



BioDîner

7 rue Sainte Barbe

73000 Chambéry

Tél fixe : 04 56 29 12 17

Tél : 06 46 53 56 02

Courriel : biodiner@me.com

N°SIRET : 518 220 231 00030



Tarifs 2018 : Bouchées pour apéritif et cocktail bio, équitable et local

Bouchées salées	TTC
- Makis avocat, carottes et saumon/ou Lavaret fumé	1,50 €
- Makis avocat, carotte et thon	1,20 €
- Toast savoyard : polenta, confit d'oignons et diot	1,50 €
- Toast de flet de canard fumé sur lit de chutney aux pommes et au miel	1,50 €
- Gressin maison (meule de la Dent du Chat, sésame et tomme de brebis, pavot)	0,60 €
 <i>Tartinades : houmos de pois chiches/guacamole/ houmos betterave rouge, carottes lentille corail noisettes, lobia (haricots blancs, noix...)</i>	
- Petits choux farcis de tartinades	1,50 €
- Mini sandwichs garnis de tartinade	1,50 €
- Tartinades accompagnées de canapés de pain 1/2 complet	0,70 €
- Tartinades accompagnées de gressins	1,20 €
- Tartinades accompagnées de bâtonnets de légumes	0,70 €
- Feuille d'endives garnie de fromage frais aux herbes et aux noix	1,50 €
- Millefeuilles de betterave rouge, fromage de chèvre et gelée de pomme	2,00 €
- Mini sandwichs garnis de rillettes de volailles de la Drôme	1,50 €
- Mini terrine de potimarron et noisettes	
- Mini terrine de carottes noix de cajou	1,50 €
- Bricks orientales végétales	2,00 €
- Bricks orientales au boeuf	2,50 €
- Mini clafoutis poireaux tomme et noix	0,90 €
- Mini muffins carottes fromage de chèvre	1,20 €
- Mini Brochettes de fromages locaux (Tomme de brebis, Gruyère Dent du Chat et tomme de vache)	1,50 €
- Mini muffins noix et tomme de Savoie	1,10 €
- Mini muffin épinard* fromage de brebis	1,00 €
- Trio de saucissons pur porc/boeuf porc et chorizo	1,20 €
- Tarte fine aux oignons (à partir de 30 bouchées)	1,10 €
- Tarte fine poires Bleu d'Auvergne ou du Vercors et noix (à partir de 30 bouchées)	1,20 €
- Tarte Brocoli tomates séchées	
- Tarte carottes et noix de cajou	
- Tarte potimarron au pesto et fromage de brebis	
- Tarte poireaux et deux fromages (tomme et meule de la Dent du Chat)	
- Tarte poireaux flet de lavaret ou truite fumé	
- Tarte fenouil flet de lavaret ou truite fumé	
- Tarte au fenouil Bleu du Vercors	
- Quiche forestière (lardon, champignons et oignons)	
- Quiche lorraine	
- version grande tarte rectangulaire découpée en rectangle	1,10 €
- version tartelettes coupées en 4	1,80 €
- version mini tartelettes	2,50 €



BioDîner

7 rue Sainte Barbe

73000 Chambéry

Tél fixe : 04 56 29 12 17

Tél : 06 46 53 56 02

Courriel : biodiner@me.com

N°SIRET : 518 220 231 00030



Tarifs 2017 : Bouchées pour apéritif et cocktail bio, équitable et local

	TTC
- Mini verrine de bavarois de Bleu du Vercors ou d'Auvergne, noix et poires	2,00 €
- Mini verrine de lavaret fumé sur lit de lentilles du Puy en gelée	2,00 €
- Mini Verrine de tartare de saumon, avocats et mangue	2,00 €
- Mini verrine de crème de betterave, fromage de chèvre frais et noisettes	2,00 €
- Mini Verrine de velouté glacé de petits pois à la menthe, huile de noisette	2,00 €
Bouchées sucrées	
- Mini muffins poires noix gingembre	1,10 €
- Verrine de mousse de fruits de saison (pommes cardamome, poires bergamote, fraise coco, pêche amande, abricot lavande...)	1,50 €
- Lassi à la rose et fleur d'oranger (yaourt à l'indienne)	1,50 €
- Petit creusois (biscuit à la noisette)	1,10 €
- Mini tartelettes coco lemon curd	1,50 €
- Mini tartelettes poire amandine	2,50 €
- Mini clafoutis poire bergamote	0,95 €
- Mini verrine entremet léger à la noix de coco et mangue	1,50 €
- Mini crumble pommes noisettes	1,50 €
- Moelleux au chocolat aux noix ou oranges confites	1,50 €
- Petits cakes aux flocons d'avoine	1,10 €
- Madeleine au miel de Savoie	0,85 €
- Financiers	1,70 €
- Mini moelleux à l'orange	1,50 €

Conseil :

Pour un buffet apéritif léger, compter 5 à 6 bouchées par personne

Pour un buffet apéritif copieux, compter 8 à 9 bouchées par personne

Pour un cocktail dînatoire, compter 8 à 10 bouchées salées et 2 à 4 bouchées sucrées