



Shopping

Rose betterave

Ce houmous rose titillera la curiosité de vos invités ! À servir avec de belles tranches de pain ou, si vous avez plus de temps, tartiné sur des carrés de pain noir ou de seigle et surmonté de graines germées.

Monoprix Gourmet : 2,85 € le houmous à la betterave (180 g).



Les graines en plus !

Ces mini-crackers à l'emmental agrémentés de graines de sésame et de lin sont très croustillants et savoureux !

Franprix Bio : 2,40 € les mini-crackers Bio emmental, graines de sésame et de lin (110 g).



Saveurs d'ailleurs

Apportez un peu d'exotisme à votre buffet avec ces brochettes de bœuf au fromage. Il suffit de les réchauffer et de les servir avec leur sauce.

Picard : 5,99 € les 6 brochettes de bœuf au fromage.



Spécial buffet

Simplifiez-vous la vie !

Mini-biscottes

Ces petits toasts avec des inclusions de figues sont particulièrement agréables pour accompagner une compotée d'oignons ou des chutneys.

Comtesse du Barry : 5,90 € les mini-toasts aux figues (90 g).



Un apéritif dînatoire ou un buffet – quel que soit le nom choisi – demande beaucoup de préparation !
Faites un maximum de choses maison mais n'hésitez pas à compléter par quelques produits prêts à l'emploi !

Variations

Trois recettes qui apportent beaucoup d'originalité à la ratatouille : à mettre dans des fonds de tartelettes ou en couches dans des verrines.

Jean Martin : 5,50 € le bocal de « fine ratatouille » (600 g).



Rillettes de la mer

Le citron est bien présent dans ces rillettes de poisson et apporte beaucoup de fraîcheur.

À utiliser pour toutes sortes de bouchées marines : feuilletés, toasts, tomates cocktail farcies...
L'Atelier du Poissonnier : 5,50 € les rillettes de limande sole, citron, poivre de Malabar (125 g).





100 % végétal et bio

Ces terrines sans huile de palme et sans gluten seront plus savoureuses tartinées en fine couche et rehaussées de légumes marinés... À moins que, comme notre collègue Hélène, vous les préférez nature !
Tartex : 3,36 € le pot de 125 g.

LES PRIX SONT DONNÉS A TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS.



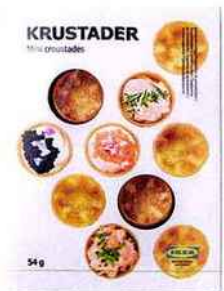
Mariage piquant

Cette recette associe le Pannigiano Reggiano d'Italie et le citron de Menton. Elle peut se mettre dans des pâtes ou dans des petits feuilletés avec des tomates confites et autres antipasti.

Aix & terra : 8,50 €, la crème de Parmesan au citron de Menton (200 g).

Tartelettes vite prêtes !

Ces fonds de tartelettes peuvent être garnis d'une préparation sucrée ou salée. Pourquoi pas une cuillerée de ratatouille en bocal, le tout surmonté d'une demi-tomate cerise et de coriandre ?
Ikéa : 2,70 € la vingtaine de mini-croustades.



Du soleil pour votre buffet

Des poivrons farcis au thon à servir dans un bol avec leur marinade et quelques piques pour savourer cette délicieuse recette italienne.

Polli : 3,69 € les peperoncini farcis au thon.



Originaux

Ces mini-bagels compléteront de façon originale votre buffet. Vous n'aurez qu'à penser à les sortir du congélateur avant !
Franprix : 6,85 € les 12 mini-bagels (110 g).

Boulettes vegan

Servez ces boulettes très parfumées avec un peu de crème fraîche ou de mayonnaise relevées de quelques pincées de curry.
Herta, Le bon Végétal : 2,90 € les boulettes soja & blé (200 g).



Petit tour à Sète

Des tielles version mini mais toujours avec leur farce à base de calamar, pouipe et sauce tomate !
Coudène : 3,70 € les 8 tielles (200 g).



Super-choix

Pretagarnir propose un très large choix de croustades de toutes formes, aussi bien en sucré qu'en salé. Il vous suffira de les remplir pour avoir un buffet digne d'un traiteur !
Pretagarnir : à partir de 10 € les 50 pièces.

PHOTOS PRESSE