

Preisliste Café Merci/

Frühstück und Zwischendurch für die Büros

Mini viennoiserie

Mini Apfel-vanille croissant
Mini Mandelcroissant
Mini pain au chokolat
Mini Rosin
Mini croissant natur
Brioche â tete
Mini croissant apricot
Kougelhupf mit Mandeln und Rosinen 24 cm

Mini salés (kleine Blätterteiglinge gefüllt mit- Roquefort Käse – Mozzarella/Tomaten- Lachs- Käse/Schinken- Scampis- Thunfisch- Hackfleisch- Frischkäse- Sardellen/Karpern- Gemüse- Béchamel/Schinken)

Mini Quiche ca. 3 cm Durchmesser

(Käse Schinken, Tomaten/Mozzarella, Lachs/Spinat, Gemüse, Hackfleisch, schwarze Oliven/Schafskäse)

Quiche 10 cm Durchmesser

Quiche 30 cm Durchmesser

Kougelhupf salés mit Speck und Walnüsse 24 cm
Kougelhupf salés surprises, gefüllt mit Käse und Schinken

Pain surprises (Canapés Brot, gefüllt mit Emmentaler, Jambon, Lachs, Pates, Salami, Jambon fumé) 32 Canapés / 64 Canaés

Standarts:

Belegte ½ Brötchen, gemischte Sorten (rustikal garniert)

Verschiedene Sorten Käse, Tartar, Lachs, Jambon, Camembert, Salami, verschiedene Sorten Wurst, Bratenaufschnitt, Rostbeef

Belegte ½ Brötchen gemischte Sorten (fein ausgarniert)

Canapés Rustique (aus Baguette geschnittene Canapés)

Canapés francaises (ausgestochene dünne Weißbrotringe, fein dekoriert)

Sandwiches petit pain (belegt mit Jambon, Emmentaler, Toamten, Gurken, Eier, Tomaten, Salat,

oder mit Thunfisch, oder Käse Salami)

Sandwiches croissant (belegtes croissant mit Jambon, Emmentaler, Toamten, Gurken, Eier, Tomaten, Salat

oder mit Thunfisch, oder Käse Salami)

Süßes

Mignardises (petit fours)

= mini Eclair, mini Religieuses, mini Baba, mini fruits, mini Mousse, mini Mille feuille, mini Tarts, Mignon, etc.

Obst Spieße mit Vhalrona Schokolade

Tarts 20 cm €13,00/ 26 cm €18,00/ 30 cm

Tarteletts 10 cm

Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, Apfel, Birne, Zitrone, Zitronen soufflé, Maronen, Exotique, Tarte Tartin, Schokolat,

Extra Liste, bei Bedarf, weil Sortiment zu groß

Für :

- Sahnetorten
- Cremetorten
- Gebackene Torten
- Sonderanfertigungen für alle Anlässe

Saisonales:

Karnevall

Kreppel glasiert oder unglasiert mit allen Füllungen

(Schokolade, Erdbeer oder Himbeer oder Aprikosenmarmelade, Pflaumenmus, Vanillepudding, Eierlikör, etc..)

Muzemandeln (kleine ausgebackene Kreppelchen)

Beignets (frz. Kreppel, natur oder gefüllt mit Schoko oder Vanillecreme)

Schleifchen

Feines Teegebäck

Hausgemachte Trüffel und Pralinen

Original frz. Brotspezialitäten, extra Liste bei Bedarf