



## **CARTE SALON** TRAITEUR SUR STAND 2019/2020

<a href="#">LES VIENNOISERIES</a>	<a href="#">P2</a>
<a href="#">LES PIÈCES COCKTAILS SALEES</a>	<a href="#">P3</a>
<a href="#">LES ARDOISES SALEES</a>	<a href="#">P4</a>
<a href="#">LES ATELIERS CULINAIRES</a>	<a href="#">P5</a>
<a href="#">LES PIÈCES COCKTAILS SUCREES</a>	<a href="#">P6</a>
<a href="#">LES PLATEAUX REPAS ET BOX COCKTAILS</a>	<a href="#">P7</a>
<a href="#">LES COMPLEMENTS</a>	<a href="#">P8</a>
<a href="#">LE BON DE COMMANDE</a>	<a href="#">P9</a>

## 1. LES PLATEAUX DE VIENNOISERIES

**PLATEAU DE VIENNOISERIES ASSORTIES**

30 pièces

10 Mini croissants  
10 Mini pains au chocolat  
10 Mini pains aux raisins

27,00 €HT

**PLATEAU DE MINI CROISSANTS**

30 pièces

Mini croissants

27,00 €HT

**PLATEAU DE MINI PAINS AU CHOCOLAT**

30 pièces

Mini pains au chocolat

27,00 €HT

**PLATEAU DE MINI PAINS AUX RAISINS**

30 pièces

Mini pains au raisin

27,00 €HT

Découvrez toute notre actualité  
sur notre blog [www.potiniere.com/blog/](http://www.potiniere.com/blog/)

Pour vos besoins de livraison sur stand,  
passez commande auprès du service commercial :

Tèl: 04 78 22 25 22

Fax: 04 72 42 00 63

Email: [contact@potiniere.com](mailto:contact@potiniere.com)

## 2. LES PLATEAUX SALÉS

**PLATEAU DE CANAPÉS ASSORTIS**

30 pièces

Canapé au saumon fumé  
Canapé œuf de caille  
Canapé crevette sauce cocktail  
Canapé feuille de vigne  
Canapé Jambon de pays

36,00 €HT

**PLATEAU DE VERRINES ASSORTIES**

35 pièces

Verrine de caviar d'aubergine et éclats de Prosciutto  
Verrine Ricotta et coppa  
Verrine de parfait de saumon et fromage frais  
Verrine de crème brûlée au foie gras

44,00 €HT

**PLATEAU DE SPOONS TENDANCES**

30 pièces

Spoon aux éclats de roquefort, poire, éclats de noix  
Spoon de crevettes et gingembre  
Spoon de carpaccio de st jacques  
Spoon à l'italienne et ses délices

42,00 €HT

**PLATEAU DE MINI BROCHETTES**

30 pièces

Mini brochette de tomate mozzarella  
Mini brochettes aux magrets et pruneaux  
Mini brochette de saumon mariné et pommes granny  
Mini brochette de jambon et ananas

42,00 €HT

**PLATEAU DE «DEMI-LUNE»**

30 pièces

Demi lune caviar de tomates, tapenade d'olives  
Demi lune forestière  
Demi lune d'artichauts, foie gras et mendiants  
Demi lune de crabe à l'orange

48,00 €HT

Découvrez toute notre actualité  
sur notre blog [www.potiniere.com/blog/](http://www.potiniere.com/blog/)

**PLATEAU DE MINI WRAPS ASSORTIS**

30 pièces

Mini wrap au poulet et mangue  
Mini wrap de volaille en tapenade  
Mini wrap saumon façon nordique  
Mini wrap aux légumes du soleil

42,00 €HT

**PLATEAU DE CARRÉS ASSORTIS**

30 pièces

Carré d'artichaut au Haddock  
Pain polaire au saumon  
Carré Curry de volaille  
Carré de terrine de canard, éclats de pistache  
Carré de rosette

48,00 €HT

**PLATEAU DE MINI SANDWICHS**

30 pièces

Mini sandwich au saumon et miel  
Mini sandwich fantaisie à la rosette et noisettes  
Mini sandwich fantaisie au fromage, éclats de pistache  
Mini sandwich au thon mayonnaise, épices fines

48,00 €HT

**PLATEAU DE FOURRÉS ASSORTIS**

24 pièces

Baby brioché à la Rosette lyonnaise  
Navette de saumon fumé, graines de sésame  
Navette à l'italienne graine de pavot  
Navette Périgourdine au foie gras

43,00 €HT

Pour vos besoins de livraison sur stand,  
passez commande auprès du service commercial :

Tèl: 04 78 22 25 22

Fax: 04 72 42 00 63

Email: [contact@potiniere.com](mailto:contact@potiniere.com)

## 3. LES ARDOISES SALÉES


**CORBEILLE DE CHARCUTERIES  
LYONNAISES**

20 Personnes

Accompagné d'une corbeille de pain de campagne.

