

Les Cocktails - printemps été 2018



Vous recevez des amis, des clients, nous mettons en scène votre cocktail pour ravir les yeux et les papilles de vos hôtes...

■ L'APERITIF SIMPLE

Pour accompagner un verre, existe également en version végétarienne.

■ LE COCKTAIL 5 pièces ou 8 pièces ou le Bien-Etre

Simple et conviviaux, les cocktails apéritifs 5 ou 8 pièces ou Bien Etre vous permettront de clôturer agréablement une rencontre ou de vous mettre en bouche idéalement avant un bon buffet, un repas servi à l'assiette ou un cocktail Prestige.

Durée conseillée : 1 heure

Nous pouvons décliner ces cocktails en version 12 pièces pour un apéritif long.

■ LE COCKTAIL DINATOIRE 15 PIECES

Plus qu'un apéritif, le cocktail 15 pièces devient un moment privilégié où les échanges pourront se prolonger autour de pièces sucrées et pourquoi pas, d'une savoureuse coupe de champagne !

Durée conseillée : 1 à 2 heures

■ LE COCKTAIL PRESTIGE 18 PIECES

Mises en bouche, verrines et mignardises se succèdent pour le seul plaisir de vos invités. Le cocktail Prestige dînatoire saura satisfaire les plus exigeants par la qualité, l'originalité et la quantité de pièces proposées.

Durée conseillée : 2 heures

A noter : Les cocktails 12, 15 et 18 pièces avec service comportent également des pièces servies chaudes en déambulation.



L'Apéritif - Simple

Olives aromatisées par nos chefs

Assortiment de brochettes
1 par convive

Le four à pain
1 par convive
Assortiment de pizzas maison végétariennes

Assortiment d'allumettes
1 par convive
Ex : sésame, paprika, pavot et fromage

Assortiment de gougères
1 par convive
Ex : aux noix de Grenoble, roquette, poivron, comté

3,60 € HT
TVA 10%
Hors
livraison
et service

L'Apéritif - Simple - végétarien

Olives aromatisées par nos chefs

Assortiment de brochettes végétariennes
1 par convive

Mezzés
2 par convive
Ex : Fingers de carotte et concombre, fleurs de radis, tomates croquantes, chips au maïs et petits croûtons accompagnés de crème de haricots rouges, tzatziki, caviar d'aubergine et houmous de fèves

Assortiment de gougères
1 par convive
Ex : aux noix de Grenoble, roquette, poivron, comté



Cocktail - 5 pièces salées

5 pièces salées

Les soupes fraîcheur

(1 par convive)

Ex : Gaspacho provençal à la tomate
Minestrone glacé de l'été
Soupe de melon glacé à la menthe
Gaspacho concombre

Les brochettes saveur sur support végétal

(1 par convive)

Ex : Dés de melon et jambon cru
Crevette Thaï, ananas
Courgette massalé, gouda, cumin
Champignon de Paris, tomates et courgettes grillées

Les saveurs du chef

(3 par convive)

Ex : Roulé de bœuf au poivre de Sichuan
Mini nordique, citron, gingembre et crevette poêlée
Clafoutis aux asperges,
Bouchon de carottes et crevettes épicées,
Pommes de terre fondantes, émulsion de moutarde et lard grillé
Cake crabe müsli

Cocktail - 5 pièces sucré/salé

3 salées et 2 sucrées

Les brochettes saveur sur support végétal

(1 par convive)

Ex : Dés de melon et jambon cru
Crevette Thaï, ananas
Courgette massalé, gouda, cumin
Champignon de Paris, tomates et courgettes grillées

Les saveurs du chef

(2 par convive)

Ex : Roulé de bœuf au poivre de Sichuan,
Mini nordique, citron, gingembre et crevette poêlée
Clafoutis aux asperges,
Bouchon de carottes et crevettes épicées,
Pommes de terre fondantes, émulsion de moutarde et lard grillé
Cake crabe müsli

Nos mignardises sucrées

(2 par convive)

Ex : Tartelette aux fruits frais de saison,
Succès au chocolat praliné,
Moelleux au café
Chou pistache...

5,60 € HT
TVA 10%
Hors
livraison
et service

Cocktail Apéritif - 8 pièces

6 salées, 2 sucrées

(possibilité de composer un cocktail salé en ajoutant une navette et une salade)

Les mises en bouche

(1 par convive)

Ex : Millefeuille de légumes sur un lit de polenta,
Pomme d'amour et chèvre au muesli,
Cannelloni de courgettes aux Gambas,
Foie Gras et gelée à l'hibiscus porto,
Tartare de saumon aux agrumes et basilic...

