NOUVELLE CARTE



Automne-Hiver 2026

midi et demi
les ÉVÉNEMENTS

NOS PIÈCES COCKTAILS

Vous n'en ferez qu'une bouchée !



NOS PIÈCES COCKTAILS

à base de viande

Flan façon quiche lorraine
(crème, lardons, poivrons gouttes et ciboulette)

Brochette de canard, raisin et tomate confite

Tartelette brunoise de pommes rouges,
boudin noir, oignons rouges et ciboulette

Brouillade d'oeuf et bresaola aux épices



NOS PIÈCES COCKTAILS

à base de poisson

Feuilleté roulé de truite fumée façon Boursin,
aneth et crème au presto verdé

Tartelette crevette au pimento façon choron,
crème sauce tomates, ciboulette
et graines de lin

Feuilleté Saint-Jacques, crème de raifort
aux agrumes, zeste d'orange et fleur

Brouillade d'oeuf et saumon fumé

NOS PIÈCES COCKTAILS

végétariennes

Galette de pommes de terre à l'ancienne,
tomatade, cerfeuil et sésame

Croûton d'oeuf de caille pesto
rosso, roquette et fleur

Brouillade d'oeuf échalote, persil, crème

Croque végétarien façon ratatouille et cheddar

Chou crème de légumes à la menthe,
mâche et poivron

Croustade de farandole de légumes confits
et crème au curry

Club sandwich carottes, tomate, oeuf,
salade, chou rouge et mayonnaise

Palet croquant au parmesan
et flan aux trois carottes



NOS PIÈCES COCKTAILS

sucrées

Far breton

Kouign Aman

Croquant marrons, caramel

Tartelette citron meringué

Moelleux aux amandes fraise
ou praliné ou pistache ou vanille

Craquant de chocolat noir et crème Dulcé

Mini brownie, chocolat, noix et ganache moka

Brochette de fruits de saison



NOS PIÈCES SUCRÉES

pour le goûter

Cookie pépites de chocolat

Madeleine St Michel

Muffin aux fruits rouge

NOS PIÈCES SNACKS

Quand une bouchée ne suffit pas...



NOS PIÈCES SNACKS

à base de viande

Briochin bresaola, crème de chèvre,
tomates confites, copeaux de parmesan
et pointe de pesto

Club sandwich jambon de dinde, carottes,
tomate, oeuf, salade, chou rouge
et mayonnaise

Burger de jambon truffé
et crème à la truffe



NOS PIÈCES SNACKS

à base de poisson

Samoussa de crevettes aux petits
légumes et coriandre

Pastis gascon de Saint-Jacques et gambas

Pain bretzel saumon gravlax, pesto de tomates,
crème, roquette, tomate confite et sésame

NOS PIÈCES SNACKS

végétariennes

Chou crème de légumes à la menthe,
mâche et poivron

Croustade de farandole de légumes confits
et crème au curry

Club sandwich carottes, tomate, oeuf, salade,
chou rouge et mayonnaise

NOS PLANCHES THÉMATIQUES

Des saveurs à partager... ou pas !

NOS PLANCHES THÉMATIQUES

Italienne

Bresaola (viande de boeuf séché)
Jambon de Parme
Chorizo cular
Légumes croquants
Burrata

Nordique

Saumon gravlax
Haddock fumé
Pommes de terre hasselback

Végétarienne

Mélange de légumes (carottes, concombre, tomates cerises)
Guacamole
Assortiment de fromages

midi et demi les ÉVÉNEMENTS

Une nouvelle carte, de nouvelles façons de se retrouver.

Notre équipe d'enchanteurs
de bons moments, est à votre écoute !

Contactez-nous au **06.25.40.11.66**
ou sur **traiteur.midietdemi.fr/contact/**