45,00 €HT


**ARDOISE DE POISSONS FUMES**

30 Personnes

Accompagné d'une corbeille de pain de seigle et nature.

45,00 €HT


**ARDOISE DE FROMAGES AFFINES**

20 Personnes

Accompagné d'une corbeille de pain aux noix tranché.

45,00 €HT


**ARDOISE DE CHARCUTERIES**

20 Personnes

Accompagné d'une corbeille de pain de campagne.

30,00 €HT


**ARDOISE DE JAMBON DE PAYS**

20 Personnes

Accompagné de ses gressini.

40,00 €HT


**ARDOISE TENDANCE**

20 Personnes

*Environ 20 pièces*

Ardoise de lingot de saumon Gravelax  
 Ardoise de lingot de terrine de lapin forestier  
 Ardoise de lingot de terrine du chasseur  
 Ardoise de lingot de jambon à l'os

40,00 €HT

Découvrez toute notre actualité  
 sur notre blog [www.potiniere.com/blog/](http://www.potiniere.com/blog/)

Pour vos besoins de livraison sur stand,  
 passez commande auprès du service commercial :

Tèl: 04 78 22 25 22

Fax: 04 72 42 00 63

Email: [contact@potiniere.com](mailto:contact@potiniere.com)



## 4. LES ATELIERS CULINAIRES SALÉS



### ATELIER « JAMBON CHAUD »\*

50 personnes minimum

\*Finement découpé devant vos convives et servi sur une tranche de pain de campagne.  
80g par personne

6,00 €HT/personne



### ATELIER « JAMBON IBERIQUE »\*

50 personnes minimum

\*Finement découpé devant vos convives et servi sur son toast et sa marmelade de figue.  
60g par personne

9,50 €HT/personne



### ATELIER « BALTIQUE »\*

50 personnes minimum

\*Coupé en fines tranches et déposé sur une pomme roseval légèrement tiède. (Saumon mariné, saumon fumé, espadon, thon, poissons du moment et Tarama)  
60g par personne

7,00 €HT/personne



### ATELIER « LOBE DE FOIE GRAS »\*

50 personnes minimum

\*Façon « Mère Brazier » (braisé au balsamique), et cuit lentement à la fleur de sel, servi sur des toasts de pain d'épices maison.  
45g par personne

7,50 €HT/personne

## LES ATELIERS CULINAIRES SUCRÉS



### ATELIER « AUTOUR DU CHOCOLAT »\*

50 personnes minimum

\*Brochettes de fruits frais du moment, nappées de chocolat chaud.  
2 mini brochettes par personne

7,00 €HT/personne



### ATELIER « CRÊPES PARTY »\*

50 personnes minimum

\*Fourrées avec leur topping:  
Confiture, chocolat, sucre, crème de marron.  
Vos visiteurs composent eux même leur mini crêpes.  
2 mini crêpes par personne

6,00 €HT/personne

## VOTRE BESOIN EN PERSONNEL DE SERVICE (FORFAIT)

\* En supplément sur stand

- 1 cuisinier pour une période de 5 heures maximum : 200€
- 1 serveur pour une période de 5 heures maximum : 300€

Pour tout besoin de personnel supplémentaire, contactez nous directement.

Pour vos besoins de livraison sur stand,  
passez commande auprès du service commercial :

Tèl: 04 78 22 25 22

Fax: 04 72 42 00 63

Email: [contact@potiniere.com](mailto:contact@potiniere.com)

## 5. LES PLATEAUX SUCRÉS



### PLATEAU DE VERRINES GOURMANDES

35 pièces

Verrine fantaisie : caramel, spéculos et noisettes  
Verrine gourmande « façon melba »  
Verrine exotique : ananas, passion et mangue  
Verrine en déclinaison de chocolats

46,00 €HT



### PLATEAU DE FINGERS ASSORTIS

35 pièces

Finger Royal chocolat  
Finger Eclair pistache  
Finger Eclair chocolat  
Finger Paris Brest  
Finger sablé breton framboise

