



Sehr geehrte Gourmets und Gourmands,

Nachfolgend möchten wir Ihnen eine Auswahl der französischen Spezialitäten unseres Partyservices präsentieren.

Sie können sich die Wunschmenge für Ihre Veranstaltungen, Seminare und Empfänge bzw. Feiern wie Premiere, Einweihung, Verlobung, Taufe, Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum, Abifest, Ausstand, Firmenfeiern, etc. frei zusammenstellen.

Bei Ihrer Auswahl unserer Produkte ist Herr Dominique Gueydan für Sie zuständig

0172 - 731 731 1

info@petitefrance.de

Mit vitalsten Grüßen

Ihr Dominique Gueydan und Team





CANAPÉS (AMUSES-GUELLE)

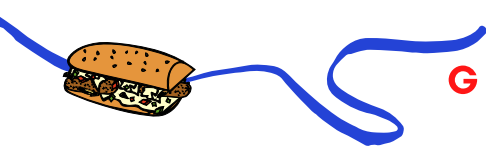


Diese Appetitanreger sind geschnittene und getoastete Baguette-Scheiben, mit einer cremigen hausgemachten Dijonmayonnaise bestrichen und mit verschiedenen Mixed Pickles garniert.
Diese werden auf einer Edelstahl (Pfund) - oder Einwegplatte serviert.

AB 20 ST. AB 40 ST.

FLEISCH	<i>Putenfilet, Roastbeef, gekochter Schinken, Salami, Französische Pastete</i>	1,80€	1,60€
KÄSE	<i>Brie, Schafskäse, Blauschimmelkäse, Raclette, Epoisse, Münster, Crottin...</i>	1,80€	1,60€
FISCH	<i>Geräucherter Lachs, Forellenfilet, Thunfisch, Sardellen</i>	2,50€	2,20€
SPEZIAL	<i>Entenfilet, Gänsefilet, Foie Gras, Hasenfilet</i>	2,90€	2,50€

Dazu empfehlen wir Ihnen unseren Haussekt (0,7l) aus der Champagne (7,90€) oder ein Crémant aus der Provence (14,90€)



GOURMET-BAGUETTES

Alle unsere 30 cm langen Gourmet-Baguettes sind mit frischen Salatblättern, Tomaten und hausgemachte Körner Dijonmayonnaise garniert. Auf Wunsch servieren wir Sie gerne in 2 oder 3 Stücke geschnitten auf einer Edelstahl- (Pfund), Einwegplatte, einzeln oder in einer Picknicktüte.

FIJI	<i>Roastbeef, Zwiebel, Meerrettich, Cornichon</i>	5,90€	5,40€
KORSIKA	<i>gekochter Schinken, Emmentaler, Gurke</i>	4,90€	4.40€
MADEIRA	<i>Putenfilet, Mais, Paprika</i>	4,90€	4.40€
BAHAMAS	<i>Thunfisch, Zwiebel, Ei, (Sardellen)</i>	5,90€	5,40€
TAHITI	<i>Shrimps, Avocado, Oliven, Champignon</i>	5,90€	5,40€
ISLAND	<i>geräucherter Lachs, Avocado, Oliven, Champignon</i>	6,90€	6,40€
PALMA	<i>vegetarisch mit frischem Gemüse</i>	4,90€	4.40€
SEYCHELLEN	<i>Blauschimmel oder Brie, Paprika, Walnüsse</i>	4,90€	4.40€
HAWAII	<i>Hinterschinken, Ananas, frische Beeren, Mais</i>	4,90€	4.40€
STROMBOLI	<i>Französische Schafkäse, Oliven, Paprika</i>	5,90€	5,40€
SARDAIGNA	<i>Französische Salami, Cornichons, Paprika, Zwiebel, Oliven</i>	5,90€	5,40€
SPEZIAL	<i>jede Woche wechselnd</i>	-	-

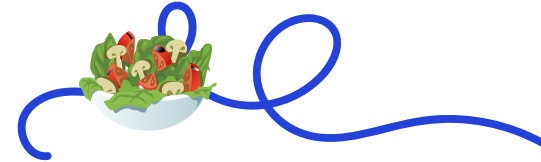


QUICHES „MAISON“

Nach den Canapés als Vorspeise wären unsere Quiches mit frischem Salat ein idealer Hauptgang. Die Quichebleche (60x40cm) sind für ca. 10 Personen ausreichend. Unsere runde Form (Ø32cm) ist für etwa 4 Personen geeignet. Die Grundbestandteile aller unserer leckeren Quiches sind Buttermübbeteig, einer Sauce aus crème fraîche, Milch und Eiern. Weiterhin werden alle Quiches mit französischem Emmentaler Käse überbacken.

