



Cocktail



➤ **Planche mixte** de charcuterie et de fromage 4.90€/pers (+0.50€/pain) minimum 10 pers

➤ **1 Coffret surprise avec 60 sandwiches au levain** : 42.00€/pièce (assortiment frais et moelleux)

Poivron cheddar, fromage de brebis, noix et confiture d'oignons, Tzatziki et wasabi, ricotta, pesto et courgette grillés, et tomate mozzarella basilic

➤ **Cake jambon fromage 300gr**.....9.50€/pièce (délicieux et tendre)

➤ **Pièces froides/chaudes cocktails**:1.50€/pièce

- Mini feuilleté saucisse cocktail (chaud)
- Chouquette emmental (peut être servie chaude)
- Canapé jambon de pays, fromage blanc préparé avec cornichon et noix
- Canapés au saumon, fromage blanc, jus de citron et ciboulette
- Canapé au foie gras de canard, chutney de mangue, éclats de fruits secs façon mendiant
- Canapé sablée à la moutarde, fromage frais, jambon Serrano ou coppa
- Choux et pétoncle de st jacques
- Navettes garnie assortiment de 3 recettes : (Rillettes aux deux saumons (finition pavot) / Fromage ail et fines herbes / Courgettes grillées et fromage au basilic (finition polenta).

➤ **Verrines** :

- Verrine tomate, crème de mozzarella et pesto
- Verrine tzatziki, saumon fumé
- Verrine chèvre et miel, mousse chèvre ciboulette, crumble de fromage

Pita poulet crudités (2 bouchées)

Fajitas Tex Mex, cône garnie (2 bouchées).....image ci-dessous



• **Plus copieux idéal pour le dînatoire ou pas....**

Mini boîtes de saveurs3.50€/pièce (Découverte d'un assortiment de 4 mini boites de qualité pour sublimer votre cocktail)

- ° Mélanges mangue, amandes grillées et magret de canard.
- ° Tartares de légumes (brocoli et choux-fleurs) et crevette décorée de kasha, sésame noir et blanc.
- ° Chutney de pêches basilic et bloc de foie gras
- ° Mousses guacamole
-

➤ **Les fritures** : servie chaud ou froid pour être croustillant (double bouchées)

Samoussa au poulet gingembre et crevette crabe. (Inclus dosettes de sauce aigre douce)

Crevette enrobée d'une délicate chemise de légumes

Nem de crevette/crabe. (Inclus dosettes de sauce nuôc màm)





➤ **Pièces chaudes :**3.00€/pièce

- Mini burger, cheddar, bœuf avec 2 brioches
- Rösti burger cheddar, bœuf, avec 2 galettes de pomme de terre
- Burger façon Rossini, foie gras, bœuf, 2 brioches (+1€)
- Croque monsieur bacon cheddar, (format tranché)
- Croque comté et truffe blanche d'été, saveur de truffes.
- Millefeuille patate douce, guacamole épices...
- Verrine de parmentier de canard (verrine en verre) (+1€)
- Cocotte de Risotto aux champignons
- Mini noix de st jacques bretonne dans sa coquille
- Mini brochette tandoori
- Cocotte de mignonnette de caille, et son écrasée de pomme de terre, sauce forestière
- Mini hot dog moutarde et ketchup
- Mini tartelette de quiche lorraine

➤ **Pièces froides :**3.00€/pièce

- Verrine nouilles Soba et crevettes (verrine en verre)
- Rouleau de printemps aux légumes, sauce soja
- Tartare de saumon et de st jacques, (servi en coupelle de céramique)

Coffre surprise végétarien



➤ **Plus sucré :**

3 choix de mini dessert..... 5.40€/pers

à la pièce :1.90€

- Verrine mousse chocolat
- Verrine Panacotta
- Mini tarte tatin
- Mini tropézienne
- Mini paris-brest
- Mini baba au rhum
- Mini éclair au chocolat ou au café





Nos recettes sont élaborées avec des produits de qualité dans notre laboratoire et cuisine visible à Gaillac (Tarn) :

4 rue de la croix du sud... Zone de Piquerouge.

Contact : 05 63 40 56 27

Mail : prestotraiteur81@gmail.com

Site : <http://prestotraiteur81.com>



@PRESTO.TRAITEUR81