

Les Apéritifs

Canapés Assortis 1,70 €/pièce

Cake au chorizo, dôme de poivron doux • Savarin de potiron, crème de curry • Biscuit aux pignons grillés, pétale de viande de Grison et pickles de légumes • Tonneau de polenta, légumes de Provence • Risotto safrané, bouquet de crevettes • Opéra d’avocat et citron • Eillet de Tête de Moine • Rosace de jambon à l’abricot et à la figue • Tomate-mozzarella • Jambon, œuf de caille, asperge • Mirliton d’écrevisse, orange confite et sablé breton • Chiffonnade de saumon fumé, crème citronnée et oignons confits

Plateaux de canapeés dressés

40,80€/plateau de 24 pièces,
81,60€/plateau de 48 pièces

bel assortiment de notre sélection

Canapés prestige

3,50 €/pièce (5 pièces minimum de chaque sorte)
Mosaïque d’écrevisse • Nougat de foie gras sur pain d’épices • Opéra de homard et potiron • Sablé de mascarpone, saumon mariné au citron vert • Magret de canard et sa rilette, poire confite • Brownie, crème moussieuse de caille

Plateaux de canapés prestige

42,70€/plateau de 12 pièces
84,50€/plateau de 24 pièces

Bel assortiment de notre sélection

Les Apéritifs

Bouchées à Chauffer 1,50 €/pièce

Saucisse Feuilletée, Quiches, Pâté Lorrain, Croquemonsieur

Plateaux de Bouchées à Chauffer

79,90 €/plateau de 54 pièces

Bel assortiment de bouchées de notre sélection

Mini sandwiches 1,90 €/pièce

Saumon fumé, demi-oignon grelot, beurre et salade verte • Jambon cru, figue, beurre et salade verte • Jambon cuit, emmental, beurre et salade verte • Salade de thon, olives et salade verte • Poulet au curry, tomates cerises et salade verte • Salami, poivron mariné, beurre et salade verte • Cocktail de crevettes, beurre et salade verte • Fromage frais, abricot, beurre et salade verte



Les Apéritifs

Pain Surprise Green

48,40€/40 pièces, 68,20€/60 pièces
Mousse de courgette, Mousse de carotte au cumin, Mousse de fromage blanc aux herbes, Tapenade d’olive, Caviar d’aubergine, Emmental

Pain Surprise Campagnard

45,10€/40 pièces, 60,50€/60 pièces
Jambon Lisanto “marque nationale”, Jambon braisé, Salami, Emmental, Pâté de campagne, Fromage frais aux herbes

Pain Surprise Nordique

55€ /40 pièces, 70,40€/60 pièces

Thon Mayonnaise, Saumon Fumé, Surimi, Fromage frais aux herbes, Tartare de Crevettes, Mousseline de Truite Fumée

Pain Surprise Mixte

51,70€ /40 pièces, 66€/60 pièces
Jambon Lisanto, Jambon Braisé, Salami, Saumon Fumé, Emmental, Thon Mayonnaise



Les Entrées

Toasts Garnis

Jambon et Asperges 8,50 €

Thon, Macédoine de légumes, Asperge verte et jambon cuit

Terrine d’écrevisse 9,90 €

Cocktail de crevettes roses, maïs doux, Saumon fumé et terrine cardinale d’écrevisse

Pâtés au riesling

Mini tranche individuelle 2,10 €

Pâté individuel 5,20 €

Grande tranche 6,80 €

Tranche Riesling Richelieu 8,50 €



FACILITER VOS RÉSERVATIONS

Afin de faciliter vos prises de commande et vos réservations, des **Bons de commande** sont disponibles en magasin sur simple demande, ainsi qu’en ligne sur notre site internet.



Célébrez Noël avec Cayotte !

