



collection

*Événements et réceptions*

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 parraîner nos engagements et notre travail.

Ainsi, nous fabriquons l'ensemble de nos produits dans notre boutique du 6<sup>e</sup> 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 !

# • BOUCHÉES SALÉES •

## LES CARNÉES

### PRESSÉ DE VOLAILLE

Terrine rassemblant un effiloché de cuisses confites et un mélange de légumes de saison

1,70€/pièce

### PÂTÉ CROÛTE AU CANARD ET NOISETTES

Mini pâté croûte proposé entier et coupé ou non selon vos envies  
54€/pièce

### TOAST DE PÂTÉ DE CAMPAGNE

Traditionnel pâté de campagne maison sur un toast de pain rustique

1,50€/pièce

### WRAP AU POULET, HERBES ET PARMESAN

Poulet rôti, sauce aux herbes, légumes de saison et parmesan

1,70€/pièce

### BOUDIN BLANC GRILLÉ ESTIVAL

Boudin blanc grillé, tomates confites et pesto aux herbes fraîches

1,70€/pièce

### AGNEAU DE 7H ET CAROTTE AU ROMARIN

Dôme d'agneau confit 7h, carotte braisée au romarin

1,95€/pièce

### TOAST D'AÏOLI DE POISSON

Effiloché de poisson parfumé au piment d'Espelette et aïoli maison

1,50€/pièce

### BOUCHON GOURMAND DE PAYS

Bouchon de polenta aux tomates confites et jambon sec d'auvergne

1,60€/pièce

## LES LÉGUMES EN FOLIE

### WRAPS DE LÉGUMES ET ÉPICES DOUCES

Wrap carotte céleri rémoulade / wrap aux légumes de saison et fruits secs

1,40€/pièce

### GASPACHO TRADITIONNEL

Gaspacho de tomates et légumes estivaux au basilic

1,40€/pièce

### GASPACHO FRAIS DE CONCOMBRE, MENTHE ET FETA

1,50€/pièce

### BIJOU ESTIVAL À LA FETA ET AU PARMESAN

Coussin de ratatouille et feta légère au basilic, sablé croustillant au parmesan

1,70€/pièce

### BOUCHÉE FRAÎCHE ET CROQUANTE AU CONCOMBRE

Palet de concombre et crème légère à la menthe

1,35€/pièce

### GOURMANDISE ANISÉE

Crème légère anisée sur une base croustillante au pavot, détails au fenouil

1,55€/pièce

### TARTELETTE FRAÎCHE AUX LÉGUMES CROQUANTS DE SAISON

1,40€/pièce

## LES FROMAGÈRES

### CHOU LYONNAIS

Chou garni d'un crémeux au fromage frais et fines herbes

1,70€/pièce

### BOUCHON DE CHÈVRE FRAIS PERSILLÉ AUX GRAINES

1,60€/pièce

### LE CHEESECAKE DE BROCOLIS FRAIS

Sur coussin croustillant au curry doux

1,60€/pièce

## LES MINI-SALADES

ASSAISONNÉES ET DRESSÉES EN PETITS BOLS

### TABOULÉ AUX LÉGUMES DE SAISON, AMANDES ET RAISINS SECS

1,90€

### SALADE DE LÉGUMES DE SAISON

Légumes croquants de saison dans une vinaigrette moutardée

1,90€

## LES POISSONS

### RILLETES AU POIVRE DE TIMUT

Rillettes de poisson assaisonnées au poivre de Timut

1,50€/pièce

### TERRINE DE POISSON

Cube de terrine de poisson en gelée aux légumes de saison

1,80€/pièce

 Sans gluten

 Végétarien

 Coup de cœur

# • BOUCHÉES SUCRÉES •

## À RÉCHAUFFER

**MINI CROQUE-MONSEUR TRADITIONNEL** ❤️  
1,50€/pièce

**LA GOUGÈRE** ❤️ 🌱  
0,80€/pièce

**MINI PART DE QUICHE AUX LÉGUMES DE SAISON** 🌱  
1,30€/pièce

**GRESSIN FEUILLETÉ AU PESTO ET PARMESAN**  
1,10€/pièce

**CAKE AUX TOMATES CONFITES ET MOZZARELA**  
1,30€/pièce

**MINI PART DE QUICHE AUX 3 FROMAGES ET THYM**  
1,30€/pièce



## LES FRUITÉES

**TARTELETTE GOURMANDE AUX FRUITS DE SAISON**  
1,50€/pièce

**GÂTEAU NANTAIS AU CASSIS** 🌱  
Gâteau moelleux parfumé au rhum recouvert de confiture de cassis noir  
1,30€/pièce

**BROCHETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON**  
1,60€/pièce

**PALET FRAISE MARA DES BOIS, FROMAGE BLANC D'ÎLE-DE-FRANCE ET BISCUIT MOELLEUX**  
1,65€/pièce

