

The logo for API, consisting of the lowercase letters 'api' in a white, sans-serif font, positioned on a vertical gold-colored bar.

API EVENTS



Mars 2025

API EVENTS

au 1/03/2025

api

Commandes :

04485@api-restauration.com

Mettre en copie :

mikael.gragnic@api-restauration.com

Pour toute autre demande et Devis :
Tél : 07.88.06.41.70



Les Pauses



api

4,70€
ttc/pers

PAUSE café seul

Café thermos*, Thé sachet (sur demande)**

5,00€
ttc/pers

PAUSE BOISSONS

Café Thermos*, Thé sachet (sur demande)**

Grande bouteille d'eau plate

Jus d'orange brick 100% Pur jus



* 1 Thermos = 1 litre = 10 personnes

** A mettre en commentaire sur le champ "Observation"
du bon de commande



6,25€
ttc/pers

PAUSE EXPRESS



Café Thermos*, Thé sachet (sur demande)**
Grande bouteille d'eau plate
Jus d'orange BIO Pur jus
2 biscuits emballés individuellement

7,60€
ttc/pers

PAUSE GOURMANDE

Café Thermos*, Thé sachet (sur demande)**
Grande bouteille d'eau plate
Jus d'orange BIO pur jus
2 mini-viennoiseries le matin
ou gourmandises sucrées l'après-midi
(mini gaufres, cannelés etc)



* 1 Thermos = 1 litre = 10 personnes

** A mettre en commentaire sur le champ "Observation"
du bon de commande

Apéritifs

api

- **Accompagnement apéritifs salé**

4 pièces / pers

Mini quiches / Mini Pizza

Chouquette emmental pavot

Pastel de Nata à la morue

- **Accompagnement apéritifs sucrés**

4 pièces / pers

Petits fours sucrés

Pics de fruits frais

11,30€
ttc/pers

- **Accompagnement Navettes**

6 pièces/ pers

Mini sandwich tapas garniture

Poulet cheddar

tartare de légumes

jambon cru

saumon fumé Malicette

saumon cocktail

Cannelés salés

14.35€
ttc/pers

- **Accompagnement apéritifs
(Selon devis)**



Cocktail Apéritif

Assortiment de 5 pièces Salées et/ou Sucrées Maison

Exemple de Proposition

- **Salade fraîcheur :**
 - Pommes Charlotte, hareng fumé, pickles d'oignon
 - La Veggie crudité du moment
- **La Sandwicherie et Navette sur Planche : au choix**
 - La Bruschetta
 - Navette Carpaccio fromage
 - Le Polaire au thon
- **La Verrine maison :**
 - Tartare tomate-chèvre
- **Les Sucrés :**
 - Mini brownie chantilly
 - Panna cotta vanille framboise
 - Mignardises
 - Minestrone de fruits frais

**17,90€
ttc/pers**



Buffet Simple

Assortiment de 7 pièces / pers
(5 variations salées
et 2 variations sucrées maison.)

Eaux incluses

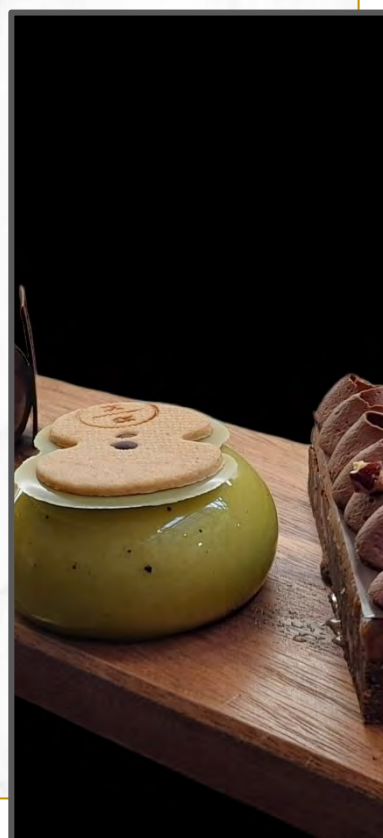
**20,00€
ttc/pers**

Le Salé :

- Salade piémontaise
- Salade fraîcheur
- Plateaux de charcuterie
- Aiguillette de poulet marinée
- Plancha de fromages

