



Événements et réceptions

COLLECTION AUTOMNE HIVER 2024-2025



Les Pieds sous la Table

44-48 rue Monsieur le Prince - 75006 Paris
contact@lpslt.fr - 01 42 49 54 34

Tarifs TTC

Pour vos événements

Une fabrication maison,
des produits de qualité & locaux

Notre maison se base sur des valeurs d'authenticité et de qualité. Nous souhaitons avant tout proposer une cuisine goûteuse et simple qui s'appuie sur les grands classiques de la cuisine française adaptés aux valeurs d'aujourd'hui. Notre labellisation écotable® vient parrainer nos engagements et notre travail.

Ainsi, nous fabriquons l'ensemble de nos produits dans notre boutique du 6^e arrondissement à partir de matières premières de haute qualité issues d'élevages ou d'exploitations écoresponsables.

Nous utilisons uniquement des viandes 100% françaises labellisées (porc bleu blanc cœur ou IGP d'Auvergne, bœuf Label Rouge, agneau IGP de Bourbonnais, etc) et des fruits et légumes de saison et locaux autant que possible (80% de nos légumes proviennent d'Île-de-France).

Vous retrouverez dans notre carte événementielle la mise en pratique de tous nos engagements. Nous sommes à votre disposition pour répondre à vos questions et demandes particulières.

Belle découverte et bonne dégustation !

NOS BOUCHÉES SALÉES

Des références savoureuses à déguster en une bouchée !

CARNÉES

Wrap de poulet au parmesan, légumes et pesto d'herbes fraîches ♥ 1,90€

Tonnelet de pomme de terre au bœuf français ♥ 1,75€

Toast de terrine de foie gras maison et cassis 2,30€

Persillé de poulet aux carottes et herbes fraîches 1,75€

Palet de carotte confite, rôti de bœuf et moutarde à l'ancienne ♥ 1,90€

Magret de canard fumé et pomme rôtie ♥ 2,10€

À RÉCHAUFFER

Gougère ♥ 0,90€

Mini part de quiche aux légumes de saison 1,30€

Mini part de quiche aux 3 fromages et au thym 1,30€

Mini croque-monsieur traditionnel 1,50€

Mini croque aux légumes 1,50€

Palmier au fromage 0,90€

Roulé feuilleté moutarde 0,90€

POISSONS

Effiloché de poisson au piment d'espelette et aioli maison 1,65€

Tonnelet de pomme de terre au hareng et aneth 1,75€

Mini bol de salade de lentilles au haddock 2,10€

Crêpe gourmande au fromage frais citronné et effiloché de truite fumée ♥ 2,10€

LÉGUMES EN FOLIE

Wrap de légumes de saison aux épices douces ♥ 1,45€

Patate douce et fromage frais au curry 1,55€

Tartelette fraîche aux légumes croquants de saison ♥ 1,45€

Brochette de légumes grillés au miel et Ras el Hanout 1,85€

Chou automnal aux champignons et noix 1,80€

Mini bol de salade de légumes de saison 1,90€

Tonnelet de pomme de terre aux légumes croquants et crème moutarde 1,65€

Pensez-y

Nous dressons vos pièces sur plateaux pour un supplément de 0,10€.



⊗ Sans gluten

✓ Végétarien

♥ Coup de cœur

Serviettes incluses sur demande

NOS METS À PARTAGER

Salades composées et quiches généreuses



SALADES COMPOSÉES

25€/kg

Taboulé de saison aux amandes grillées et raisins secs ♥

• Salade de crudités aux fruits secs ✓

• Salade de petit épeautre aux crudités, feta et tomates confites ✓

• Salade de lentilles, carottes, radis et copeaux de parmesan ✓

• Salade de pâtes aux radis chou rouge et carottes, parmesan et pesto ♥ ✓

• Salade de lentilles aux crudités et hareng

Nous fournissons des contenants et des fourchettes pour un supplément de 0,50€/pers.

LES QUICHES

de 6 à 8 personnes
25€

• La Lorraine

• Aux légumes de saison

• Aux 4 fromages

• Tomates confites et feta ♥




Demandez-nous un devis à commande@lpslt.fr


NOS BOUCHÉES SUCRÉES

Des desserts incontournables dans de petites tailles qui permettent de tous les goûter !


LES GOURMANDS

Financier gourmand à la pâte à tartiner maison	1,50€
Finger explosion chocolat	1,55€
Flan pâtissier à la vanille de Bourbon	1,40€
Canelé 	0,90€

LES FRUITÉES

Gâteau nantais garni au cassis	1,40€
Tartelette bourdaloue	1,60€
Brochette de fruits frais de saison 	1,50€


LES MOELLEUX

Mini moelleux au chocolat	1,60€
Mini moelleux aux noix 	1,40€
Madeleine	0,90€



LES SABLÉS

0,90€

Sablé au chocolat et fleur de sel 

Sablé breton
Sablé beurré croustillant 

Palmiers

Croquant aux noisettes

Mini cookie

Boule de neige
(Boule sablé au cacao)

NOS DESSERTS À PARTAGER

Des références gourmandes à partager

POUR 8 À 10 PERSONNES


34,50€

Flan pâtissier à la vanille

Flan pâtissier au praliné

Moelleux aux noix 

Tarte au chocolat

Banana bread 



Pour passer votre commande

sur place 48 rue Monsieur le Prince, 75006 Paris
par téléphone au 01 42 49 54 34
(en semaine de 14h à 19h)
par mail au contact@lpslt.fr

Pour retirer votre commande

Du lundi au vendredi, 10h-19h
48 rue Monsieur le Prince, 75006 Paris, Les Pieds sous la Table
Le samedi, 8h30-19h30
44 rue Monsieur le Prince, 75006 Paris, L'Épi du Prince

CARTE VALABLE

DU 1^{ER} OCTOBRE 2024 AU 31 MARS 2025

Devis gratuit sur demande. Nous pouvons prendre vos commandes jusqu'à 3 jours ouvrés avant votre événement.

En cas de rupture, nous vous contacterons pour remplacer les produits concernés par une autre référence.

Un minimum de 10 pièces cocktails est demandé par référence.

Nous dressons vos pièces sur plateaux pour un supplément de 0,10€.

Afin de valider votre commande, le paiement global de la commande vous sera demandé, par virement ou directement en boutique.

Livraison sur demande.

Paris intra-muros : à partir de 42€; autres adresses : nous contacter.

Pour plus d'informations, consulter nos Conditions Générales de Vente, disponible sur simple demande.