## LES MOELLEUX

**FINANCIER GOURMAND À LA PÂTE À TARTINER MAISON**  
2€/pièce

**MOELLEUX "NOYER" AU THYM, CONFIT D'ABRICOT**  
1,70€/pièce

**MADELINE** 🌱  
0,60€/pièce

**CANELÉ BORDELAIS** 🌱  
0,90€/pièce

**FINANCIER AUX PÉPITES DE CHOCOLAT** 🌱  
1,20€/pièce

## LES CLASSIQUES

**FINGER EXPLOSION CHOCOLAT**  
1,50€/pièce

**TARTE CHOCOLAT INTENSE** 🌱  
Fond de pâte sucrée garni d'une ganache au chocolat noir 75%  
1,50€/pièce

**CHOU PARIS-BREST** ❤️  
Chou garni d'une mousse légère pralinée  
1,50€/pièce

**FLAN PÂTISSIER** ❤️ 🌱  
Mini part de flan à la véritable vanille de Bourbon  
1,40€/pièce

## PENSEZ-Y

**LES SABLÉS** 🌱  
0,90€/pièce

**SABLÉ AU CHOCOLAT ET FLEUR DE SEL**

**SABLÉ BRETON**  
Sablé beurré croustillant

**SABLÉ VIENNOIS**  
Très sablonneux, parfumé à la vanille

**PALMIERS CROQUANT NOISETTES**

**SABLÉ DIAMANT AUX ÉPICES**  
Sablé entouré de sucre aux épices

**MINI COOKIE**

**BOULE DE NEIGE**  
(Boule sablé au cacao)

# • LES BOÎTES GOURMANDES •

Nous vous proposons toute une déclinaison de jolies boîtes en bois généreusement garnies d'une unique référence

## LES BOÎTES SALÉES

### GRESSINS AUX GRAINES DE SÉSAME

39€ - 40 pièces

### SABLÉS AU PARMESAN

69€ - 80 pièces

### GOUGÈRES ♥

45€ - 60 pièces

### ROULÉS FEUILLETÉS À LA MOUTARDE

63,50€ - 60 pièces

### MADELEINES SALÉES AUX HERBES

49€ - 50 pièces

### MINI FEUILLETÉS AU FROMAGE

55€ - 50 pièces

### TORSADES CROUSTILLANTES AU PESTO

39€ - 40 pièces

### CANELÉS AUX ESCARGOTS

87,50€ - 49 pièces

### MINI CROQUE- MONSIEUR ♥

75€ - 50 pièces

## LES BOÎTES SUCRÉES

### FINANCIERS NATURES

43,50€ - 45 pièces

### FINANCIERS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

35€ - 35 pièces

### NOYERS CACAO ET NOISETTES

58,50€ - 60 pièces

### MADELEINES

30€ - 50 pièces

### CANELÉS BORDELAIS ♥

41,50€ - 49 pièces

### SABLÉS CHOCOLAT ET FLEUR DE SEL

89€ - 100 pièces

### SABLÉS BRETONS ♥

89€ - 100 pièces

### SABLÉS VIENNOIS

40€ - 45 pièces

### PALMIERS

52,50€ - 60 pièces

### CROQUANTS AUX NOISETTES ♥

52,50€ - 60 pièces

### SABLÉS DIAMANTS AUX ÉPICES

52,50€ - 60 pièces

### MINI COOKIES

52,50€ - 60 pièces

### BOULES DE NEIGE

52,50€ - 60 pièces



# • À PARTAGER •

Des références gourmandes à partager



**LES PÂTÉS CROÛTES**  
ENTIERS (ENVIRON  
30 TRANCHES DE 100G)  
150€

**LES CAKES**  
(ENVIRON 10 PARTS)  
14,50€

**LES QUICHES**  
DE 6 À 8 PERSONNES  
25€

CANETTE  
ET NOISETTES ♥

•  
LAPIN ET AMANDES

•  
JAMBON ET FOIE GRAS

JAMBON ET COMTÉ

•  
ROQUEFORT,  
POIRES ET NOIX

LA LORRAINE

•  
AUX LÉGUMES DE SAISON

•  
AUX 4 FROMAGES ♥

---

# • LES BOISSONS •

**CHAMPAGNE**  
DE LA MAISON LOUIS  
HUOT & FILS  
28€ la bouteille de 75cl

**VIN DE BOUGOGNE –**  
COUVENT DES JACOBINS  
(BLANC OU ROUGE)  
18€ la bouteille de 75cl

**COLA, LIMONADE, THÉ**  
PÊCHE OU JUS DE FRUITS  
ALAIN MILLAT  
6€ la bouteille de 75cl



## Pour passer votre commande

**sur place** au 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](mailto:contact@lpslt.fr)

Devis gratuit sur demande. Nous pouvons prendre vos commandes jusqu'à 72h 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.



Afin de valider votre commande, un acompte de 50% du montant total TTC vous sera demandé, par virement ou paiement direct en boutique.



Livraison sur demande, Paris intra-muros : à partir de 25€.  
Autres adresses, nous contacter.

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