



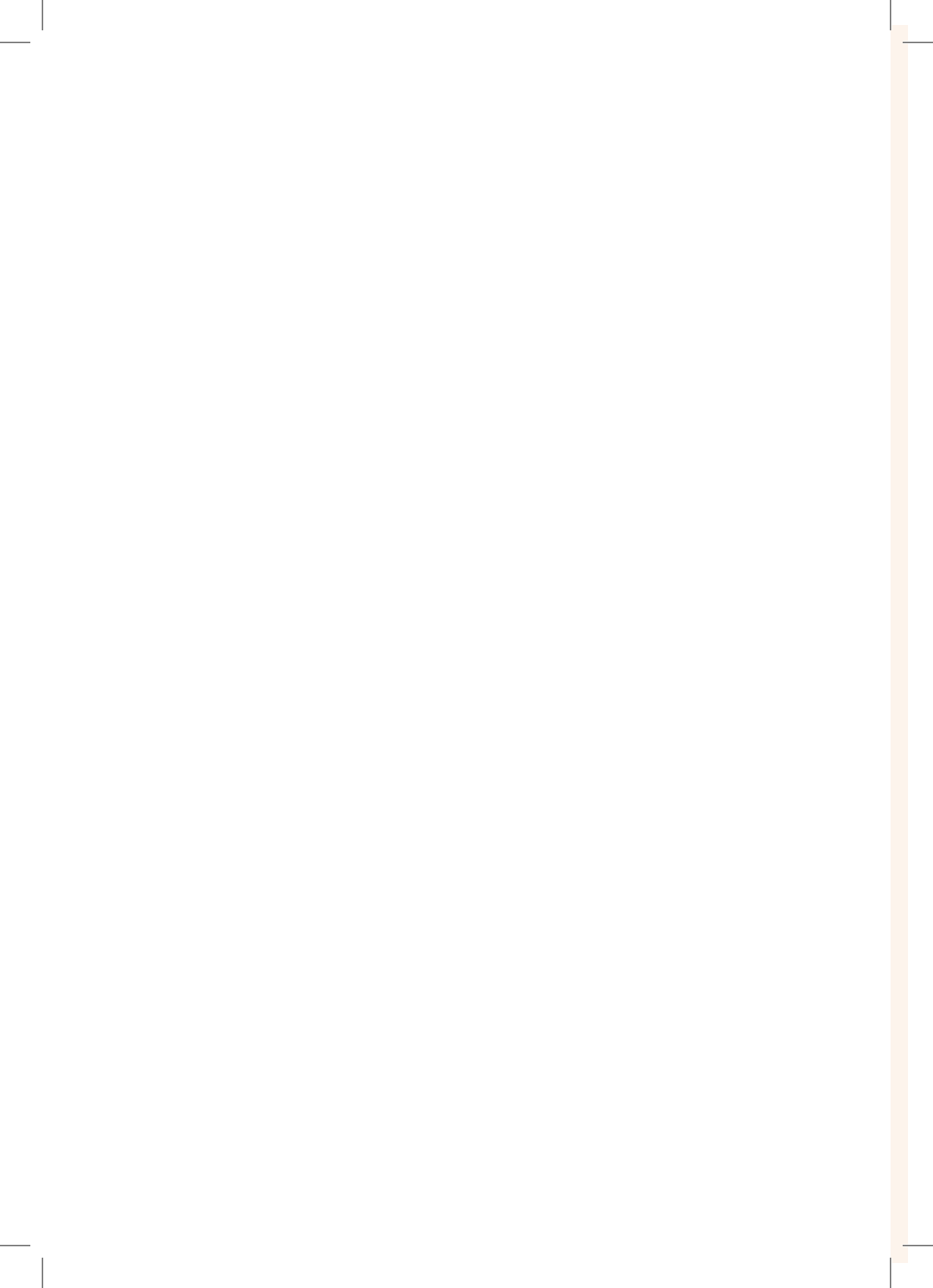
collection

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 !

