



Cocktail





➤ **Planche mixte** de charcuterie et de fromage 4.90€/pers (+0.50€/pain) 20 personnes sera parfait

➤ **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 cocktails:1.50€/pièce**

- ☐ Toast de chutney de mangue, cube de foie gras de canard, éclats de fruits secs façon mendiant
- ☐ Bouchée sablée à la moutarde, fromage frais, jambon Serrano
- ☐ Navette de Tarama corail d'oursin
- ☐ Choux de st jacques
- ☐ Wraps
- ☐ Pita poulet crudités
- ☐ 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).
- ☐ Mini Kebab tomate confite, viande poulet
- ☐ Fajitas Tex Mex, cône garnie
- ☐ Verrine de foie gras, compote de pomme
- ☐ Verrine tzatzíki, saumon fumé





➤ **Plus copieux idéal pour le dîatoire....**

➤ **Assortiments de 4 mini Bruschettas..... 2.80€/pièce**

- Préparation fromagère avocat duo de tagliatelle,
- Préparation fromagère pimentée poivron et tomate,
- Préparation fromagère curry carotte oignon rouge et fève de soja,
- Préparation fromagère ail et fines herbes carotte concombre et poivron.

➤ **Mini boîtes de saveurs3.50€/pièce (Découverte d'un assortiment de 4 mini boîtes 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





➤ **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 épicées...
- ☐ 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)





➤ **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>

