



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



Toutes saisons

Printemps

Eté

Automne

Hiver

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

Bouchées salées

- Makis avocat ou concombre , carottes et saumon/ou Lavaret fumé	TTC 1,50 €
- Makis avocat ou concombre , carotte et thon	1,20 €
- Toast savoyard : polenta, conf t d'oignons et diot	1,50 €
- Toast de f let 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 €

Tartinades : houmos de pois chiches/guacamole/

houmos betterave rouge, carottes lentille corail noisettes, lobia (haricots blancs, noix...), houmos pois cassé

Caviar de courgette, tzaziki, poivronnade et cavier d'aubergine

- 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 €
- Accras ou boulettes d'aubergine	1,50 €
- Feuille d'endives gamie 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	1,50 €
- Mini terrine de carottes noix de cajou	1,50 €
- Bricks orientales ou indiennes végétales	2,00 €
- Bricks carotte et féta	2,00 €
- Bricks aux aubergines	2,00 €
- Brick épinards et fromage de chèvre	2,00 €
- Bricks orientales ou indienne au boeuf	2,50 €
- Mini clafoutis poireaux tomme et noix	0,90 €
- Mini clafoutis farine de maïs et légumes d'été	0,90 €
- Mini clafoutis courgette tomates séchées sésame	1,10 €
- Mini muff ns carottes fromage de chèvre	1,20 €
- Mini muff ns carotte noix de cajou	1,20 €
- Mini muff n épinard* fromage de brebis ou de chèvre	1,20 €
- Mini muff ns noix et tomme de Savoie	1,20 €
- Mini tomates cerise farcies au pesto à l'amande	1,50 €
- Mini Brochettes de fromages locaux (Tomme de brebis, Gruyère Dent du Chat et tomme de vache)	1,50 €
- mini brochette tomates cerises, jambon de pays, mozzarella	3,00 €
- Mini brochette melon, jambon cru et basilic	2,50 €





BioDiner

7 rue Sainte Barbe

73000 Chambéry

Tél : 06 46 53 56 02

biodiner@me.com

Toutes saisons

Printemps

Eté

Automne

Hiver

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

	TTC
- Tarte fine aux oignons tapenade (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 fine tapenade, tomates et féta	1,20 €
- Tarte fine oignons flet de lavaret ou féra fumé	
+ tartes et quiches proposées pour les buffets (voir ci-contre)	
- version grande tarte rectangulaire découpée en rectangle	1,10 €
- version tartelettes coupées en 4	1,80 €
- version mini tartelettes	2,50 €
- Mini verrine de bavaois 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 ou myrtilles	1,50 €
- Mini crumble pommes noisettes	1,50 €
- Mini verrine de panna cotta noisettes prunes	
- 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

