



Votre traiteur haut en saveurs



Jeremy K.

Cocktail Déjeunatoire / Dînatoire

Nos cocktails déjeunatoires / dîatoires sont proposés en formule 12, 14 ou 18 pièces par personne.

Quel que soit l'option choisie, vous aurez le même nombre de chaque bouchée cocktail par personne. Par exemple, si vous choisissez la formule 14 pièces, pour 20 personnes, sélectionnez/cochez 14 variétés parmi la liste ci-dessous et nous vous confectionnerons 20 pièces de chaque.

Pour combler vos convives, nous vous conseillons une répartition 2/3 bouchées salées – 1/3 sucrées.

Je choisis (cochez la formule souhaitée) : Formule 12 pièces, 22 € / personne
 Formule 14 pièces, 25 € / personne
 Formule 18 pièces, 30 € / personne

Nombre de convives : _____ Date de votre évènement : _____

Contact : _____ (prénom, nom) | _____ (téléphone)

Nom de l'entreprise (si évènement professionnel) : _____

Enlèvement par vos soins ou Livraison Cooking For You *

Le _____ (date) à _____ (heures)



* des frais de livraison peuvent s'appliquer en fonction de votre commande (nombre de convives et localisation de livraison).

Bouchées spéciales Fêtes de fin d'année

Pièces salées

- Gambas, pickles d'oignons rouges et tartare de légumes
- Tartine de cake salé, crevettes au miel et épices Thai
- Mini gaufre de patates douces, effiloché de truite fumée
- Tartare de Saint-Jacques, pommes Granny Smith et céleri
- Tartare de Saint-Jacques aux agrumes
- Wrap au salami truffé
- Croque-monsieur aux brisures de truffe
- Toast œuf de caille et magret de canard
- Mini burger figue et magret de canard fumé
- Blinis, compotée de clémentines de Corse et foie gras
- Foie gras façon opéra, au chocolat noir, épices à vin chaud

Pièces sucrées

- Mini bûche au chocolat 
- Pana cotta aux épices à pain d'épices et spéculoos 



Légende :

















pièce végétarienne








pièce végétalienne / vegan

• Les pièces salées froides

+ présentées en verrine

- Crevettes, guacamole et chips de pain au maïs
- Crevettes, sauce cocktail et pamplemousse
- Saumon et avocat
- Saumon tataki, fromage frais et moutarde à l'ancienne
- Tartare de légumes et magret de canard
- Assortiment de charcuterie italienne
- Salade de pâtes  
- Tartare de légumes façon Caponata  
- Tartare de courgettes  
- Assortiment de légumes marinées (antipasti)  
- Gaspacho de petits pois à la menthe  
- Salade de concombres, cacahuètes, oignons rouges, coriandre  
- Chèvre frais et fruits secs 
- Assortiment de fromages, raisin et noix 




+ sous forme de canapés/amuse-bouche

- Wrap niçois (thon, olives noires, tomates, oignons...)
- Wrap au jambon Serrano, fromage frais, roquette
- Wrap au salami piquant et fromage frais
- Mini Club Sandwich au saumon fumé, salade, oignons, tomates et herbes fraîches
- Mini Club Sandwich au saumon fumé, houmous, feta et avocat
- Mini navette au thon
- Mini navette au jambon Serrano, chutney de tomates & poivrons
- Mini navette au fromage 
- Panachage de mini moricettes® (sur demande possibilité de pièces )
- Pain au fromage frais et aux noix 
- Bruschetta jambon aux herbes et aubergines
- Focaccia jambon de Parme et tomates
- Pains Pop Art (citron, poivre, noix, piperade), garnis de saumon et crème de ciboulette
- Sucette de foie gras de canard aux éclats de noisettes
- Houmous de betterave sur pain pita 
- Fallafel et fromage blanc au curry 
- Mini crêpe roulée à la truite fumée, citron caviar et mascarpone




...

Légende :  pièce végétarienne  pièce végétalienne / vegan

Les pièces salées froides > canapés/amuse-bouche (suite)






- Cannelloni de Bresaola farci aux légumes de saison
- Congliochini farci à la ricotta, asperges et oignons frits 
- Panachage de cakes salés (sur demande possibilité de pièces )
- Blinis, mousse de légumes et crevettes
- Toast de moricette®, fromage frais au raifort et truite fumée
- Tartelette confit d'oignons et foie gras
- Tartelette aux olives 

• Les pièces salées à servir chaudes







- Mini burger, haché végétal et mousse de légumes 
- Mini burger, haché de bœuf, sauce barbecue, cornichon
- Mini pizza (sur demande possibilité de pièces )
- Mini croque-monsieur
- Mini quiche
- Tartelette aux légumes 

• Les pièces sucrées

 **Petits fours**

- Mini brownie au chocolat 
- Mini financier 
- Tartelette au chocolat 
- Tartelettes aux fruits de saison 
- Finger chocolat blanc et pralin 

 **Verrines**

- Mousse au citron 
- Mousse au chocolat 
- Salade de fruits frais  
- Tiramisu 
- Panna cotta aux fruits exotiques 

.....

Pour tout complément d'information ou demande spéciale, je suis joignable au 06 23 44 18 94.

Jérémy Krovoza

Cooking For You

Email : cookingforyou68@gmail.com

Légende :  pièce végétarienne

 pièce végétalienne / vegan