Le Sucré :

- Tartelette au chocolat maison
- Brochette de fruits frais



Buffets

Buffet N° 1

Assortiment de 10 pièces / pers
(6 variations salées et 4 variations sucrées maison.)
Eaux incluses

En assortiment :

- Navette bretzel, mousse roquefort, jambon cru
- Flammekueche
- Briochain au thon
- Poke Bowl Lyonnais
- Crackers Tortilla guacamole et Gambas
- Pic Comté Charcuterie
- Panacotta au Maïs
- Bagna Cauda sauce betterave
- Tartelette légumes crousti jambon
- Cake chèvre Épinard
- Gressin saumon
- Brookie Chantilly maison
- Mini muffins et fruits
- Salade Minestrone
- Congolais Fourré

**30,00€
ttc/pers**



Buffets



api

Buffet N° 2 VIP

Assortiment de 10 pièces / pers
(6 variations salées dont 1 pièce chaude et 4 variations sucrées maison.) Eaux incluses

Le Bar à Navettes :

- le Végé / le Beef / Le fish

Le Poke Bowl du moment (verrine)

La Sandwicherie :

- Wrap de cabillaud
- le Toscan

Finger food :

- Bretzel mascarpone truffée
- Thon mi cuit raifort et asperge
- Brochette de volaille tandori
- Verrine Panna Cotta à l'origan

Pièce chaude :

- Foie gras poêlée ou
- Magret de canard poire confite

Les Sweets :

- Muffin chantilly
- Mousse de fruits et Meringue
- Nage d'agrumes
- Coulant chocolat

35,00€
ttc/pers



Menu Rapide :

Prestation du jour:

Entrée

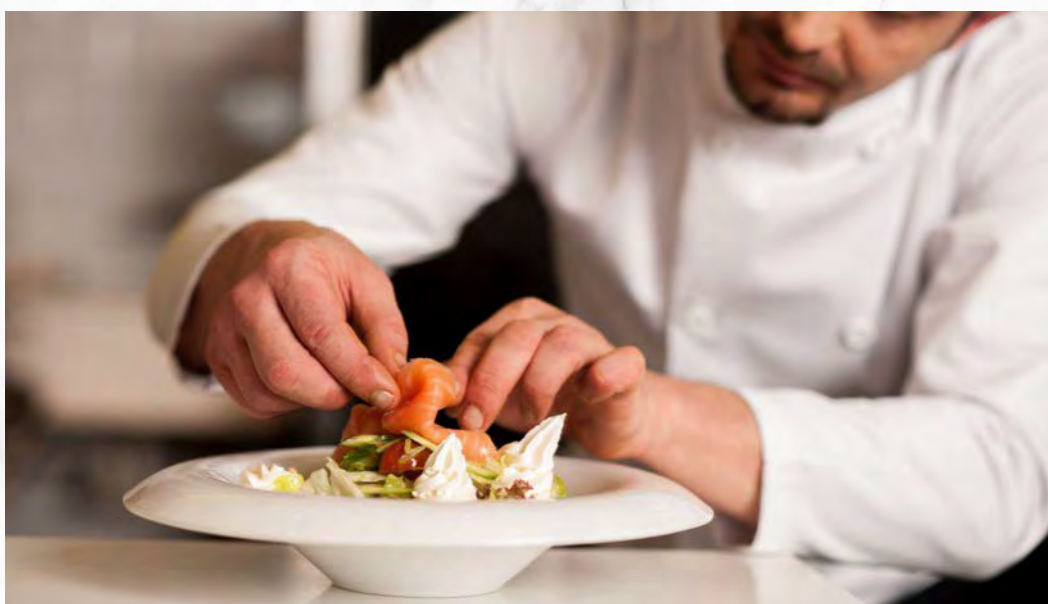
Plat

Ou

Plat

Dessert

**18,50€
ttc/pers**



Menu Complet

Menu élaboré au gré des saisons
et des envies du chef

28,00€
ttc/pers

Entrée

Plat

Dessert

Café



Menu Saveur

Menu Création du Chef, produits frais.

