Découvrez des petits pains au lait, doux et moelleux, garnis de produits frais. Leur texture fondante est délicatement relevée par le croquant des graines de pavot ou le fromage râpé grillé. Prêtes à être dégustées, livrées sur un plateau, ces bouchées sont idéales pour vos cocktails.

Plateau composé de 35 mini sandwichs prêts à être dégustés, ce plateau de présentation se compose dans le détail de :

- 5 sandwichs tomate-œuf
- 5 sandwichs tomate-thon
- 5 sandwichs tomate-carotte
- 5 sandwichs au poulet
- 5 sandwichs à la rosette
- 5 sandwichs au jambon
- 5 sandwichs au fromage

Il vous faudra compter 3 à 4 bouchées par personne.

Cette composition est réalisée uniquement de produits frais, il doit donc impérativement être conservé au frais (+5°).

Nous pouvons nous adapter à vos habitudes alimentaires, en effet ce produit peut être proposé sans porc ou même sans viande, le supplément de prix vous sera indiqué à la commande.

La FRIANDINE

Votre restaurant La Friandine a reçu le soutien financié de la région pour ses travaux de rénovation réalisés en juin 2017

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

50 rue des Tournelles
74100 ANNEMASSE

Mail : contact@la-friandine.fr
Tél : 04 50 37 44 45