

TRAITEUR & ORGANISATEUR DE RÉCEPTION SUR MESURE



LES COCKTAILS À EMPORTER

Tarifs 2024 - 2025

SOMMAIRE

Gamme « Tradition »

Gamme « Découverte »

Gamme « Prestige »

Gamme « Plaisir »

Gamme « Gourmet »

Gamme « Verrine & Divers »

Les Formules

Informations & contacts

Les cocktails

Gamme « Tradition »

1,30 € TTC la pièce (TVA 5,5%)

Les pièces salées froides

- Blinis saumon fumé, chantilly à l'aneth
- Mini burger du pêcheur au thon
- Sponge cake salé aux saveurs maritimes
- Bouchon de chèvre aux graines et fruits
- Billes de melon et mozzarella en brochette (de saison)
- Mini cheesecake façon Tzatziki
- Tomate déguisée, chèvre et aromates
- Cookie au bacon
- Spirale de jambon de pays et tomme
- Brochette de poulet mariné et légumes croquants



Les pièces salées chaudes

- Crevette tempura
- Mini gougère
- Mini croque jambon emmental
- Assortiment de mini cannelé (olive noire, parmesan, pesto, poivron chorizo, tomate piment d'Espelette)



Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais favorisant les circuits courts, cuisinés maison et soucieux de la saisonnalité.



Les cocktails

Gamme « Découverte »

1,70 € TTC la pièce (TVA 5,5%)

Les pièces salées froides

- Macaron salé anchois et olives
- Stick de rouget sur toast grillé, mayonnaise à la rouille
- Chou mousseline de thon aux aromates

- Tartelette œuf de caille, chantilly à l'huile de truffe et éclats de pistaches
- Macaron salé mousse de chèvre, figues et thym
- Mini burger/wrap crudités
- Panier de pommes de terre, crémeux gorgonzola et tête de Moine

- Macaron salé foie gras et pomme
- Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive et basilic

- Assortiment de pita (Tex-Mex, houmous)



Les pièces salées chaudes

- Mini quiche saumon et poireaux
- Chou de la mer (béchamel de poisson)

- Chou craquelin fromagé
- Mini flan de légumes de saison

- Mini vol au vent mousse de volaille et champignons
- Porc aux cacahuètes



Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais favorisant les circuits courts, cuisinés maison et soucieux de la saisonnalité.



Les cocktails

Gamme « Prestige »

2,00 € TTC la pièce (TVA 5,5%)

Les pièces salées froides

- Chou mousseline de colin à la moutarde d'Orléans Martin POURET
- Ceviche de thon au vinaigre de thé noir Martin POURET
- Tataki de thon et guacamole mentholé
- Saint-Jacques confite et fumée
- Macaron salé à la truffe blanche et éclats de noisettes
- Tartelette du maraîcher et ses légumes pickles
- Palet de chèvre de Sologne et abricot moelleux
- Tartelette de sésame noir, ganache gorgonzola et essence de truffe
- Plaisir foie gras et gelée de Sauternes
- Chou magret de canard, chutney de figues et éclats de noisettes
- Tataki de bœuf
- Sucette foie gras et chocolat noir 64%



Les pièces salées chaudes

- P'tite boîte : Ecrevisses aux petits légumes et crème de Vouvray
- Pic de Saint-Jacques en habit croquant de noisettes
- P'tite boîte : Ravioles du Dauphiné au Saint-Marcellin
- Mini corolle croustillante, mousseline de légumes anciens au miel du Gâtinais
- P'tite boîte : Ris de veau flambé au Cognac
- Pomme de terre grenaille au foie gras et fleur de sel



Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais favorisant les circuits courts, cuisinés maison et soucieux de la saisonnalité.



Les cocktails

Gamme « Plaisir »

1,50 € TTC la pièce (TVA 5,5%)

Les pièces sucrées

- Pick-up de fruits frais
- Pastel de nata
- Mini tropézienne
- Mini muffin au chocolat
- Chou mousseline à la vanille
- Tartelette mousse citron
- Tartelette au chocolat
- Mini clafoutis aux fruits de saison
- Sablé bigoût
- Guimauve sucrée variée



Gamme « Gourmet »

2,00 € TTC la pièce (TVA 5,5%)

Les pièces sucrées

- Mousse chocolat en coque
- Chou craquelin mousseline pralinée ou pistache
- Macaron sucré varié
- Tartelette pommes caramélisées
- Mini dôme fruits de saison et aromates sur palet
- Mini citron en trompe-l'œil
- Tartelette variée (agrumes, fruits de saison, 3 chocolats, caramel beurre salé, meringuée)
- Sablé breton et sa mousse cappuccino
- Mini noisetier
- Mini cœur de fruits de saison (fraisier, framboisier, poirier, ...)
- Mini croustillant chocolat



Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais favorisant les circuits courts, cuisinés maison et soucieux de la saisonnalité.