46,00 €HT



### PLATEAU TENDANCE « CROUSTILLANTS »

40 pièces

Croustillant choco caramel  
Croustillant choco noisette  
Croustillant citron déstructuré  
Lingot de fruits rouges en gelée  
Mini religieuse chocolat

56,00 €HT



### PLATEAU DE TARTELETTES

48 pièces

Tartelette aux fruits  
Tartelette chocolat  
Tartelette praline  
Tartelette poires amandes  
Tartelette citron  
Tartelette clafoutis

56,00 €HT



### PLATEAU DE MACARONS « MAISON »

48 pièces

Macaron framboise  
Macaron à la pistache  
Macaron au cassis  
Macaron vanille  
Macaron caramel  
Macaron choco

60,00 €HT



### PLATEAU DE MOELLEUX

42 pièces

Financier amande  
Moelleux ananas  
Moelleux pistache  
Moelleux fruits rouges  
Moelleux orange  
Mini brownies

56,00 €HT



### PLATEAU DE SPHERES ASSORTIES

30 pièces

Ile flottante  
Pana cota  
Mousse chocolat aux zestes d'orange  
Tatin pêche  
Salade de fruits

48,00 €HT



### PLATEAU DE FOURS SECS ASSORTIS

42 pièces

Sablés spéculos  
Sablés citron  
Cookies  
Choco  
Praliné  
Lunettes framboise

24,00 €HT



### CORBEILLE DE FRUITS (3 KILOS)

15 personnes

Assortiment de fruits de saison  
Septembre à Novembre sélection des fruits disponibles  
parmi: Raisins blancs et noirs, Kiwai, Nashi, Prunes,  
Renne Claudes, Figs.

37,00 €HT



### CORBEILLE DE FRUITS (5 KILOS)

30 personnes

Assortiment de fruits de saison  
Septembre à Novembre sélection des fruits disponibles  
parmi: Raisins blancs et noirs, Kiwai, Nashi, Prunes,  
Renne Claudes, Figs.

50,00 €HT

Pour vos besoins de livraison sur stand,  
passez commande auprès du service commercial :

Tél: 04 78 22 25 22

Fax: 04 72 42 00 63

Email: [contact@potiniere.com](mailto:contact@potiniere.com)

## 6. CARTE DES BOX COCKTAIL



### BOX COCKTAIL N°1 – 6 PCES

4 Pièces de Salées – 2 Pièces Sucrées

20 personnes

#### LES ESSENTIELS SALÉES

Torsades feuilletées au pavot  
Canapés assortis  
Navettes de saumon graines de sésame  
Plateau de mini sandwichs

#### LES DOUCEURS SUCRÉES

Plateau de macarons « maison »  
Plateau de tartelettes

170,00 €HT



### BOX COCKTAIL N°2 – 8 PCES

6 Pièces de Salées – 2 Pièces Sucrées

20 personnes

#### LES ESSENTIELS SALÉES

Canapés assortis  
Plateau de mini sandwichs  
Plateau de fourrés assortis  
Carré Curry de volaille  
Carré terrine canard éclats pistache  
Bonbons de chèvre frais aux pistache

#### LES DOUCEURS SUCRÉES

Plateau de mini fingers assortis  
Plateau tendance « Croustillants »

230,00 €HT



### BOX COCKTAIL N°3 – 10 PCES

7 Pièces de Salées – 3 Pièces Sucrées

20 personnes

#### LES ESSENTIELS SALÉES

Navette de saumon fumé, graines de sésame  
Navette Périgourdine au foie gras  
Verrines à l'Italienne  
Carré Curry de volaille  
Carré artichaut Haddock  
Fourchette de saumon gravelax  
Bonbons de mini légumes fourrés

#### LES DOUCEURS SUCRÉES

Plateau de verrines gourmandes  
Plateau de fingers  
Plateau de macarons

280,00 €HT

## 7. CARTE DES PLATEAUX REPAS



### PLATEAU REPAS AFFAIRE N°3

Salade de lentilles au filet de bœuf et dés de bleu  
Filet de colin cuit minute, mousseline citron, jardinière de légumes  
Fromage : brie affiné du jour, pain aux noix  
Mont blanc à la myrtille, éclats de marrons

23,50 €HT



### PLATEAU REPAS AFFAIRE N°2

Caviar d'aubergine au chèvre frais et son toast  
Poulet fermier rôti sur la peau, riz basmati aux fèves  
Fromage blanc  
Clafoutis cerises griottes