		ø 18 CM	ø 32 CM	60X40 CM
LORRAINE	der Klassiker mit gerösteten Speckwürfeln	12,90€	22,50€	45,00€
LANGUEDOC	mit viel köstlichem Gemüse	12,90€	22,50€	45,00€
DAUPHINE	Putenfilet, Mais, Zucch., Champ., Paprika, Oliven	13,90€	25,50€	50,00€
ROUSSILLON	Thunfisch, Zwiebeln, Tomate, Champ., (Sardellen)	13,90€	25,50€	50,00€
BRETAGNE	Shrimps, Artischocken, Champignons, Brokkoli	13,90€	25,50€	50,00€
AQUITAINE	Lachs, Palmenherz, Broccoli, Champ., Oliven, Meerrettich	15,90€	28,00€	55,00€

SALATE



Unsere marktfrischen Blattsalate der Saison werden erst kurz vor der Lieferung vorbereitet. Die Salate werden in großen Glasschalen serviert mit Tomaten, Körnersenfvinairette und Baguette.

		5 PERS	10 PERS.
KARUSSELL	mit viel frischem Gemüse	22,00€	35,00€
4 JAHRESZEITEN	4 verschiedene Käsesorten, Croûtons	24,00€	38,00€
KIKIRIKI	Putenfilet, Reis, Wild Reis, Champignon, Paprika, Oliven	24,00€	38,00€
MEXICO	Roastbeef, Chilibohnen, Cornichons, Zwiebeln, Oliven, Meerrettich	24,00€	38,00€
PROVENCE	Thunfisch, Ei, grüne Bohnen, Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Oliven	24,00€	38,00€
ATLANTIK	Meeresfrüchte, Couscous, Paprika, Zwiebeln, Oliven	24,00€	38,00€
PAZIFIK	Lachs, Shrimps, Avocado, Broccoli, Palmenherz, Artischockenherzen	28,00€	45,00€

KALTE PLATTEN



Diverse kalte Platten mit verschiedenem Fleisch, geräucherter Schinken, Roastbeef, Salami, Pastete (Ente, Kaninchen, Bauern, Krusten, Rilette) können wir für Sie als Hauptgang oder als Vorspeise vorbereiten. Serviert mit Cornichons, Oliven und Baguettescheiben oder mit einer Exquisiten Käseplatte schön affiniert wie Brie de Meaux, Epoisse, Chaource, Crottin de Chavignol,, Buche de chèvre, Münster, Billat-Savarin, Roquefort... garniert mit frischem Gemüse, Fleur de sel Butter und Baguettes.

		AB 5 PERS	AB 10 PERS.
OBÉLIX	Französische Salamis, Pasteten, Cornichon, Oliven	7,90€ PP	6,90€ PP
ASTÉRIX	Französische Edelkäse aus verschiedenen Provinzen	7,90€ PP	6,90€ PP
IDÉFIX	Gemischt aus Platte Obélix und Astérix	8,90€ PP	7,90€ PP

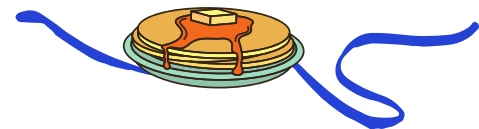


FRANZ. PROVENZALISCHE FLAMMKUCHEN

Diese Spezialität besteht aus einem knusprigen Baguette-Teig, belegt mit verschiedenen Beilagen, Tomatensauce mit Frischkäse garniert und dann mit Emmentaler Käse überbacken.

		ø 30 CM	ø 28X38 CM
SISTERON	<i>Salami, Peperonis, Tomate, Oliven, Champ. Kräuter</i>	8,90€	11,90€
VALENCE	<i>Putenfilet, Mais Paprika, Oliven, Tomate, Champignon</i>	8,90€	11,90€
DIEULEFIT	<i>Blauschimmelkäse, Paprika, Walnüsse, Ziegenkäse</i>	8,90€	11,90€
AIX EN PROVENCE	<i>Vegetarisch mit viel Gemüse und Käse</i>	8,90€	11,90€
MENTON	<i>Schinken, Ananas, Mais, Beeren, Sonnenblumenkerne</i>	8,90€	11,90€
MARSEILLE	<i>Sardellen, Kapern, Tomate, Kräuter der Provence</i>	8,90€	11,90€
AVIGNON	<i>Speck, Zwiebeln, viel Käse, Kräuter der Provence</i>	8,90€	11,90€
MANOSQUE	<i>Apfel, nur Rahm, Zimt und Zucker</i>	8,90€	11,90€
BANDOL	<i>Thunfisch, (Sardellen), Ei, grüne Bohnen, Zwiebeln, Kapern</i>	9,90€	12,90€
ST. RAPHAEL	<i>Shrimps, Broccoli, Champ., Artischockenherzen, Oliven</i>	9,90€	12,90€
NICE	<i>Lachs, Broccoli, Artischockenherzen, Palmenherzen</i>	10,90€	13,90€

