

# LE COCKTAIL

SUGGESTIONS  
TRAITEUR  
PRINTEMPS-ÉTÉ 2019

## VEGETAL

## CARNÉ // MARÉE

### LES DIP'S

- \* Rillettes végétales
- \* Houmous
- \* Tartare d'algues au curry de Madras

- \* Rillettes de sardines aux herbes
- \* Rillettes de maquereaux à la moutarde
- \* Rillettes ou pâté de campagne

\* Trio de dip's // Accompagnés d'un panier de tartines de pain frais et crudités à partager

### LES VERRINES

- \* Verrine crème mangue, carottes, cumin, tuile au curcuma
- \* Verrine de légumes de saison confits crumble parmesan, graines
- \* Verrine crémeux avocat et jeunes pousses

- \* Crème de patate douce et foie gras, crumble sarrasin
- \* Verrine crumble parmesan, jambon de pays, tomates confites

### LES PIÈCES COCKTAIL

- \* Cuillères végétales // mirepoix de fruits de saison, sauce mangue sur feuille d'endive
- \* Club sandwich caviar d'aubergines ou chèvre, concombre
- \* Roulés sarrasin houmous et graines ou chèvre aubergines
- \* Wraps sauce avocat, crudités et salicorne
- \* Cakes salés pavot, chèvre, miel
- \* Minis carottes cakes
- \* Tatin de navets nouveaux
- \* Bruchetta tomates confites (pièce chaude)

- \* Club sandwich
- Oeufs mimosa, mayo, ciboulette ou jambon blanc, comté, jeunes pousses
- \* Roulés sarrasin jambon, chèvre frais, ciboulette
- \* Brochette de poulet laqué au cidre
- \* Boulette de bœuf cacahouètes
- \* Cuillères gourmande, endive, magret de canard fumé, mangue



## LES ENTREES

### VEGETAL

- // Trio de mises en bouche
  - \* Caviar d'aubergines sur toast de garlic bread
  - \* Tartare d'algues au curry de madras
  - \* Carpaccio végétal // Tomates, fraises, basilic
- // Mille feuilles d'asperge, carottes, fanes et mûres sauvages
- // Crème brûlée d'asperges, macaron ganache arachide, mesclun acidulé

### CARNÉ // MARÉE

- // Tartare de daurade, pickles d'oignons, gelée d'agrumes
- // Makis de langoustines, sarrasin, jeunes pousses de poireaux et huile de langoustines
- // Trio de mises en bouche
  - \* Rillettes de sardines sur toast
  - \* Tartare d'algues au curry de madras
  - \* Carpaccio végétal // Tomates, fraises, basilic

## LES PLATS

- // Médaillon végétal en croûte feuilletée légumes nouveaux rôtis, gratin de pommes de terre nouvelles, sauce au vin rouge
- // Tartare d'algues, asperges et écrasé de pommes de terre aux herbes, sirop d'agrumes
- // Curry de légumes au lait de coco  
Riz au noix de cajou
- // Cabillaud en papillote d'algue aux agrumes, légumes nouveaux, éclats de pistaches
- // Ballotine de volaille, farce poires, pommes, champignons et sauce crémeuse au cidre, légumes de saison confits
- // Brochette de bœuf, écrasé de pommes de terre nouvelles aux herbes du jardin



## LES DESSERTS

// Duo ou Trio de mignardises sucrées, à l'assiette

- \* Moelleux chocolat, caramel au beurre salé
- \* Crème brûlée
- \* Macaron vanille
- \* Tarte ganache chocolat, éclats de cacahouètes caramélisés
- \* Bouchée crème tonka, fruits rouges, sur coque de macaron
- \* Financier thé Macha et fruits rouges

- \* Paris-Brest
- \* Fraisier
- \* Weeding cake personnalisé
- \* Entremet fruits rouges, basilic

// ENTREMET

// Sélection de fromages

7 € par convive

// Forfait pain et beurre


5 € par convive

// Menu enfant

10 €

// MAIS AUSSI...

Sous forme de box ou menu adulte adapté



Cette carte est une suggestion.

Votre menu sera conçu sur-mesure pour répondre au mieux à vos souhaits.

Les tarifs ici affichés sont indicatifs et représentent le coût par convive.

Votre proposition sera faite sur devis!

## // TARIFS

Cocktail 6 à 8 pièces

// 12 €

Entrée

// 12 €

Plats

// 18 €

Fromage

// 6 €

Dessert

// 12 €

Service en salle

// 13 € de l'heure

Service sommellerie

// 20 € de l'heure

Location de vaisselle

// Sur devis

Forfait décoration - sur devis

// 70 €

Accord mets et vin - sur devis

// 50 €

## LES PRESTATIONS DU PLAN A !

\* Frais Kilométriques

// 0.80 € du Kilomètre

Au départ de Plancoët

\* Prestation orchestration de la prestation

// 35€ de l'heure



Adeline Auclerc

06 13 36 92 37 // [adeline@le-plan-a.fr](mailto:adeline@le-plan-a.fr)

// [www.le-plan-a.fr](http://www.le-plan-a.fr)