• BOUCHÉES SALÉES •

LES CARNÉES

TOAST DE PÂTE DE CAMPAGNE

Servi sur un toast de pain au levain
1,50€/pièce

PRESSÉ DE VOLAILLE AUX LÉGUMES DE SAISON

Accompagné d'une pointe de mayonnaise maison
1,70€/pièce

WRAP DE POULET AU PARMESAN

Aggrémenté de légumes et d'un pesto d'herbes fraîches
1,83€/pièce

BOUDIN BLANC GRILLÉ

Accompagné de pomme rôtie
1,56€/pièce

TONNELET DE POMME DE TERRE

Au bœuf français et mayonnaise au poivre
1,72€/pièce

BURGER FROID AU BŒUF

Bœuf français et mayonnaise au poivre
2,36€/pièce

MINI BOULETTE DE VEAU

Relevée d'une sauce tartare maison
1,60€/pièce

LES LÉGUMES EN FOLIE

WRAP DE LÉGUMES ET ÉPICES DOUCES

Aux légumes de saison et raisins secs
1,40€/pièce

GASPACHO DE COURGE

Au gingembre  
1,50€/pièce

CHEESCAKE À LA COURGE ET CHÈVRE FRAIS

1,60€/pièce

CHOU AUTOMNAL AUX CHAMPIGNONS

Aggrémenté d'éclats de noix 
1,78€/pièce

PATATE DOUCE ET FROMAGE FRAIS AU CURRY

1,56€/pièce

TARTELETTE FRAÎCHE AUX LÉGUMES CROQUANTS DE SAISON

Avec une pointe de piment d'espelette
1,39€/pièce

LES POISSONS

EFFILOCHÉ DE POISSON

Au piment d'espelette et aioli maison
1,61€/pièce

LE TONNELET DE POMME DE TERRE AU HARENG ET ANETH

1,72€/pièce

LES FROMAGÈRES

CHOU LYONNAIS

Chou garni d'un crémeux au fromage frais et fines herbes
1,70€/pièce

PALET BETTERAVE ET SA CRÈME AU CHÈVRE

1,56€/pièce

Pour sublimer vos fêtes...

TOAST BRIOCHÉ ET TERRINE DE FOIE GRAS AU JURANÇON

2,28€/pièce

OPÉRA DE FOIE GRAS AU CASSIS

2,28€/pièce

PRESSÉ DE BŒUF CONFIT ET FOIE GRAS DE CANARD

2,40€/pièce

ESCARGOT EN COQUILLE (CHAUD)

1,50€/pièce

MOELLEUX AUX ESCARGOTS DE BOURGOGNE

1,60€/pièce

• BOUCHÉES SUCRÉES •

À RÉCHAUFFER

MINI CROQUE-MONSIEUR TRADITIONNEL ♥

1,50€/pièce

GOUGÈRE ♥ ♡

0,80€/pièce

MINI PART DE QUICHE AUX LÉGUMES DE SAISON ♡

1,30€/pièce

MINI PART DE QUICHE AUX 3 FROMAGES

1,30€/pièce

LES MINI SALADES

ASSAISONNÉES ET
DRESSÉES EN PETITS BOLS

SALADE DE LENTILLES AU HADDOCK

2,10€

SALADE DE LÉGUMES DE SAISON ♡ ♡

Légumes croquants de saison
dans une vinaigrette moutardée

1,90€



LES FRUITÉES ♡

MINI MONT-BLANC AU CASSIS

1,50€/pièce

SABLÉ GOURMAND À LA POIRE POCHÉE ET CRÈME AU CHOCOLAT ♥

1,60€/pièce

TARTE BOURDALOUE

Crème d'amande et poire pochée
1,60€/pièce

BROCHETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON ♡

1,50€/pièce

LES MOELLEUX ♡

FINANCIER GOURMAND À LA PÂTE À TARTINER MAISON

1,50€/pièce

MADELEINE

0,90€/pièce

CANÉLÉ BORDELAIS ♥

0,90€/pièce

LES CLASSIQUES ♡

FINGER EXPLOSION CHOCOLAT ♥

1,53€/pièce

TARTE CITRON ♥

1,60€/pièce

TARTE CHOCOLAT INTENSE

1,50€/pièce

FLAN PÂTISSIER

À la véritable vanille
de Bourbon
1,40€/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 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

45€ - 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€

CANETTE
ET NOISETTES ♥

•
LAPIN ET AMANDES

•
JAMBON ET FOIE GRAS

LES QUICHES
DE 6 À 8
PERSONNES
25€

LA LORRAINE

•
AUX LÉGUMES
DE SAISON

•
AUX 4 FROMAGES ♥

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



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.



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 42€.
Autres adresses, nous contacter.

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