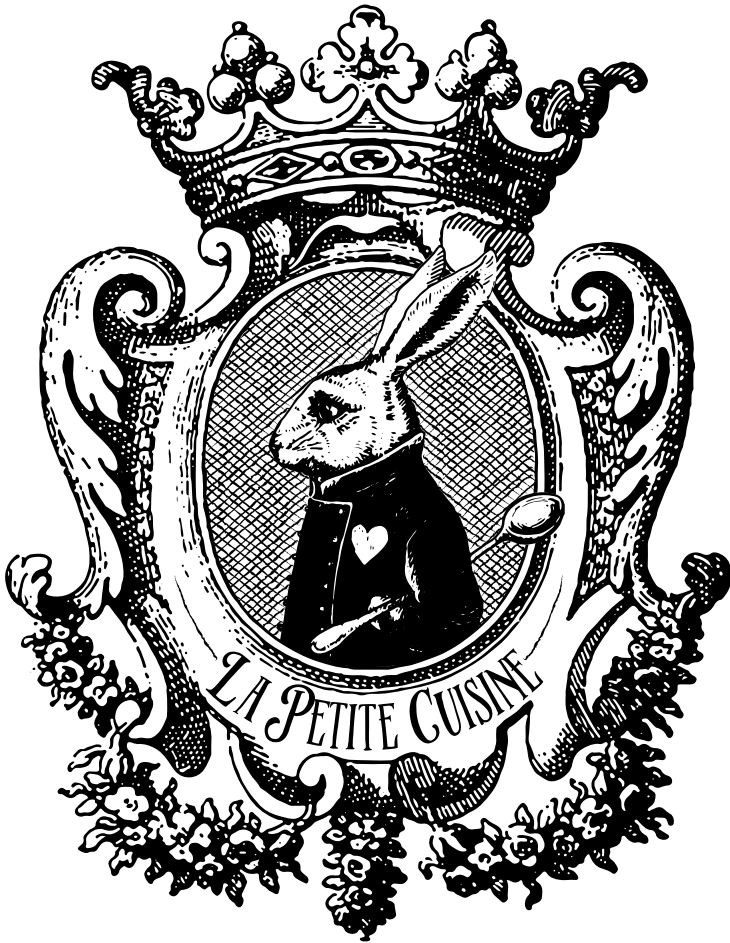


# DULCES & SALADOS





# NUESTRO CATERING

Tradición familiar y pasión por la gastronomía es lo que nos define. Una aventura entre fogones, una búsqueda de sabores, una apuesta por la salud, unos productos de primera calidad y mucho, mucho amor en lo que hacemos.

Un catering **totalmente personalizado** para tus necesidades, con recetas tradicionales adaptadas para todos: gustos, preferencias, intolerancias... Y Gourmet por la máxima calidad que buscamos en todos los productos y servicios manteniendo siempre el mejor nivel de atención y exigencia.

En nuestra propuesta gastronómica siempre un común denominador: sabores de la infancia, respeto por el entorno y productos locales de la tierra, muy propios de la cocina "Fait a maison"

## ALÉRGENOS



GLUTEN



LÁCTEOS



HUEVOS



FRUTOS SECOS



SÉSAMO



APIO



MOSTAZA



PESCADO



MOLUSCOS















SOJA



## DESAYUNOS















# DESAYUNOS DULCES

## BIZCOCHOS / CAKES

- Bizcocho de limón o vainilla  
- Pan dulce de plátano y nueces   
- Cake de limón y semillas de amapola   
- Cake marmolado  
- Cake de té con arándanos o pasas  

12/14 raciones tamaño rebanada 26€

## PETITE DULCES





- Magdalenas de miel y canela  
- Magdalena de corazón de arándanos  
- Mini Carrot Cakes   
- Bizcochitos de limón  
- Mini cake de plátano, chocolate y arándanos  
- Brownie   

Bandeja 10 uds. 25€

Bandeja 15 uds. 34€

Bandeja 20 uds. 42€

## VASITOS DE YOGUR

- Yogur con granola, semillas y fruta   
- Crema de yogur de limón con arándanos 
- Fruta fresca de temporada

Vasito 3,50€














# NUESTRAS TARTAS

NUESTRA ESPECIALIDAD. *Caseras, elaboradas con ingredientes naturales y mucho amor.*

- Tarta de queso con frutos del bosque 
- Tarta Sacher 
- Brownie 
- Tarta de zanahoria 
- Amor Persa (*delicado bizcocho con fresas, nata aromatizada con agua de azahar y pistachos*) 
- Tarta de violeta 
- Tarta de manzana 