Les cocktails

Gamme « Verrine »

2,00 € TTC la pièce (TVA 5,5%)

Les verrines salées froides

- Crevette et rougail de mangue
- Panna cotta Dubarry et haddock JC DAVID
- Crème de champignons et chantilly des sous-bois
- Tiramisu carotte parmesan et safran
- Bulle d'œuf mimosa, bacon grillé et fines herbes
- Fèves d'Edamame et effiloché d'agneau infusé au thym



Les verrines sucrées

- Panna cotta à la vanille et coulis de fruits de saison
- Mini baba au rhum
- Tutti frutti
- Crumble ananas, mangue et spéculoos
- Verrine aux 3 chocolats
- Verrine Mont Blanc
- Tiramisu aux fruits de saison
- Nuage de douceur aux fruits de saison



Gamme « Divers »

39,00 € TTC la pièce (TVA 5,5%)

- Pain surprise en 5 saveurs d'environ 40 pièces
(mousse de canard, fromage aux noix, saumon fumé, tapenade de légumes, rillettes de poulet)

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais favorisant les circuits courts, cuisinés maison et soucieux de la saisonnalité.



Les Formules

COCKTAIL D'ACCUEIL

6 pièces

10,00 € TTC par personne
(TVA 5,5%)

A choisir selon composition suivante :

- 1 pièce « tradition »
 - 2 pièces « découverte »
 - 2 pièces « prestige »
 - 1 pièce « verrine »
- ou**
- 1 pièce « découverte »
 - 2 pièces « prestige »
 - 1 pièce « verrine »
 - 2 pièces « plaisir »

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE/DINATOIRE

15 pièces

26,00 € TTC par personne
(TVA 5,5%)

A choisir selon composition suivante :

- 2 pièces « tradition »
- 3 pièces « découverte »
- 4 pièces « prestige »
- 2 pièces « verrine »
- 2 pièces « plaisir »
- 2 pièces « gourmet »

COCKTAIL DE BIENVENUE

10 pièces

17,00 € TTC par personne
(TVA 5,5%)

A choisir selon composition suivante :

- 2 pièces « tradition »
 - 3 pièces « découverte »
 - 3 pièces « prestige »
 - 2 pièces « verrine »
- ou**
- 4 pièces « découverte »
 - 2 pièces « prestige »
 - 1 pièce « verrine »
 - 2 pièces « plaisir »
 - 1 pièce « gourmet »



- Livraison non comprise dans le prix des cocktails : Possible avec supplément
- Vaisselle, nappage et service non inclus

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais favorisant les circuits courts, cuisinés maison et soucieux de la saisonnalité.



Pour toutes les occasions



PARTICULIERS



PROFESSIONNELS



À EMPORTER



Anniversaire



Repas



Événement privé



Séminaire



Soirée de gala



Mariage



Réception



Événement entreprise



Animation

Les informations complémentaires

Votre commande doit nous parvenir une semaine minimum avant le jour de la prestation.
Passé ce délai, nous ne serons peut-être pas en mesure de respecter votre choix.

- ✓ La livraison (TVA 20%) n'est pas comprise dans le prix des buffets possible en supplément.
La vaisselle, le nappage et le service ne sont pas compris dans nos prix.
- ✓ Présentation sur platerie jetable éco-responsable.
- ✓ La TVA en vigueur est de 5,5%.
- ✓ Les marchandises doivent être conservées entre 0 et 3 ° C et consommées dans les 72 heures.
- ✓ Nos produits sont fabriqués dans un laboratoire multi-allergènes ne pouvant garantir l'absence totale de traces d'ingrédients allergènes.
- ✓ Liste des allergènes et origine des viandes disponibles sur demande.
- ✓ Depuis 2015, nous possédons l'agrément Sanitaire Européen FR45-302-011CE.

[Je commande](#)

02.38.80.02.24



www.amandinetraiteur.fr

379 RN20 - 45770 SARAN - Tél : 02.38.80.02.24 - Fax : 02.38.80.47.98

Mail : contact@amandinetraiteur.fr