Les brochettes saveur sur support végétal

(1 par convive)

Ex : Dés de melon et jambon cru,
Crevette thaï ananas,
Brochette de concombre, radis, œuf de caille, sésame
Framboise, artichaut, gruyère et viande séchée des Alpes

Les saveurs du chef

(3 par convive)

Ex : Bouchon de Carottes et Crevettes épicées,
Pommes de terre fondantes, émulsion de moutarde et lard grillé
Cuillère végétarienne,
Sur un toast grillé, poivron farci au thon,
Moelleux de feta olives

Les salades fraîcheur

(1 par convive)

Ex : Salade niçoise,
Sur un lit de sucrose mignon de porc fumé sauce rougail
Salade d'asperge et pecorino romano

Ou

Les Soupes fraîcheur

(1 par convive)

Ex : Gaspacho provençal à la tomate,
Minestrone glacé de l'été,
Soupe de melon glacé à la menthe
Gaspacho concombre

Nos mignardises sucrées

(2 par convive)

Ex : Tartelette aux fruits frais de saison,
Succès au chocolat praliné,
Moelleux au café
Chou pistache...

8,85 € HT
TVA 10%
Hors
livraison
et service

Le Bien-Être – 8 pièces et boissons detox

Lunch sans gluten et végétarien

Jus detox ou Bissap

1 verre par convive

Salade fraîcheur

2 par convive

Salade de melon glacé à la menthe
Salade sportive lentilles, riz, céréales, radis, noisettes et noix de cajou

Gourmandises salées végétariennes

3 par convive

Wraps de légumes et houmous de haricots rouges
Galette de quinoa légumes
Pao de queijo (croquette de manioc au fromage)

Desserts healthy

3 par convive

Salade aux trois fruits (kiwi, pamplemousse rose, ananas) et menthe
Riz au lait de coco, coulis mangue
Barre de céréales

Infusion detox

1 tasse par convive

Nous
consulter

Cocktail Apéritif Long - 12 pièces

9 salées, 3 sucrées

Les mises en bouche

(1 par convive)

Ex : Millefeuille de légumes sur un lit de polenta,
Pomme d'amour et chèvre au muesli,
Cannelloni de courgettes aux Gambas,
Foie Gras et gelée à l'hibiscus porto,
Tartare de saumon aux agrumes et basilic...

Les brochettes saveur sur support végétal

(1 par convive)

Ex : Dés de melon et jambon cru,
Crevette thaï ananas,
Brochette de concombre, radis, œuf de caille, sésame
Framboise, artichaut, gruyère et viande séchée des Alpes

Les saveurs du chef

(4 par convive)

Ex : Bouchon de Carottes et Crevettes épicées,
Pommes de terre fondantes, émulsion de moutarde et lard grillé
Cuillère végétarienne,
Sur un toast grillé, poivron farci au thon,
Moelleux de feta olives

Les Cuillères

(1 par convive)

Ex : Tomate ananas et sa jardinière de légumes
Rosace de chorizo et son Guacamole de fève et artichaut
Cubes de pastèque, crème de feta, pointe de ciboulette

Les Salades Fraîcheurs

(1 par convive)

Ex : Salade niçoise,
Sur un lit de sucrine mignon de porc fumé sauce rougail
Salade d'asperge et pecorino romano

Ou

Les Soupes fraîcheur

(1 par convive)

Ex : Gaspacho provençal à la tomate,
Minestrone glacé de l'été,
Soupe de melon glacé à la menthe
Gaspacho concombre

Les navettes et petits pains fourrés

(1 par convive)

Ex : Bagel, Œuf Mimosas, Bacon
Wraps végétariens
Mauricette au Poulet sauce à l'aigre doux
Navette au Guacamole de fève et Artichaut confit piquant
Club d'aubergine, Pastrami et Tomate confite
Navette de Magret de Canard fumé aux saveurs d'arachide

Les Mignardises Sucrées

(3 par convive)

Ex : Tartelette aux fruits frais de saison,
Succès au chocolat praliné,
Moelleux au café
Chou pistache...

13,00€ HT
TVA 10%
Hors
livraison
et service

Cocktail Dînatoire - 15 pièces

15 pièces froides ou chaudes

Les salades fraîcheur - (1 par convive)

Ex : Salade niçoise

Sur un lit de sucrine, mignon de porc fumé sauce rougaille

Salade d'asperge, et pecorino romano

Salade biryani de légumes sautés avec une poignée de riz parfumé

Minestrone de légumes du Soleil et seiche marinée

Salade de légumineuses et Truite fumée

Les mises en bouche - (1 par convive)

Ex : Millefeuille de la Dombes,

Carpaccio de bœuf, huile vierge

Cœur de palmier, magret et sésame

Rouleau de printemps au saumon ou crevettes

Cannelloni de courgettes aux Gambas

Cubik de saumon au parfum d'agrumes

Les brochettes saveur sur support végétal - (1 par convive)

Ex : Dés de melon et jambon cru,

Crevette thaï ananas,

Brochette de concombre radis, œuf de caille sésame

Framboises, artichaut, gruyère et viande séchée des Alpes

Poulet tandoori, bacon, abricot

Ecrevisse, mozzarella

Les Cuillères - (1 par convive)

