



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 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

Traditionnel pâté de campagne maison sur un toast de pain rustique
1,50€/pièce

PRESSÉ DE VOLAILLE AUX LÉGUMES DE SAISON

Terrine rassemblant un effiloché de cuisses confites et un mélange de légumes de saison
1,70€/pièce

WRAP DE POULET AUX LÉGUMES, PARMESAN ET PESTO D'HERBES FRAÎCHES

Poulet rôti, sauce aux herbes, légumes de saison et parmesan
1,83€/pièce

BOUDIN BLANC GRILLÉ ET POMME RÔTIE

1,56€/pièce

TONNELET DE POMME DE TERRE AU BOEUF FRANÇAIS

1,72€/pièce

BURGER FROID AU BOEUF ET MAYONNAISE AU POIVRE

2,36€/pièce

BROCHETTE DE JAMBON DE BAYONNE AU VIEUX COMTÉ ET PRUNEAUX

2,06€/pièce

MINI BOULETTES DE VEAU SAUCE TARTARE

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 DE COURGE AU GINGEMBRE

1,50€/pièce

CHEESCAKE À LA COURGE ET CHÈVRE FRAIS

1,60€/pièce

CHOU AUTOMNAL AUX CHAMPIGNONS ET AUX NOIX

1,78€/pièce

PATATE DOUCE ET FROMAGE FRAIS AU CURRY

1,56€/pièce

TARTELETTE FRAÎCHE AUX LÉGUMES CROQUANTS DE SAISON

1,39€/pièce

LES POISSONS

EFFILOCHÉ DE POISSON

Effiloché de poisson parfumé 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 et 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 BOEUF CONFIT ET FOIE GRAS DE CANARD

2,40€/pièce

ESCARGOTS EN COQUILLE (CHAUD)

1,50€/pièce

MOELLEUX AUX ESCARGOTS DE BOURGOGNE

1,60€/pièce

À RÉCHAUFFER

MINI CROQUE-MONSIEUR TRADITIONNEL

1,50€/pièce

LA 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€



BOUCHÉES SUCRÉES

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

Fond de pâte sucrée garni de poire pochée et de crème d'amande
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

CANELÉ BORDELAIS

0,90€/pièce

LES CLASSIQUES

FINGER EXPLOSION CHOCOLAT

1,53€/pièce

TARTE CITRON

Fond de pâte sucrée garni d'un crémeux au citron
1,60€/pièce

TARTE CHOCOLAT INTENSE

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

FLAN PÂTISSIER

Mini part de flan à la véritable vanille de Bourbon
1,40€/pièce

LES SABLÉS

0,90€/pièce

SABLÉ AU CHOCOLAT ET FLEUR DE SEL

Sablé beurré croustillant

PALMIERS CROQUANT NOISETTES

Sablé entouré de sucre aux épices

SABLÉ VIENNOIS

Très sablonneux, parfumé à la vanille

MINI COOKIE

BOULE DE NEIGE (Boule sablée au cacao)

Sans gluten

Végétarien

Coup de cœur

• 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 PÂTES CROÛTES
ENTIERS (ENVIRON
30 TRANCHES
DE 100G)
150€

CANETTE
ET NOISETTES ♥

LAPIN ET AMANDES

JAMBON ET FOIE GRAS

LES CAKES
(ENVIRON
10 PARTS)
14,50€

JAMBON
ET COMTÉ

ROQUEFORT,
POIRES
ET NOIX

LES QUICHES
DE 6 À 8
PERSONNES
25€

LA LORRAINE

AUX LÉGUMES
DE SAISON

AUX 4 FROMAGES ♥



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

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.