



Sommaire

Offre salée

Plateaux simples	. <u>p.4 à 5</u>
Plateaux assortiments	. <u>p.6</u>
Allergènes & Composition	
détaillée des produits	. <u>p.7 à 10</u>

Offre sucrée

Nos fours secs <u>p.12</u>
Nos cookies <u>p.13</u>
Tous nos autres produits <u>p.14</u>
Livraison & Infos pratiques <u>p.15</u>



Plateaux simples



PLATEAU MONO-PRODUIT BUNS

Composition 8 Pièces de la même Différentes recettes possibles :

- Buns Poulet Effiloché Mariné
- Buns Pesto Tomate Stracciatella
- Buns Thon Mayonnaise Buns Légumes Grillés & Feta Buns Mimosa Curry

Prix: 17,00€ TTC (couverts inclus)





PLATEAU MONO-PRODUIT VERRINES

Composition 8 Pièces de la même saveur. Différentes recettes possibles :

- Verrines Poivron
- Verrines Petit Pois Stracciatella
- Verrines Aubergine Verrines Courgette

Prix: 18,00€ TTC (couverts inclus)

PLATEAU MONO-PRODUIT CANAPÉS

Composition 8 Pièces de la même saveur. Différentes recettes possibles :

- Canapés Fromage Noisette
- Canapés Jambon de Pays Canapés Pico de Gallo Canapés Artichaut

Prix: 17,00€ TTC (couverts inclus)

Plateaux simples



PLATEAU CANAPÉS VÉGÉTARIEN

Composition 8 pièces:

- 3 Canapés Artichaut 3 Canapés Pico de Gallo 2 Canapés Fromage Noisette

Prix: 17,00€ TTC (couverts inclus)



PLATEAU MINI BUNS VÉGÉTARIEN

Composition 8 pièces:

- 3 Buns Pesto Tomate Stracciatella
- 3 Buns Légumes Grillés & Feta 2 Buns Mimosa Curry

Prix: 17,00€ TTC (couverts inclus)



PLATEAU CANAPÉS MIXTE

Composition 8 pièces:

- 3 Canapés Jambon de Pays 3 Canapés Fromage Noisette 2 Canapés Artichaut

Prix: 17,00€ TTC (couverts inclus)



PLATEAU MINI BUNS MIXTE

Composition 8 pièces:

- 2 Buns Thon Mayonnaise 2 Buns Poulet Effiloché Mariné 2 Buns Pesto Tomate Stracciatella
- 2 Buns Légumes Grillés & Feta

Prix: 17,00€ TTC (couverts inclus)

Plateaux assortiments



PLATEAU ASSORTIMENT BOUCHÉES SALÉES MIXTE

Composition 16 pièces:

- 4 Canapés Jambon de Pays 4 Canapés Pico de Gallo 4 Buns Poulet Effiloché Mariné

- 4 Buns Pesto Tomate Stracciatella

Prix: 34,00€ TTC (couverts inclus)





PLATEAU ASSORTIMENTS BOUCHÉES SALÉES VÉGÉTARIEN

Composition 16 pièces:

- 4 Canapés Artichaut 4 Canapés Fromage Noisette 4 Buns Mimosa Curry 4 Buns Pesto Tomate Stracciatella

Prix: 34,00€ TTC (couverts inclus)

PLATEAU FESTIF

Composition 64 pièces:

- 8 Buns Pesto Tomate Stracciatella
- 8 Buns Poulet Effiloché Mariné
- 8 Buns Légumes Grillés & Feta 8 Canapés Artichaut 8 Canapés Jambon de Pays 8 Canapés Pico de Gallo

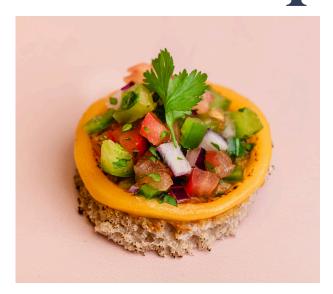
- 8 Verrines Petit Pois Stracciatella
- 8 Verrines Courgette

Prix: 138,00€ TTC (couverts inclus)



ALLERGÈNES & COMPOSITION DÉTAILLÉE DES PRODUITS

Nos canapés



Canapé Pico de Gallo

Voyagez jusqu'au Mexique grâce à ce canapé à la fois croquant et onctueux!