CRÊPES



Sie können sich für Ihre Veranstaltung, unser Crêpes Gerät mit Zubehör ausleihen und sich als „Crêpier“ versuchen. Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch gerne persönlich mit unseren Crêpiers zu Seite. Sie haben dadurch die Sicherheit, dass Ihre Gäste mit fachmännischer Art und Weise bedient werden und Ihre salzigen und süßen Crêpes wahre Erfolge werden. Hierfür berechnen wir eine Kostenpauschale, die sich an der Anzahl der Mitarbeiter und die Menge der herzustellenden Crêpes orientiert.

<i>Crêpes Gerät mit einer Platte incl. Zubehör (Strom)</i>	50,00€
<i>Crêpes Gerät mit zwei Platten incl. Zubehör (Strom)</i>	75,00€
<i>1 Liter Crêpes Teig (ca. 8-10 Portionen)</i>	5,00€



WEITERE SPEZIALITÄTEN

In unserem Programm führen wir noch weitere typisch französische Gerichte die sich als Hauptgang eines kalten oder warmen Buffets, oder als Einzelgericht hervorragend eignen. Franz. Fleischküchle in Peffersauce, Coq au Vin, Boeuf Bourignon, Putenfrikasse in Weissweinsauce, Kalbsblanquette, Lapin à la Moutarde de Dijon, Gigot d'agneau à la Provençale begleitet mit einem Gratin Dauphinois und frischem Gemüse wie knackigen Ratatouille oder Pilaffreis oder Nudelgratin oder Couscousweizengriess.

Jedes Gericht mit Beilage variiert zwischen 12,90€ und 19,50€ je nach Vorbereitung und Beilagen. Fragen Sie Herrn Dominique Gueydan, er berät Sie gern.



DESSERTS

In unserer Pâtisserie erwartet Sie für Ihre Veranstaltung und Feste süße Verführungen:

CHOUX À LA CRÈME
ECLAIRS
CRÈME BRÛLÉE
CRÈME CARAMEL
MOUSSE AU CHOC.
APFELTARTE
TARTE AUX FRUITS
MILLEFEUILLE
ZITRONE TARTE

Windbeutel mit Sahne oder crème pâtissière gefüllt

Liebesknochen (Schokolade, Café oder Vanille)

Feine Crème mit Eigelb, oben karamelisiert

Feine Karamelpuddingcrème mit Karamelzucker

Schokocrème nach altbewährter Tradition

mit Mürbteig, Apfelkomp., Apfelscheib., überbacken

mit Süssteig, Früchte der Saison, mit Crème pâtissière

Blätterteig mit Crème pâtissière und Fondant

mit cremiger Füllung und Baiser

AB 10 ST. AB 20 ST.

3,00€ 2,50€

3,00€ 2,50€

4,00€ 3,00€

3,00€ 2,50€

4,00€ 3,00€

3,00€ 2,50€

3,00€ 2,50€

4,00€ 3,50€

3,00€ 2,50€



GETRÄNKE

Wir beraten Sie gerne bei der Getränkeauswahl zu Ihrer Veranstaltung. Neben sämtlichen alkoholfreien Getränken wie Orangina, Gini, Perrier, Evian, Fruchtsäfte... bieten wir Ihnen gerne auch typisch französische alkoholhaltige Getränke an. Von der Côtes de Rhône, Provence, Lubéron, Bordeaux, Loiretal, Beaujolais, Apremont, Burgunder, Elsaß. Luberon oder Champagnerregionen.



Sie können Ihre Bestellung gerne bei uns in der Eberhardstr 51, bei „Petite France“ selbst abholen. Sofern Sie die Spezialitäten lieber an den Veranstaltungsort geliefert haben möchten, berechnen wir hierfür pro Kilometer 0,50€ Transportkosten.

Für einen gewünschten Transport und weiteren Informationen stehen wir Ihnen unter **0172-7317311** zur Verfügung.