

# MINOOFI

## BAKERY

Retrouvez tout le savoir-faire de Minoofi pour tous vos évènements privés ou professionnels comme les petits déjeuners, brunchs, baptêmes et apéros/cocktails dinatoires.

Notre service traiteur élabore ses recettes dans le respect des circuits courts et du produit frais. Nous porterons attention à vos demandes afin d'adapter au mieux l'expertise Minoofi à vos besoins.

Nous recommandons 2 à 3 canapés par personne pour un cocktail légère ou bien 4 à 6 canapés par personne pour un cocktail dinatoire et 2 à 3 mignardises sucrées.

### Salé

*Minimum de 10 pièces par variété.*

**Buns** : un petit pain brioché comme un pain burger qui se déguste en 2 ou 3 bouchées garni au choix **3.5€ la pièce**

#### Garniture de la saison :

- \*Poulet rôti tranché, sauce César maison, roquette
- \*Aubergines grillées, houmous, oignons rouge, feta, noix
- \*Saumon, creamcheese, oignons rouges
- \*Pastrami, cheddar, laitue, tomate, sauce moutarde au miel

**Wrap** : galette tortilla bien garnie, se déguste en 2-3 bouchées **3€ la pièce**

- \* Saumon, chou rouge, concombre, sauce creamcheese mix faite maison
- \* Rillettes de thon maison, carottes râpées, salades
- \* Poulet tranché, houmous maison, concombre, roquette

**Tartelettes** : mini tartelette faite maison, se déguste en une bouchée gourmande! **2.2€ la pièce**

- \*Chèvre frais, tomates séchées, thym
- \*Poulet tranché, houmous violet, concombre

**Focaccia sandwich** : un pain focaccia fait maison à l'huile d'olive et aux herbes de provence.

Garni selon votre choix: **3.8€ la pièce**

- \*Jambon Speck, parmesan, tomates séchées, tapenade verte
- \*Pesto russo, aubergines grillées, breasola, olives noires
- \*Ricotta, menthe, tagliatelles de courgettes crues, graines de tournesol grillées

**Choux** : petit chou fourrés et croustillants! se dégustent en 2-3 bouchées **2,5€ la pièce**

- \*Saumon, cream cheese, aneth
- \*Rillettes de thon, poivrons rouges grillés, tranche de concombre

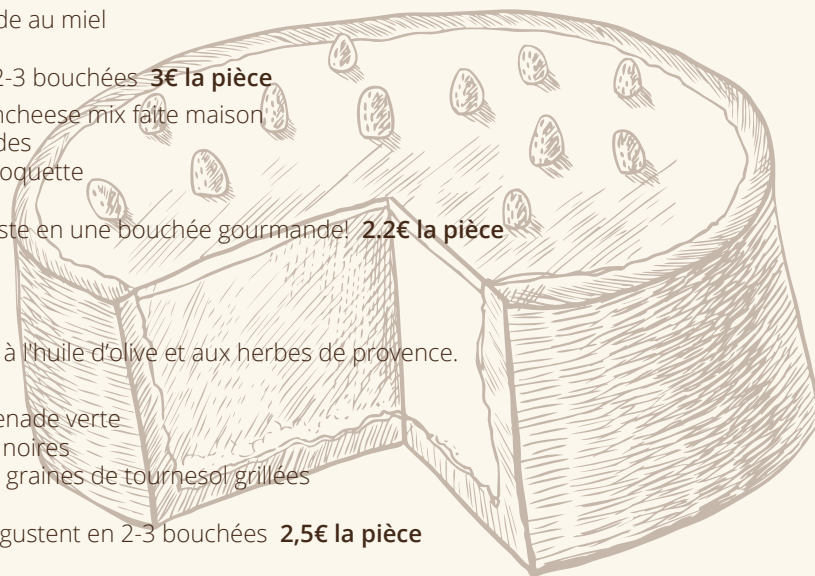
**Salade** : présentées en verrines elles se dégustent en 3/4 cuillerées **3.5€ la pièce**

- \* Pois chiche grillées, tomate, feta, noix grillées
- \* Quinoa, mélange de légumes façon thai, sauce au peanut butter
- \* Aubergines grillées, poivrons, tomates, sauce au sirop de grenade

