

Les apéritifs

Canapés assortis

1,35€/pièce

Cake en chorizo, dôme de poivron doux • Savarin de potiron, crème de curry • Biscuit aux pignons grillés, pétale de viande de grison et pickels de légumes • 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 • Mirliton d'écrevisse, orange confite et sablé breton • Chiffonnade de saumon fumé, crème citronnée et oignons confits

Canapés prestige

3,10€/pièce

(Minimum 5 pièces de chaque sorte)

Mosaïque d'écrevisse • Nougat de foie gras sur pain d'épices • Opéra de homard et potiron • Sablé de mascarpone, saumon marine au citron vert • Magret de canard et sa rilette, poire confite • Brownie, crème moussueuse de caille.



Mini sandwiches garnis

1,40€/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 • Cocktail de crevettes, beurre et salade verte • Fromage frais, abricot, beurre et salade verte

Pain surprise campagnard

40,20€ les 40 pièces • 50,50€ les 60 pièces

Jambon Lisanto "marque nationale" • Jambon braisé • Salami • Emmental • Pâté de campagne • Fromage frais aux herbes.

Bouchées à chauffer

1,30€/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

48,45€ les 40 pièces • 60,80€ les 60 pièces

Thon mayonnaise • Saumon fumé • Surimi • Fromage frais aux herbes • Tartare de crevettes • Mousseline de truite fumée.

Pain surprise Green

42,25€ les 40 pièces • 58,70€ les 60 pièces

Tomate provençale • Asperge croquante mayonnaise moutardée • Poivron rouge grillé sur tapenade • Artichaut confit aux herbes • Mini ratatouille.

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 • Entremet mousse.

Pain surprise mixte

46,35€ les 40 pièces • 59,75€ les 60 pièces

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 * 5,80€

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

Terrine d'écrevisse * 6,80€

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	4,25€
Quiche oignon lard	4,25€
Quiche lorraine	4,55€
Quiche brocoli, chèvre	4,95€
Quiche Trianon	5,50€
Quiche saumon, poireau	5,60€
Bouchée à la reine (Farce et croustille)	8,55€
Pâté lorrain individuel	4,75€

Tapas

Gougère de Poulet aux amandes • 2,50€

Wrap de poulet, crème de chèvre frais, éclats de poivrons
• 2,50€

Blinis de saumon fumé, crème d'aneth citronnée • 2,70€

Polenta rôtie, anchoyade de rouget et pistou • 2,70€

Galette de petit épeautre bio, légumes croquants et billes
de grenade • 2,70€

Pâtés au Riesling Maison

(Prix à la pièce)

Mini tranche individuelle	1,50€
Pâté individuel	4,25€
Grande tranche	4,45€
Tranche Riesling Richelieu	5,60€

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.lu
Site : www.cayotte.lu

**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**