23,50 €HT



### PLATEAU REPAS VÉGÉTARIEN N°2

Charlotte d'aubergines au rouget  
Côtelette de saumon au naturel,  
pommes fondantes aux baies  
Fromage affiné du jour, pain aux noix  
Salade de fruits

23,50 €HT



### PLATEAU REPAS SAVEUR N°1

Duo de St Jacques et Foie gras, lit de mesclun  
Magret de canard à la framboise, rémoulade de cèleri  
Fromage affiné du jour, pain aux noix  
Crèmeux au caramel

27,00 €HT

Pour vos besoins de livraison sur stand,  
passez commande auprès du service commercial :

Tèl: 04 78 22 25 22

Fax: 04 72 42 00 63

Email: [contact@potiniere.com](mailto:contact@potiniere.com)

## 8. LES COMPLEMENTS

LES EAUX	33CL	75 CL	1,5L
	Canette	Bouteille	Bouteille
Eaux minérales Evian	2,80 €HT	5,50 €HT	5,50 €HT
Eaux minérales Badoit	2,80 €HT		
Eaux minérales Perrier	2,80 €HT	5,50 €HT	

LES SOFTS	33CL	1,5L
	Canette	Bouteille
Coca-coca	3,50 €HT	6,50 €HT
Coca-cola zéro	3,50 €HT	6,50 €HT
Coca-cola light	3,50 €HT	6,50 €HT

LES JUS*	1L	1L
		Bio
Orange, pomme, tomate, raisin, pamplemousse, abricot, ananas, citron vert, Cranberry, goyave, poire, multi-fruits, banane, mangue, ACE	5,00 €HT	5,50 €HT

\*(Préciser le choix des parfums sur le bon de commande)

LES ALCOOLS	75CL
	Bouteille
Champagne « sélection maison »	32,00 €HT
Champagne Ruinart	90,00 €HT
Crémant	20,00 €HT
Côte du Rhône blanc « Domaine de l'Argentière »	8,50 €HT
Côte du Rhône rouge « Domaine de Saint-Privat »	8,50 €HT
Saint-Véran « Domaine des Terres Secrètes »	12,00 €HT
Crôze Hermitage « Domaine de la Croix du Joug »	16,50 €HT

*Pour toute demande spécifique (Tireuse à bière et fût, alcool, ...) notre sommelier se tient à votre disposition.*

BOISSONS CHAUDES	
	Café en thermos (correspond à 10 tasses)
Machine Nespresso, avec une caution de 200€	100,00 €HT
100 capsules Nespresso (2 boites de 50 capsules)	120,00 €HT
Machine Lavazza, avec une caution de 200€	30,00 €HT
100 capsules Lavazza (2 boites de 50 capsules)	120,00 €HT

LES CONSOMMABLES	
	100 serviettes cocktails
Limonadier	10,00 €HT
Sceau à champagne	10,00 €HT
Glace fournis	

50 Gobelets en plastique 25cl	25,00 €HT
10 Gobelets en plastique 33cl	5,00 €HT
10 Gobelets en plastique à pied	5,00 €HT
10 Coupes de champagne en plastique	5,00 €HT
Pack café (50 tasses + touilleurs + sucre)	25,00 €HT
Pack thé (50 tasses + touilleurs + sucre + dosettes lait)	25,00 €HT

Pour vos besoins de livraison sur stand, passez commande auprès du service commercial :

Tèl: 04 78 22 25 22

Fax: 04 72 42 00 63

Email: [contact@potiniere.com](mailto:contact@potiniere.com)



## INFORMATIONS DE FACTURATION

Société:

Service:

A l'attention de Mme/Mr:

Adresse:

Code postale:

Ville:

N° commande:

Téléphone:

Email:

### 1. PLATEAUX DE VIENNOISERIES

	PU€ HT	Quantité	TOT€ HT		PU€ HT	Quantité	TOT€ HT
Plateau de viennoiseries assorties	27,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Plateau de mini pains au chocolat	27,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Plateau de mini croissants	27,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Plateau de mini pains au raisins	27,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>

### 2. PLATEAUX SALÉS

Plateau de canapés assortis	36,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Plateau de fourrés assortis	43,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Plateau de verrines assorties	44,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Plateau de mini wraps assortis	42,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Plateau de spoons tendances	42,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Plateau de carrés assortis	48,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Plateau de mini brochettes	42,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Plateau de mini sandwichs	48,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Plateau de « Demi-lune »	48,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>				