Les Bûches

Nos Créations
Bûche Mousse

Bûche Bamkuch
(Taille unique 6 pers 44,80 €)
Croustillant nougatine, Ganache montée Dulcey, Biscuit Bamkuch, Compotée d’orange, Ganache montée rhum/vanille

Bûche Nougat
Dacquoise pistache, confit d’abricot, Mousse au miel parsemée de fruits secs (amandes, pistaches, noisettes)

indiv	-5,90€
4 Pers	-30,80 €
6 Pers	-44,80 €
8 Pers	-54,60 €

Bûche Vanille/Framboise
Biscuit madeleine parsemé de brisures de framboises, Confit de framboise, Crèmeux framboise, Mousse vanille, Ganache montée framboise

indiv	-5,90€
4 Pers	-30,80 €
6 Pers	-44,80 €
8 Pers	-54,60 €

Bûche Chocolat Sans Gluten
(Taille unique 6 pers 44,80 €)
Biscuit chocolat sans farine, Streusel cacao à la farine de riz, Insert crèmeux chocolat au lait, Mousse chocolat noir Galaxie 67%

Bûche Crème au Beurre
Moka
Chocolat
Vanille

indiv	-5,30€
4 Pers	-29,40€
6 Pers	-40,95€
8 Pers	-51,50€



Les Entremets glacés

Bûche Omelette Norvégienne
(4 pers 29,90€, 6 pers 44,80€, 8 pers 59,80)
Délicieuse glace au Grand Marnier sur biscuit cuillère légèrement parfumé Grand Marnier, recouvert d’une meringue italienne

Bonnet du Père Noël
(Taille unique 8 personnes 49 €)
Crème glacée vanille, sorbet framboise, guimauve coco

Vacherin Glacé
(4 pers 24 €, 6 pers 36 €, p pers 47 €)
Harmonieuse association de glace vanille, avec votre parfum au choix : Fraise, Framboise, Moka, Chocolat

Entremet Glacé Trianon
(4 pers 24 €, 6 pers 36 €, p pers 47 €)
Fond meringué, glace pistache, sorbet framboise et passion



Les Mignardises

Assortiment de Mignardises

Opéra	Mini dacquoise
Financier pistache	Farandole de tartelettes aux fruits frais
Tartelette café	
Opéra fruits rouges	Entremet mousse
Tartelette citron	Macarons
Eclair vanille, chocolat ou café	

Plateaux de Mignardises
43,20 €/plateau de 24 pièces ou
89,50€/plateau de 50 pièces

Merci de célébrer les fêtes avec nous !
Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes !



La Saint-Sylvestre

Le Jour de L’an
Taille unique 6 personnes 46,50 €
Pâte sucrée vanille, Praliné noisette, Moelleux chocolat, Crème brûlée vanille, Mousse chocolat au lait

Le Cocotillon
Taille unique 6 personnes 49,90 €
Mousse de noix de coco, Compotée d’ananas et son confit de citron vert



Les Crèmes au Beurre
Calendrier Moka
Génoise parfumée au café, Crème au beurre café

Calendrier Chocolat
Génoise aux amandes parfumée à la vanille de Bourbon, Crème au beurre chocolat

Calendrier Vanille
Génoise parfumée à la vanille de Bourbon, Crème au beurre vanille

L’Épiphanie

(à partir du 2 janvier)

Galette Frangipane
Pâte feuilletée, crème frangipane



Galette Belle de Fontenay
Pâte feuilletée, compote de pommes

Galette Noisette
Pâte feuilletée, frangipane noisette et nougatine noisette

Vos Réservations

COMMANDES DE NOËL

Nous vous remercions de bien vouloir remettre vos commandes avant le vendredi 20 décembre 2024 à 12h00

COMMANDES DE SAINT-SYLVESTRE

Nous vous remercions de bien vouloir remettre vos commandes avant le vendredi 27 décembre 2024 à 12h00

Toute modification de commande est à signaler au plus tard 48 heures avant le jour de retrait de votre commande

Du lundi au samedi de 07h00 à 18h30
Dimanche de 07h00 à 12h30

Mardi 24 et 31 décembre de 07h00 à 16h00

Nous serons fermés les 25 et 26 décembre ainsi que le 1er janvier

55 Rue de la Libération, 4210
Esch-sur-Alzette
54 28 64

www.cayotte.lu
info@cayotte.lu