Mise en bouche

Entrée Saveur

Plat Saveur

Dessert Maison

Café

47,00€
ttc/pers



Menu type :

- Mise en bouche
- Ceviche de St jacques, quinoa aux herbes.
- Filet de turbot rôti de betterave, pommade de brocolis, tuile de pain noir.
- Cheesecake marmelade d'orange, biscuit chocolat blanc.
- Café et douceurs

Plateau du Jour (réservation 24h à l'avance)

Entrée - Plat du jour - Fromage - Dessert
(issus de la prestation du Jour, produits frais)



Pain et Eau Cristalline 50 cl compris.

**25,00€
ttc**



Emballage éco-responsable

Plateau Affaires (réservation 48h à l'avance)

Entrée

Plat du Chef

Fromage AOP

Dessert Maison

Pain

Eau minérale 50 cl



Exemple :

- Salade végétale et féta parfumé à l'huile de truffe
- Croustillant de Dorade, finger de polenta, sauce vierge
- Cantal AOP
- Dariole de figes rôties miel et agrumes. (produits frais, inspiration du chef)

**35,00€
ttc**



Emballage éco-responsable



LA CARTE CLUB



VINS

Champagne duc de Chancay <small>(sur autorisation du directeur d'établissement)</small>	35.12 € TTC
Crémant de loire <small>(sur autorisation du directeur d'établissement)</small>	20.59 € TTC
St Emilion Moulin graves 2019	21.80 € TTC
Bordeaux sup. camarsac 2019	19.73 € TTC
Juliéna les perdrix 2022	25.85 € TTC
Saumur Champigny Andides 2020	19.98 € TTC
Grignan Adhemar Bio 2021	30.75 € TTC
Muscadet sur lie chauvinière 2022	22.03 € TTC
St Joseph blanc cuvée rôtie 2021	38.99 € TTC
Graves Blanc Chanteloiseau 2020	19.37 € TTC
Chablis Vauroux 2022	27.25 € TTC
Cidre bouché brut	8.83 € TTC

BOISSONS

Jus de fruits	2,22 € TTC
Coca	1,33 € TTC
Coca light	1,33 € TTC
Coca zero	1,33 € TTC
Ice tea pêche	1,33 € TTC
Orangina	1,33 € TTC
Minute raid	1,33 € TTC
kir Breton	2.00 € TTC
Bière canette 33cl	1.64 € TTC
Bière Lancelot	2.77 € TTC
Cidre brut	3.06 € TTC
Café expresso	1.11 € TTC
Thé	0.89 € TTC





MAD PRODUITS



DIVERS

sucre sachet indi x 750	16.65 € TTC
Lait poudre dose x200	46.61 € TTC
Pâtisserie du jour pce	4.38 € TTC
Madeleine	0.26€ TTC
Palets Bretons	0.39 € TTC
Galettes Bretonnes x2	0.19 € TTC
Corbeille de fruits (15/20)	16.65€ TTC
Fruit de saison pce	1.51 € TTC
Café grain 100% arabica kg	19.98 € TTC
Café moulu 100% arabica kg	21.64 € TTC
Sandwich du jour	5.55€TTC
Sandwich végétarien	5.55€ TTC

BOISSONS

Jus d'orange pur jus 1 l	3.11 € TTC
Jus d'orange bio 1 l	9.18 € TTC
Jus de pomme bio 1 l	9.18 € TTC
Coca 33cl	1.46 € TTC
Coca 1.25 l	4.84 € TTC
Schweppes agrumes 33cl	1.46 € TTC
Schweppes 1.5 l	5.65 € TTC
Orangina 1.5 l	5.65 € TTC
Minute maid 33cl	1.46 € TTC
Perrier 33cl	1.46 € TTC
Eau 50cl	0.61 € TTC
Eau 1.5 l	0.77 € TTC
Badoit vc 1.5 l	2.52 € TTC
Vittel vc 1 l	2.02 € TTC
Limonade 1 l	3.53 € TTC
Thé noir fruits rouges x25	5.55 € TTC
Thé vert menthe x25	6.10 € TTC
Thé noir citron x25	4.99 € TTC





MAD PRODUITS



DIVERS

BOISSONS

Gobelets à café x100	10.65 € TTC
Gobelets à thé x100	14.41 € TTC
Touilleurs x1000	6.05 € TTC
Serviettes papiers x100	7.87 € TTC

