain viennois, effiloché de dinde fumée, mayonnaise à l'estragon
- 🌿 Tonnelets de carottes orange, houmous et citron confit
- 🌿 Wraps de thon, fromage frais aux herbes, concombre
- 🌿 Conchiglioni farcis de courgettes fondantes et gingembre frais
- 🌿 Fingers de pastrami de bœuf, moutarde sweet et cornichons
- 🌿 Club œufs mimosa, moutarde miel, noisettes torréfiées
- 🌿 Brochettes de fruits frais de saison
- 🌿 Tarte citron meringuée
- 🌿 Tartelettes abricots, pistache et amandes
- 🌿 Choux croustillant au chocolat



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

16 PIÈCES 32,73€ HT

-  Pics tomates mozzarella et basilic frais
-  Tartelettes légumes verts, émietté de fêta AOP
-  Pain viennois, effiloché de dinde fumée, mayonnaise à l'estragon
-  Tonnelets de carottes orange, houmous et citron confit
-  Wraps de thon, fromage frais aux herbes, concombre
-  Conchiglioni farcis de courgettes fondantes et gingembre frais
-  Wood box de mini penne au pesto, tomates séchées, fêta AOP
-  Fingers de pastrami de bœuf, moutarde sweet et cornichons croquants
-  Club œufs mimosa, moutarde miel, noisettes torréfiées
-  Briochin saumon fumé et ciboulette fraîche
-  Pics Haloumi grillé, tomates séchées et miel
-  Tartelettes abricots-pistache et amandes
-  Choux croustillant au chocolat
-  Macarons
-  Brochettes de fruits frais
-  Tartes citron meringuée



BUFFETS PORTIONNÉS À LA CARTE

	Prix HT
 Corbeille de crudités avec sauce 1,2 Kg	42 €
 Plateau de fromages tranchés 1 Kg — accompagné de pain et fruits secs	45 €
 Coffret de mini club sandwiches 40 pièces — Poulet rôti / Tzatziki / Poivrons / Avocat	42 €
 Coffret Makis, California et Rolls 50 pièces — Baguettes, sauces sucrées et salées incluses	85 €
 Plateau Méditerranéen 750g — Mezzes, 50 mini pitas, houmous, tapenade, crème d'artichaut	68 €
 Coffret de mini navettes 40 pièces — Poulet rôti / Houmous / Poivrons / Avocat	42€
 Plateau de Charcuterie 1 Kg — Mortadelle, pancetta, coppa, saucisson à l'ail fumé, cornichons	70 €
 Plateau de saumon fumé 850g — Mini blinis, crème épaisse, cébette et citron	100 €



Coffrets Sucrés À LA CARTE

DÉSIGNATION

Prix HT

	Coffret de 16 mini tropéziennes	24,00 €
	Coffret de 20 mini beignets assortis <i>Fruits rouges, chocolat noisette</i>	26,00 €
	Plateau de 20 brochettes de fruits frais	31,00 €
	Plateau de 20 brochettes de fruits exotiques	35,00 €
	Coffret de 36 macarons assortis <i>Pistache, vanille, chocolat, café, framboise</i>	46,00 €
	Coffret de 50 mendiants	50,00 €
	Coffret de 36 financiers assortis <i>Chocolat, amande, pistache</i>	39,00 €
	Coffret de 36 mini cakes ronds assortis <i>Chocolat, framboise, myrtille</i>	39,00 €
	Coffret de 36 cannelés	39,00 €
	Corbeille 1,2 Kg de fruits de saison	30,00 €
	Corbeille 2 Kg de fruits de saison	45,00 €

Minimum de commande : 1 unité

**BOISSONS SOFTS & ALCOOLS
À LA CARTE****SOFTS**

	PRIX HT
🌿 Evian et San Pellegrino 100cl	3,00 €
🌿 Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Ice Tea	5,00 €
🌿 Orange, Pomme, Jus de fruits Alain Milliat 100cl	8,00 €

VIN ROUGE 75cl

🌿 Chateau La Valade 2020 Bordeaux	12,00 €
-----------------------------------	----------------

VIN BLANC 75cl

🌿 IGP Chardonnay Les Collines de Bourdic	14,00 €
--	----------------

VIN ROSÉ 75cl

🌿 IGP Méditerranée Figuière 2024	14,00 €
----------------------------------	----------------

CHAMPAGNE

🌿 Brut Veuve Pelletier	30,00 €
------------------------	----------------

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1. TARIFICATIONS

La Petite Cantine se réserve le droit de modifier la composition et les prix selon les aléas d'approvisionnement. Les frais de livraison sont facturés selon le tarif en vigueur.

2. ANNULATIONS OU MODIFICATIONS (PAR MAIL)

Buffet portionné : annulation jusqu'à 11h, 3 jours ouvrés avant livraison. Buffet petites pièces : jusqu'à 10h la veille. Passé ces délais, la commande est facturée intégralement.

3. MODALITÉS DE LIVRAISON

Aucun retard ou erreur ne peut être imputé à La Petite Cantine en cas de force majeure ou d'informations erronées. Toute réclamation doit être signalée au moment de la livraison sur le bon de livraison.

4. RÈGLEMENTS

Paielement par virement ou carte bancaire. Règlement comptant pour tout nouveau client. Acompte de 50% exigé au-delà de 1 500 € HT.

5. HYGIÈNE & SANTÉ

Conserver les produits au sec et au frais.
La Petite Cantine décline toute responsabilité si les produits ne sont pas consommés dans les 2h suivant la livraison. Aucune reprise ni échange possible.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer vins et alcools avec modération

SARL LA PETITE CANTINE la petite cantine
SARL au capital social de 3 000 €
1 rue de Lille, 92200 Neuilly-sur-Seine

09 52 49 70 26
lpcantine@gmail.com
www.lapetitecantine.catering