Ingrédients: Avocat, ail, jus de citron, paprika, cheddar, piment vert, oignon rouge, tomate, coriandre

DLC: J | Allergènes: LAIT



Canapé Jambon de Pays

Succombez à ce classique, une valeur sûre qui satisfera tous vos convives!

Ingrédients: Pain céréales, Jambon Sec, Beurre

DLC : J | Allergènes : LAIT, GLUTEN, SULFITES



Canapé Fromage Noisette

Craquez pour cette association savoureuse dont vous ne pourrez plus vous passer!

Ingrédients: Noisette, ossau iraty, beurre, piment d'espelette, ciboulette

DLC : J | Allergènes : LAIT, FRUITS A COQUE



Canapé Artichaut

Fondez face à ce canapé végétal qui vous fera adorer l'artichaut !

Ingrédients: Cœur d'artichaut, olive noire de kalamata, ricotta, capre, basilic

DLC : J | Allergènes : LAIT

Nos verrines



Verrine Petit Pois Stracciatella

Une alliance fraîche et onctueuse, tout en douceur!

Ingrédients : Petit pois, crème épaisse, stracciatella, menthe

DLC: J | Allergènes: LAIT



Verrine Courgette

Une recette légère et pleine de fraîcheur!

Ingrédients : Courgette, crème, vache qui rit, huile d'olive, graine de courge, ciboulette

DLC : J | Allergènes : LAIT, FRUITS à

COQUE



Verrine Aubergine

Une bouchée fondante et raffinée!

Ingrédients : Aubergine, ail, jus de citron, cumin, yaourt grec, poivron rouge, fêta

DLC: J | Allergènes: LAIT



Verrine Poivron

Une verrine colorée, savoureuse et ensoleillée!

Ingrédients : Poivron rouge, poivron jaune, poivron vert, vache qui rit, ail, jus de citron, persil, huile d'olive

DLC : J | Allergènes : LAIT

Nos mini buns



Effiloché de Poulet Mariné

Une petite bouchée de plaisir incontournable!

Ingrédients: Bun brioché, yaourt grec, poulet effiloché, cumin, paprika fumé, garam massala, oignon rouge, jus de citron, persil plat, mayonnaise végétale, harissa, ail, houmous, iceberg, concombre

DLC: J | ALLERGÈNES: ŒUF, LAIT, FRUIT À COQUE, GLUTEN



Pesto Tomate Stracciatella

Une association ensoleillée, à la fois gourmande et végétale!

Ingrédients : Bun brioché, pesto, tomates cerises rouges et jaunes, pignon de pain, stracciatella, basilic, roquette

DLC : J | ALLERGÈNES : LAIT, FRUIT À COQUE, GLUTEN, ŒUF



Mimosa Curry

Un classique, relevé par une pointe de curry pour encore plus de saveurs!

Ingrédients : Bun brioché, œuf, mayonnaise végétale, curry, ciboulette carotte, épinard

DLC: J | ALLERGÈNES: OEUF, MOUTARDE, LAIT, GLUTEN



Légumes Grillés & Feta

Une recette végétale aux saveurs méditérannéennes!

Ingrédients : Bun brioché, yaourt grec, jus de citron, menthe, ail, aubergine, poivron rouge, choux rouge, aneth, persil, paprika huile d'olive, fêta

DLC : J | ALLERGÈNES : LAIT, ŒUF, GLUTEN, SÉSAME



Thon Mayonnaise

Une association qui marche à tous les coups!

Ingrédients : Bun brioché, thon, mayonnaise, roquette

DLC: J | ALLERGÈNES: LAIT, GLUTEN, MOUTARDE, POISSON



Nos fours secs sucrés



MADELEINES PUR BEURRE

Nos délicieuses madeleines pur beurre, entre simplicité et gourmandise!

Ingrédients : beurre, sucre, farine, levure, œufs.

DLC: J+2 | Allergènes: LAIT, GLUTEN, OEUFS

PRIX:

• 0,90€ TTC / pièce



MINI FINANCIERS

NATURE - CHOCOLAT - FRAMBOISE - PISTACHE

L'incontournable financier décliné en quatre saveurs!

Ingrédients: Beurre, sucre, farine, levure, oeufs, poudre d'amande.