**Quiche** : Petite (6-8p) **18€** Grande (10-12p) **38€**

- \*Courgettes, tomates, séchées, parmesan
- \*Aubergines tomates feta
- \*Epinards champignons parmesan

**Rouleaux saucisse** : 4-5 bouchées **4€ la pièce**



**Nous vous proposons également différentes variétés de nos desserts faits maison**

## **Sucré**

*Minimum de 10 pièces par variété.*

### **Les Mini :**

Mini Cookies aux pépites de chocolat **1,0€ la pièce**

Mini brownie **1,5€ la pièce**

Mini cheesecake vanille agrémenté de fruits frais de saison **2,5€ la pièce**

Mini Carrot cake **2,5€ la pièce**

Mini Cupcake du moment **2,2€ la pièce**

Popcake (sous forme de sucette) génoise fondante enrobée d'un glaçage au chocolat noir OU chocolat blanc **3,0€ la pièce**

Mini pavlova aux fruits rouges **3,0€ la pièce**

Mini tarte au citron/fruit/noix de pecan **2,4€ la pièce** (tout les tartes peut être en plus grand tailles 6-8 personnes)

### **Gamme sans gluten :**

Mini financiers aux fruits de saison

Gateaux au chocolat/noix de coco

Petite verrine de fruits selon les saisons

Pavlova

### **Gâteaux occasions spéciales :**

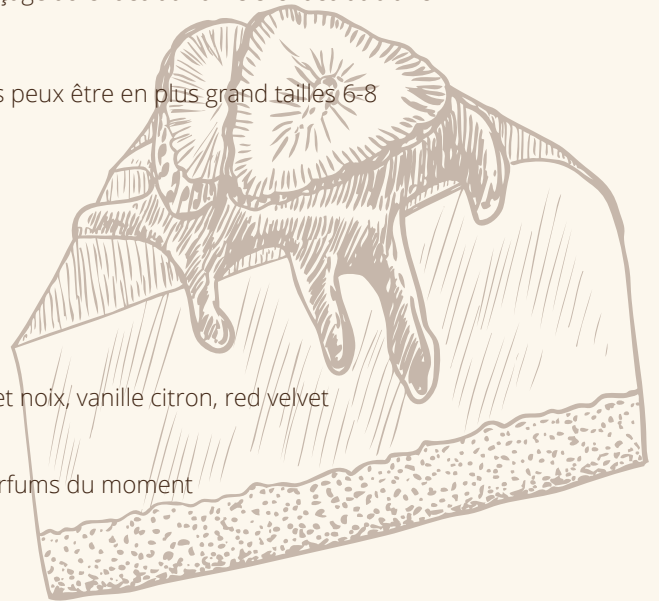
Layer cake - Votre choix de parfum: vanille fraise, chocolat, carottes et noix, vanille citron, red velvet (6p) **35€** (10p) **55€** (14p) **69€**

Cheesecakes - Votre choix de parfum : Nature, lemon curd ou les parfums du moment (6p) **30€** (10p) **47€** (14p) **57€**

Gâteau pièce montée ou Wedding cake à partir de 15 parts  
Il faut compter environ **8€ par personnes.**

Pavlova aux fruits rouges 10p **43€**

Polenta citron gluten free cake 10p **38€**



## **Questions habituellement posées :**

**Proposez-vous un service livraison ?** Comme nous sommes une petite entreprise, nous préférons que nos clients viennent récupérer leur commande directement dans notre boutique. Cependant, nous pouvons faire appel à une société de taxi et ajouterons les frais à votre facture.

**Adaptez-vous vos produits selon les allergies/ régimes spéciaux ?** Veuillez nous indiquer vos allergies et nous nous adapterons au mieux.

**Combien de temps en avance faut-il commander ?** Nous préférons savoir dès que possible mais un minimum de 1 semaine est recommandé

**Comment arrivent vos produits ?** Nous vous livrons la plupart de nos produits déjà prêts à consommer, sinon un minimum d'assemblage ou de réchauffe vous sera recommandé.

## **Contact :**

104 Rue Paradis, 13006 Marseille

+33 4 91 47 07 75

+33 6 58 38 56 18

contact@minoofi.fr

minoofi.fr