

Carte
Cocktails



La Parisienne
Cuisinier Traiteur

2022



*La Parisienne Traiteur vous propose
plusieurs formules :*



Cocktail Queen Mary

6 pièces par personne, conseillé pour un
apéritif - durée environ **30 minutes**

Cocktail Magnifica

10 à 12 pièces par personne,
conseillé pour un apéritif
amélioré - durée environ **1 heure**

Cocktail Fantasia

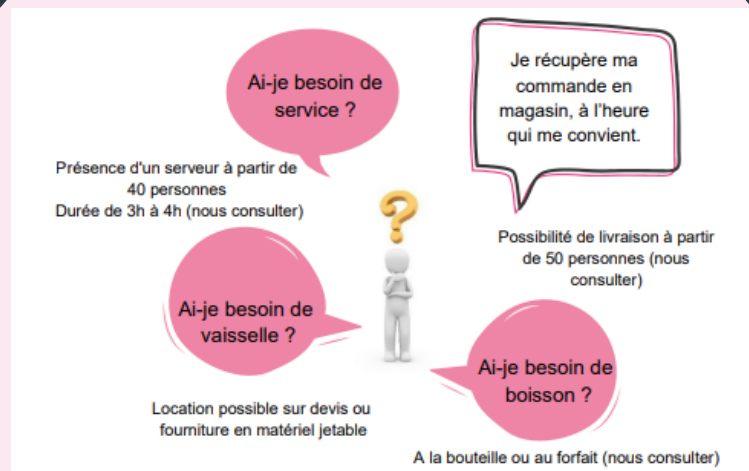
15 à 18 pièces par personne, conseillé
pour un cocktail déjeunatoire ou
dinatoire - durée environ **1h30 à 2h**

Cocktail Harmony

Prestation complète, (incluant le service)
idéal pour passer un moment convivial,
nous nous occupons de tout
- durée environ **4 heures**

J'organise mon cocktail

Je me pose les bonnes questions :



Pour toute demande de devis nous contacter par :

Tél : 02 40 22 45 77

Mail : laparisiennetraiteur@orange.fr

Boutique : 104 Avenue de la République Saint-Nazaire 44600



Cocktail Queen Mary

6 pièces salées 8.10€ TTC par personne

Mini bouchée :

Bouchées croquantes de thon

Tartinettes :

Compotée de tomates au cumin et à l'amande

Tapenade d'olives vertes et noires

Houmous

Verrines :

Crème de chèvre à la roquette

Verrine de crème de fromage et sa mouillette de pain d'épices

Caviar d'aubergines, ricotta et coppa

Petits roulés :

Saumon et fromage frais

Boursin et jambon cru

Cocktail Magnifica

10 ou 12 pièces par personne

Soit 8 salées et 2 sucrées 13,30€ TTC par personne

Soit 9 salées et 3 sucrées 15,95€ TTC par personne

Nos créations salées :

Verrines :

Crème de chèvre à la roquette

Verrine de crème de fromage et sa mouillette de pain d'épices

Caviar d'aubergines, ricotta et coppa

Perle du Japon au saumon fumé, guacamole au cumin

Petits roulés :

Saumon et fromage frais

Boursin et jambon cru

Mini fajitas :

Poulet, fromage frais et ananas

Canard et poivrons

Mini navettes :

Crudités (oeuf, tomates , salade)

Émincé de blanc de volaille au curry

Tartinettes :

Compoté de tomates au cumin et à l'amande

Tartare de Magret de canard

Nos créations sucrées :

Mini tarte citron meringuée

Mini éclair

Mini tarte au chocolat

Mini verrine

Cocktail Fantasia

15 ou 18 pièces par personne

Soit 12 salées et 3 sucrées 19.95€ TTC par personne

Soit 14 salées et 4 sucrées 23.95€ TTC par personne

Nos créations salées :

Verrines d'été :

Crème de chèvre à la roquette

Verrine de crème de fromage et sa mouillette de pain d'épices

Caviar d'aubergines, ricotta et coppa

Perle du Japon au saumon fumé, guacamole au cumin

Petits roulés :

Saumon et fromage frais

Boursin et jambon cru

Cuillères :

Ratatouille Niçoise à l'anchois

Crevette à l'ail et concassé de tomates

Tartare de chèvre frais aux fruits secs

Tortillas :

A la tomates

Aux lardons fumés

Mini fajitas :

Poulet, fromage frais et ananas

Canard et poivrons

Mini navettes :

Crudités (oeuf, tomates, salade)

Émincé de blanc de volaille au curry

Tartinettes :

Compotée de tomates au cumin et à l'amande

Tartare de Magret de canard

Nos créations sucrées :

Mini tarte citron meringuée

Mini tarte au chocolat

Mini verrine

Mini éclair divers

Mini tarte aux fruits

Cocktail Harmony

Prestation avec service, vaisselle et nappage à partir de 40 personnes

10 pièces salées + 2 ateliers + plat chaud + 3 pièces sucrées

32.00€ TTC par personne

Nos créations salées :

Verrines d'été :

Crème de chèvre à la roquette

Verrine de crème de fromage et sa mouillette de pain d'épices

Caviar d'aubergines, ricotta et coppa

Perle du Japon au saumon fumé, guacamole au cumin

Petits roulés :

Saumon et fromage frais

Boursin et jambon cru

Cuillères :

Ratatouille Niçoise à l'anchois

Crevette à l'ail et concassé de tomates

Mini fajitas :

Poulet, fromage frais et ananas

Canard et poivrons

Mini navettes :

Crudités (oeuf, tomates, salade)

Émincé de blanc de volaille au curry

Tartinettes :

Compotée de tomates au cumin et à l'amande

Tartare de Magret de canard

Ateliers de la mer :

Découpe de saumon fumé servi avec blinis crème montée

(0.60gr de saumon/pers)

Dégustation d'huîtres (2/pers) beurre citron et vinaigre d'échalotes

Option fromage :

Ardoise de fromages 3.50€ TTC

Plat chaud :

Gratin de lieu

Blanc de volaille et écrasé de pommes de terre

Nos créations sucrées :

Mini tarte citron meringuée

Mini tarte au chocolat

Mini verrine

Mini éclair divers

Mini tarte aux fruits