



●
collection

Événements et réceptions

●
Les Pieds sous la Table

44-48 rue Monsieur le Prince - 75006 Paris
contact@pslt.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 !

• CÔTÉ SALÉ •

NOS BOUCHÉES SALÉES

Des références savoureuses à déguster en une bouchée!

Les carnées

Wrap de poulet au parmesan ♥ 1,90€/pièce

Aggrémenté de légumes et d'un pesto d'herbes fraîches
Tonnelet de pomme de terre ☒ 1,75€/pièce

Au bœuf français et mayonnaise au poivre

Persillé de poulet 1,75€/pièce
Aux carottes et herbes fraîches

Poulet Caesar ♥ ☒ 2,15€/pièce

Bœuf grillé 1,95€/pièce
À la sauce béarnaise

À réchauffer

Mini croque-monsieur traditionnel ♥ 1,50€/pièce

Mini part de quiche aux 3 fromages et thym 1,40€/pièce

Mini part de quiche aux légumes de saison ☑ 1,40€/pièce

Gougère ♥ ☑ 0,85€/pièce

Les poissons

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

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

Tacos de ceviche de cabillaud 1,90€/pièce

- ☒ Sans gluten
- ☑ Végétarien
- ♥ Coup de cœur

Légumes en folie

Wrap de légumes de saison aux épices douces et raisins secs ♥ ☑ 1,45€/pièce

Gaspacho traditionnel ☑ ☒ 1,50€/pièce

Gaspacho frais de concombre à la menthe et à la feta ☑ 1,50€/pièce

Chou frais aux petits pois et à la menthe ☑ 1,75€/pièce

Tonnelet de pomme de terre aux légumes croquants ☑ 1,65€/pièce

Palet de concombre avec une crème légère à la menthe ☑ 1,40€/pièce

Tartelette fraîche aux légumes croquants de saison et pointe de piment d'espelette ♥ 1,45€/pièce

Les fromagères

Coussin de ratatouille et feta légère au basilic 1,75€/pièce

Terrine de légumes d'été au chèvre frais et romarin 1,70€/pièce

Les mini salades assaisonnées et dressées en petits bols

Salade de lentilles au hareng 2,10€

Salade de légumes croquants de saison à la vinaigrette moutardée ☒ ☑ 1,90€

Pensez-y

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



Les boîtes

Nous vous proposons nos coups de cœur en quantité de jolies boîtes en bois!

GOUGÈRES ♥
45€ - 60 pièces

CANELÉS AUX ESCARGOTS ♥
87,50€ - 49 pièces

MINI CROQUE-MONSIEUR ♥
75€ - 50 pièces

NOS METS À PARTAGER

Salades composées et quiches généreuses

LES SALADES COMPOSÉES ☑

25€/kg

Taboulé de saison aux amandes grillées et raisins secs

•
Salade de crudités aux fruits secs

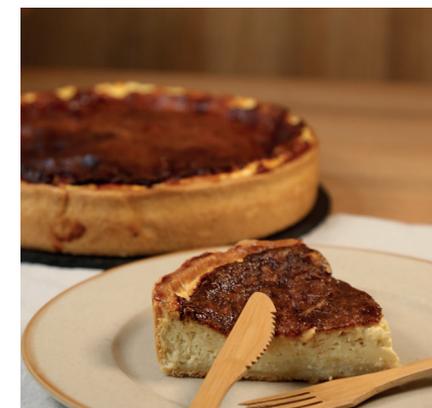
•
Salade de petit épeautre aux crudités et feta

•
Salade de lentilles, carottes, céleris, radis, copeaux de parmesan

•
Salade de pâtes *conchiglie* aux radis et carottes, concombres, parmesan et pesto

•
Salade de lentilles aux crudités, haddock et noix

•
Salade de pâtes *risetti*, crudités de saison et mozzarella et olives



LES QUICHES DE 6 À 8 PERSONNES

25€

•
La Lorraine

•
Aux légumes de saison

•
Aux 4 fromages ♥

•
Tomates confites et feta

• CÔTÉ SUCRÉ •

NOS BOUCHÉES SUCRÉES

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

Les classiques

Finger explosion chocolat 	1,55€/pièce
Tarte chocolat intense	1,50€/pièce
Tarte citron 	1,60€/pièce
Flan pâtissier à la véritable vanille de Bourbon	1,40€/pièce

Les fruitées

Gâteau nantais garni au cassis	1,40€/pièce
Tartelette aux fraises fraîches 	1,70€/pièce
Brochette de fruits frais de saison 	1,50€/pièce

Les moelleux

Mini moelleux au chocolat 	1,60€/pièce
Mini moelleux aux noix	1,40€/pièce
Financier gourmand à la pâte à tartiner maison	1,50€/pièce



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

Comme pour le côté salé, nous proposons de jolies boîtes garnies d'une unique référence, à déguster sans modération !

MADELEINES

45€ - 50 pièces

CANELÉS BORDELAIS

41,50€ - 49 pièces



NOS DESSERTS À PARTAGER

Des références gourmandes à partager



POUR 8 À 10 PERSONNES

29,5€

- Flan pâtissier à la vanille
-
- Flan pâtissier au praliné
-
- Cheesecake au citron 
-
- Tarte au chocolat
-
- Gâteau aux noix
-
- 35€/kg
Salade de fruits de saison



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@pslt.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.

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

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.