For 2 16€  
10 Raciones 32€  
12 Raciones 36€









# DESAYUNOS SALADOS

## BOCATINES







(barrita artesana de pan blanco o cereales)

- Jamón ibérico con tomate aliñado   
*Bandeja 10 uds. 40€*
- Bonito con pimienta del piquillo    
*Bandeja 10 uds. 35€*
- Vegetal con bonito    
*Bandeja 10 uds. 35€*

## SANDWICHES

- Pan de centeno con crema de queso aromatizada, rúcula y pepino.  
  - Pan de curry con pavo, manzana y salsa de mostaza.  
  - Pan de tomate con queso y tapenade.  
- Bandeja 10 uds. 18€*

## MINIBRIOCHES

- Jamón ibérico con tomate aliñado   
*Bandeja 20 uds. 45€*
- Salmón con crema de queso aromatizada y eneldo     
*Bandeja 20 uds. 40€*
- Pavo con rúcula y salsa de yogur    
*Bandeja 20 uds. 40€*








# BEBIDAS

## ZUMOS NATURALES

*Sistema de prensado en frío Slow Juicer y sin azúcares añadidos*

- **GoodMorning.** Naranja, zanahoria, manzana Golden y jengibre
- **HappyGreen.** Hojas verdes, pepino, pera, apio y limón 
- **Love.** Piña, zanahoria, remolacha, manzana Granny Smith y lima

*Botella 220 ml. 4,50€*

## CAFÉ

*Termo 1l. (10 vasos + cucharitas + azúcar + sacarina) 13€*

## LECHE

*Termo 1l. 6€*

## INFUSIONES

*Termo 2l. (10 vasos + cucharitas + azúcar + sacarina) 13€*





CÓCTEL



---

DO  
IT  
YOUR-  
SELF








## PARA BEBER

### FRÍOS

- Gazpacho clásico
- Salmorejo de melón con virutas de ibérico
- Salmorejo de remolacha con queso de cabra 
- Ajo blanco 


*Botella 1500 ml. + 10 vasitos 30€*

### CALIENTES



- Consomé 
- Crema de calabaza y curry 
- Crema de hongos y trufa  
- Crema de coliflor con mascarpone 

*Botella 1500 ml. + 10 vasitos 38€*

## PARA DIPEAR

- Hummus de garbanzo y tahina 
- Guacamole con crudités

*Para 10 personas 30€*

- Baba Ganush con granada y hierbas aromatizadas
- Tzatziki con pepino y sésamo  








*Para 10 personas 40€*











## PARA PICAR

- Pionono vegetal con atún y huevo duro   
- Pionono de salmón con crema de queso a las finas hierbas    

1 ud. (15 rebanadas aprox.) 40€

- Bodegón de quesos con fruta fresca y panes variados  
- Bodegón de fiambres gourmet y encurtidos 

Mínimo 8 personas 34€

- Brocheta de mozzarella, tomate cherry y pesto casero  

Mínimo 10 unidades 26€

- Mini brioche de jamón ibérico con tomate aliñado  

Mínimo 20 unidades 45€

- Barrita artesana con bonito y pimiento del piquillo  

Mínimo 8 personas 35€



## PARA COMER

- Pita de pollo especiado, rúcula, salsa de yogur y tahina



Mínimo 6 uds. 38€

- Taco de pavo a la lima limón



Mínimo 15 uds. 38€

- Empanadas gourmet

1. Carrillera Ibérica al Pedro Ximénez



2. Bonito con pimiento del piquillo



3. Morcilla con calabaza y piñones



1 kg. (8 raciones) 24€

2 kg. (16 raciones) 45€

- Taboulé de bulgur con verduras asadas y aliño de limón y menta



- Ensalada de lentejas, espinacas, queso feta, granada y vinagreta de mostaza y yogur.



- Poke de atún rojo con alga wakame, nueces de macadamia y salsa picante.



1 ración (plato único o 2 raciones para picar) 11€

Mínimo 4 raciones como plato único u

8 raciones para compartir con otros platos 44€







## PARA TERMINAR

- Bodegón de fruta fresca de temporada
- Vasitos de crema de yogur y limón
- Mousse de chocolate



*Mínimo 10 personas (vasitos individuales + cucharitas) 35€*

- Petite dulces variados



*Mínimo 10 unidades 25€*



LA PETITE CUISINE

[www.lapetitecuisine.es](http://www.lapetitecuisine.es)

[info@lapetitecuisine.es](mailto:info@lapetitecuisine.es) · Tfno: 699 110 108 / 606 117 454

Pº de Canalejas, 2 · Cercedilla · Madrid