

Traiteur La Comète

Nos Cocktails

2017-2018

Apéritif et Vin d'Honneur

Cocktail Grande Ourse

COCKTAIL

Les bouchées fraîches (4 pièces par personne)

Verrine rilette de saumon
Macaron de foie gras et figue
Mini blinis aux crevettes
Verrine antipastis et parmesan

Les petits chauds (4 pièces par personne)

Mini quenelle à la crème de morille
Mini samossas
Chausson de bœuf aux épices orientales
Mini accras de morue

Les boissons

Punch des îles
Kir pétillant, crème de cassis et pêche
Cocktail sans alcool
Coca cola
Eau plate et eau gazeuse

Prix TTC par personne : 15.50 €

Le tarif inclut :

Le nappage du buffet (non tissé), la verrerie
Deux heures de service, incluant le temps d'installation, et de rangement
(Possibilité de facturation d'heures supplémentaires)

Nous organisons également votre vin d'honneur dans la salle de votre choix.
Dans ce cas, le tarif de la prestation est de : 16.50 € par personne

Ce tarif inclut :

Quatre heures de service, incluant le trajet aller-retour, le temps d'installation et de rangement
Le nappage du buffet (non tissé), la verrerie, le matériel de réchauffe (étuve).
(Possibilité de facturation d'heures supplémentaires)

Cocktail Petite Ourse

COCKTAIL

Les bouchées fraîches (2 pièces par personne)

Navette à la chair de crabe et citron vert
Verrine de concassé de poulet aux saveurs indiennes

Les petits chauds (2 pièces par personne)

Pruneau grillé au lard
Chausson de bœuf aux épices orientales

Les boissons

Punch des îles
Kir pétillant, crème de cassis et pêche
Cocktail sans alcool
Coca cola
Eau plate et eau gazeuse

Prix TTC par personne : 11.50 €

Le tarif inclut :

Le nappage du buffet (non tissé), la verrerie
Deux heures de service, incluant le temps d'installation, et de rangement
(Possibilité de facturation d'heures supplémentaires)

Nous organisons également votre vin d'honneur dans la salle de votre choix.

Dans ce cas, le tarif de la prestation est de : 12.50 € par personne

Ce tarif inclut :

Quatre heures de service, incluant le trajet aller-retour, le temps d'installation et de rangement

Le nappage du buffet (non tissé), la verrerie, le matériel de réchauffe (étuve).

(Possibilité de facturation d'heures supplémentaires)

Cocktail a la Carte

COCKTAIL

Le prix de nos mini bouchées est indiqué pour une pièce et s'entend hors service, hors livraison

Assortiment chips, olives, cacahuètes	1.70 €
Canapé charcuterie (au choix : rosette, jambon cru, terrine de campagne)	1.10 €
Macaron de foie gras	1.40 €
Mini quiche fromage, lorraine, oignon, ou provençale	1.20 €
Canapé saumon fumé	1.30 €
Canapé œuf/tomate	1.20 €
Canapé pointes d'asperges	1.20 €
Blinis au saumon gravelax	1.50 €
Briochette à la mousse de thon	1.15 €
Gougère à la mousse de canard	1.30 €
Hérisson de mini brochettes tomate cerise et fromage	1.40 €
Hérisson de mini brochettes jambon cru et cornichon	1.10 €
Mini blinis aux crevettes	1.40 €
Navette à la chair de crabe et citron vert	1.50 €
Navette à la mousse de foie gras	1.50 €
Navette de rilette de saumon	1.50 €
Macaron foie gras	1.40 €
Mini brochette de volaille, crevette, ananas	1.55 €
Mousse de poivron et chorizo	1.45 €
Royal de foie gras et crumble de noisette	1.30 €
Tartares de thon frais huile vierge	1.50 €
Tartare de pomme granny smith et saumon	1.40 €
Tarte fine de rouget en tapenade	1.40 €
Mini crudettes et son cocktail de saveurs	1.50 €
Verrine de poivrons confits au piment d'espelette	1.10 €
Verrine de zaalouk de courgettes au chorizo	1.10 €
Verrine de concassé de poulet aux saveurs indiennes	1.20 €
Verrine de tartare de saumon au citron vert	1.40 €
Verrine de ricotta aux herbes et son lard grillé	1.25 €

Pièces à déguster chaudes :

Mini accras de morue	1.10 €
Feuilleté saucisse, olive ou fromage	1.15 €
Mini samossas assortis	1.70 €
Pruneau grillé au lard	1.20 €
Mini quenelle sauce nantua	1.40 €
Quenelle à la crème de morille	1.50 €
Crevette rôtie et crème citronnelle	1.45 €
Cassolette de pétoncles safranée	1.55 €
Mini pastilla de St Jacques aux petits légumes	1.60 €
Mini quiche au saumon et à l'aneth	1.40 €
Chausson de bœuf aux épices	1.40 €

Pièces sucrées :

Farandole de mignardises sucrées (3 pièces par personne)	5.40 €
Tartelette feuilletée aux pommes	2.10 €