

# 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 dinatoire....**

➤ **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 saveurs .....3.50€/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 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)





➤ **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](mailto:prestotraiteur81@gmail.com)**

**Site : <http://prestotraiteur81.com>**



©PRESTO.TRAITEUR81