DLC : J+2 | Allergènes : **OEUFS, GLUTEN, LAIT, FRUITS À COQUES**

PRIX:

• 0.90 € TTC / la pièce - 5.20 € TTC / les 8 pièce:



DIAMANTSNATURE & CHOCOLAT

Des petits diamants sucrés et brillants!

Ingrédients: farine, beurre, sucre, oeufs, (cacao), sel

DLC: J+5 | Allergènes: LAIT, GLUTEN, OEUFS

PRIX:

• 3,90€ TTC / 100g



MACARONS

CHOCOLAT - CARAMEL BEURRE SALÉ - FRAMBOISE - PISTACHE - CITRON - VANILLE

Disponibles par assortiment de 8, 12 ou 18 pièces!

Ingrédients : sucre glace, poudre d'amandes, blanc d'oeufs, sucre

DLC: J+5 | Allergènes: **AMANDE, LAIT, OEUF, PISTACHE, SOJA, TRACES D'AUTRES FRUITS À COQUES**

PRIX:

• 1,80€ TTC / pièce

Nos cafés et nos thés sont disponibles en thermos sur demande. Notre production étant artisanale, toutes les photos sont non contractuelles.

Nos mini cookies



COOKIE MATCHA CHOCOLAT BLANC SÉSAME NOIR

Découvrez notre nouvelle recette en format mini!

Ingrédients : Farine de blé, beurre, chocolat blanc de couverture 34%, sucre de canne, œuf, poudre matcha, extrait de vanille, poudre à lever, fleur de sel de Guérande, sésame noir

DLC: J+2 | Allergènes: GLUTEN, OEUFS, SOJA, LAIT, SÉSAME

PRIX:

• 3,90€ TTC les 4





COOKIE CLASSIQUE CHOCOLAT

Le cookie classique qui plaît à tous et toutes!

Ingrédients : Farine, beurre, chocolats de couverture 35% lait et 65% noir, œuf, poudre à lever, fleur de sel de Guérande, praliné noisettes amandes, amandes caramélisées

DLC: J+5 | Allergènes: GLUTEN, OEUFS, LAIT, SOJA, FRUITS À COQUE

PRIX:

• 3,90€ TTC les 4

COOKIE GIANDUJA NOISETTTE

A découvrir sans plus attendre pour fondre de plaisir!

Ingrédients: Masse de cacao, sucre, beurre de cacao, lécithinede SOJA, arôme naturel de vanille, farine, noisettes entières, beurre pasteurisé, chocolat gianduja noisette, oeuf, poudre de noisette

DLC: J+2 | Allergènes: GLUTEN, OEUFS, LAIT, SOJA, FRUITS À COQUE

PRIX:

• 3,90€ TTC les 4

Nos cafés et nos thés sont disponibles en thermos sur demande. Les recettes sont susceptibles d'évoluer selon les saisons. Notre production étant artisanale, toutes les photos sont non contractuelles.

Pour encore plus de gourmandise!

Tous les produits de nos boulangeries sont également disponibles en pré-commande pour vos évènements.







Livraison & informations pratiques

Eco-remise: Vous bénéficiez d'une remise de 5% dès 100€ d'achat TTC si vous optez pour un retrait de votre commande directement en boutique.

Commande: Pour garantir la réalisation de votre commande, celle-ci doit être effectuée au minimum 5 jours avant votre événement auprès de nos l'une de nos boutiques ou par mail à l'adresse suivante : **event@maisonlandemaine.com**.

Découvrez-en un peu plus sur Zaché, notre chef Cuisinier créatif!



Derrière cette nouvelle gamme signée Maison Landemaine, on retrouve tout le talent de Zaché, notre chef cuisinier créatif, passionné par les saveurs authentiques et de saison.

Il a imaginé une offre sur mesure pour sublimer tous vos moments, petits ou grands.

Chez Maison Landemaine, chaque produit suit le rythme des saisons, avec des ingrédients frais et choisis avec soin.

Un savoir-faire français, une passion de chaque instant, pour des créations uniques et savoureuses.

Prêt à sublimer vos moments d'exception avec Maison Landemaine?

Pour toute commande ou renseignement supplémentaire, notre équipe est à votre disposition par mail :

event@maisonlandemaine.com