### 3. ARDOISES SALÉES

Corbeille de charcuteries lyonnaises	45,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Ardoise de charcuteries	30,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Ardoise de poissons fumés	45,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Ardoise de jambon de pays	40,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Ardoise de fromages affinés	45,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Ardoise Tendance	40,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>

### 4. ATELIERS SALÉS

Atelier « Jambon chaud »	6,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Atelier « Autour du chocolat »	7,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Atelier « Jambon ibérique »	9,50	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Atelier « Crêpes Party »	6,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Atelier « Baltique »	7,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>				
Atelier « Lobe de foie gras »	7,50	<input type="text"/>	<input type="text"/>				

### 5. PLATEAUX SUCRÉS

Plateau de verrines gourmandes	46,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Plateau de moelleux	56,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Plateau de fingers assortis	46,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Plateau de sphères assorties	48,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Plateau tendance « Croustillants »	56,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Plateau de fours secs assortis	24,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Plateau de tartelettes	56,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Corbeille de fruits 3 kilos	37,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Plateau de macarons « maison »	60,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Corbeille de fruits 5 kilos	50,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>

### 6. BOX COCKTAILS

Box cocktail n°1	170,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Plateau Affaire n°3	19,50	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Box cocktail n°2	230,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Plateau Affaire n°2	19,50	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Box cocktail n°3	280,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Plateau Végétarien n°2	19,50	<input type="text"/>	<input type="text"/>
				Plateau Saveur n°1	25,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>

### 7. PLATEAUX REPAS

Plateau Affaire n°3	19,50	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Plateau Affaire n°2	19,50	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Plateau Végétarien n°2	19,50	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Plateau Saveur n°1	25,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>

## INFORMATIONS DE LIVRAISON

Stand:

Numéro:  Tél du contact:

Contact sur place:  Email du contact:

Jour de livraison:

Horaire de livraison:

(Montant de livraison : à définir avec l'équipe commerciale selon les prestations choisies)

### 8. LES COMPLÉMENTS

#### BOISSONS FROIDES : EAUX

	PU€ HT (33cl)	Quantité	TOT€ HT	PU€ HT (Bouteille)	Quantité	TOT€ HT
Eaux minérales Evian	2,80	<input type="text"/>	<input type="text"/>	5,50	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Eaux minérales Badoit	2,80	<input type="text"/>	<input type="text"/>	5,50	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Eaux minérales Perrier	2,80	<input type="text"/>	<input type="text"/>	5,50	<input type="text"/>	<input type="text"/>

#### BOISSONS FROIDES : SOFTS

Coca-cola	3,50	<input type="text"/>	<input type="text"/>	6,50	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Coca-cola zéro	3,50	<input type="text"/>	<input type="text"/>	6,50	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Coca-cola light	3,50	<input type="text"/>	<input type="text"/>	6,50	<input type="text"/>	<input type="text"/>

#### BOISSONS FROIDES : JUS

	PU€ HT (1L)	Quantité	TOT€ HT	PU€ HT (1L Bio)	Quantité	TOT€ HT
Parfums	5,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	5,50	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Parfums	5,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	5,50	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Parfums	5,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	5,50	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Parfums	5,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	5,50	<input type="text"/>	<input type="text"/>

#### BOISSONS ALCOOLISÉES

	PU€ HT	Quantité	TOT€ HT	PU€ HT	Quantité	TOT€ HT	
Champagne « sélection maison »	32,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Côte du Rhône blanc « Argentières »	8,50	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Champagne Ruinart	90,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Côte du Rhône rouge « Saint-Privat »	8,50	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Crémant	25,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Saint-Véran « Terres Secrètes »	12,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
				Crôzes Hermitage « Croix du Joug »	16,50	<input type="text"/>	<input type="text"/>

#### BOISSONS CHAUDES \*(caution 200€)

Café en thermos (soit 10 tasses)	20,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Machine Lavazza*	30,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Machine Nespresso*	100,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	100 capsules (2 boîtes de 50)	120,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
100 capsules (2 boîtes de 50)	120,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>				

#### CONSOMMABLES

100 Serviettes cocktails	5,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	50 Gobelets plastique 25cl	25,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Limonadier	10,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	10 Gobelets plastique 33cl	5,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Seau à champagne	10,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>	10 Gobelets plastique à pied	5,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Glace offerte				10 Coupes à champagne (plastique)	5,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Pack café (50 tasses, touilleurs, sucre)	25,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Pack thé (50 tasses, touilleurs, sucre, dosettes lait)	25,00	<input type="text"/>	<input type="text"/>