

Saveurs d'Espagne Traiteur Espagnol Apéritif tapas & verrines Tarifs 2026

Mini éclairs au saumon fumé.....	par 12 15,90 €
Assortiment 48 bouchées classiques	41.00 €
16 mini quiches, 16 mini tartelettes aux oignons, 16 mini pizzas jambon fromage.(pour les tiédier 6 mn four à 160 degrés.)	
Croquette de poulet ou jambon	par 12: 15.90€
Bouchées d'escalivada (confit de poivrons et d'aubergine a l'ail et huile d'olive)	par 12: 13.90 €
Pinchos d'escalivada.....	2.00 € pièce
Pinchos de pan con tomate /jambon cru.....	1,70 € pièce
Pinchos au crabe (pain grillé chair de crabe, mayonnaise maison.....	2.50 € pièce
Bouchées de picadillo (chair de chorizo frais maison).....	par 12: 12.90 €
Brochette tortilla chorizo.....	1,90 € pièce
Mini empanadillas (mini chausson farci confit de tomates poivrons oignons olives et thon).....	par 12: 14.90 €
Beignets de morue	par 12: 15.90 €
Mini brochettes de viande au choix : porc, poulet ou dinde, marinée curry, paprika ou herbes	2,30 € pièce
Mini brochette gambas et calamars persillade.....	2,90 € pièce
Tortilla espagnole apéritive Nature (environ 50 pièces par tortilla.....	17,50 € la pièce
Tortilla apéritive au chorizo ou aux poivrons ou aux courgettes	18.50 € la pièce
Canapés mousse de saumon plaque de 40 pièces.....	29.90 € la plaque
Frites de courgettes panées tapenade aux poivrons par 16 pièces.....	12.00 €

Nos Verrines 1,90 € la pièce (sauf au foie gras)

Verrines caviar du pauvre (lentilles saumon fumé)

Iles flottantes salées (velouté d'asperges chantilly de saumon allumettes de lardon grillés)

Verrine fraîcheur au chorizo (mousse au fromage frais ail persil et chorizo grillé)

Verrine d'escalivada mousse de chèvre

Verrine crème de parmesan /jambon cru

Verrine crème de saumon fumé

Verrine tendres perles /poivrons grillés

Verrine mousse de thon tomates surimi

Verrine guacamole/ mousse de saumon

Verrine caviar de courgettes à la crème de parmesan

Verrine chantilly de foie gras confit de figues et pain d'épice 2,50 € la pièce

Nos Tartinades Accompagnées de croutons 1,70 € par personne

Tapenade, anchoïade, rillettes de maquereau, thon possibilité de faire un mix

Nos planches Apéritives Espagnoles

Planche de charcuteries artisanales espagnole conseillé 160 à 180 g par personne..... 49.90 € le kg

Planche pour 10 personnes minimum (1,5 kg)

Assortiment de jambon cru serrano, chorizo cular, chorizo traditionnel, lomo séché au pimenton, saucisson d'Espagne, mix d'olives, fromage manchego

Planche de jambon cru serrano espagnol et mix d'olives variées 5.50 €/pers

Nos animations Culinaires

Stand Plancha terre et mer au choix minimum de 50 personnes **tarif en fonction de vos choix**

Mini brochettes terre: poulet, dinde, bœuf ou porc panachage possible

Marinades: curry, pimenton doux, thym citron

MER : mini brochettes de calamars ou seiche et gambas marinées à l'huile d'olive ail et persil

Ou idem sans brochettes en vrac

Mini brochettes de poisson (selon arrivage) marinade maison

Pizzas, Quiches, Divers

Plaque de pizza ou quiche maison 40x30 (environ 54 toasts)

Jambon/fromage.....23.00 € la plaque

Champignons.....23.50 €

Aux anchois.....24,90 €

3 fromages.....24,90 €

Empañada, tourte espagnole jambon/fromage.....30,90 €

Quiche (maison).....33.00 €

Plaque de tarte à l'oignon.....28.90 €

Sangria rouge ou blanche 1 litre pour environ 4pers.....8.50 € le litre

Punch.....8.50 € le litre