Ex : Tomate ananas et sa jardinière de légumes

Rosace de chorizo et son guacamole de fève et artichaut

Cubes de pastèque, crème de feta, pointe de ciboulette

Les saveurs du chef - (4 par convive)

Ex :

Roulé de bœuf au poivre de Sichuan

Mini nordique, citron, gingembre et crevette poêlée

Macaron au bleu et noir

Clafoutis aux asperges

Tatin de saison, basilic et rouget mariné

Délicatesse de chèvre frais sur un sablé safran

Les pièces salées chaudes (uniquement avec service)

Ex : Noix Saint Jacques masqué d'une fine purée de truffe sur sa fondue de poireaux,

Mini-Hamburger maison,

Risotto roquette (végétarien)

Wok de Légumes de saison, filet de caille laqué au miel, et soja balsamique

Vol au Vent d'escargot crevette et son chapeau doré,

Fondant de saumon et citron...

Les navettes et petits pains fourrés - (1 par convive)

Ex : Bagel, Œuf mimosa, bacon

Wraps végétariens

Mauricette au poulet sauce à l'aigre doux

Navette au guacamole de fève et artichaut confit piquant

Club d'aubergine, pastrami et tomate confite

Navette de magret de canard fumé aux saveur d'arachide

Les Cônes (si service) et les verrines - (1 par convive)

Ex : Panacotta de brocolis, faisselle de chèvre battue aux oignons caramélisés et Truffe noire

Perles de Savoie, légumes croquants, avocat et crabe

Salade lentilles du Puy, vinaigrette de xérès et truite fumée

Fraîcheur d'avocat en minestrone,

Cône de foie gras et magret fumé,

Cône banalime et son effeuillé de cabillaud,

Cône pomme Ariane au hadock fumé

Petits fromages au choix (Région Rhône-Alpes)

Quatre délices de notre pâtissier

1 Dessert fruité parmi (fruits de saison)

Ex : Brochette de fruits, ou Salade de fruits

en verrine ou Smoothie de fruits.

1 Pâtisserie parmi :

Ex : Chou ou Tartelette de fruit ou Succès

chocolat praliné ou Tarte citron ou Tartelette

praline ou Moelleux aux fruits rouges

1 Gourmandise parmi :

Ex : Panacotta aux fruits rouges

Tiramisu au café ou fruits rouges ou

Crème brûlée.

1 Macaron parmi :

Ex : Macaron fruits rouges, chocolat,

Vanille, ou fruits exotiques

16,60 € HT
TVA 10%
Hors
livraison
et service

Le Cocktail Prestige - 18 pièces

Les salades fraîcheur - (1 par convive)

Ex : Salade niçoise
Minestrone de légumes du Soleil et seiche marinée
Salade de légumineuses et Truite fumée,
Sur un lit de sucrine, mignon de porc sauce rougail
Salade biryani de légumes sautés avec une poignée de riz parfumée
Salade d'asperge, et pecorino romano

Les mises en bouche - (1 par convive)

Ex : Foie Gras et gelée à l'hibiscus porto,
Carpaccio de bœuf, huile vierge
Rouleau de printemps aux crevettes
Millefeuille de légumes sur un lit de polenta
Cœur de palmier, crème de sésame, magret de canard fumé
Cubik de saumon au parfum d'agrumes

Les brochettes saveur sur support végétal - (1 par convive)

Ex : Courgette massalé, gouda, cumin
Crevette Thaï ananas
Pic melon, jambon Serrano
Poulet Tandoori, bacon, abricot
Pic écrevisse, mozzarella
Saumon, radis, concombre
Champignon de Paris, tomates et courgette grillée
Framboise, artichaut, gruyère et viande séchée des Alpes

Les Cuillères - (1 par convive)

Ex : Banalime et son effeuillé de cabillaud
Rosace de chorizo et son Guacamole de fèves et artichaut
Cubik de saumon au parfum d'agrumes,
Cubes de pastèque, crème de feta, pointe de ciboulette
Pomme Ariane au haddock fumé,
Tomate ananas et sa jardinière de légumes
Ratatouille maison, amandes grillées et supions

Les saveurs du chef - (3 par convive)

Ex : Roulé de bœuf au poivre de Sichuan
Mini nordique, Citron, Gingembre et crevette poêlée
Foie gras et Gambas en gelée aigre-douce
Tatin de saison, basilic et Rouget mariné
Clafoutis aux asperges,
Bouchon de Courgette, Tomates confites et Artichaut,
Macaron Foie gras et Framboise,
Bouchon de Carottes et Crevettes épicées,
Délicatesse de chèvre frais sur un Sablé Safran,
Cuillère gourmande végétarienne,
Pommes de terre fondantes, émulsion de moutarde à l'ancienne, lard grillé
Crackers de truite fumée, crème de mascarpone, citron gingembre

Les Cônes (si service) et les verrines - (1 par convive)

Ex : Panacotta de brocolis, faisselle de chèvre battue aux oignons caramélisés et Truffe noire
Perles de Savoie, légumes croquants, avocat et crabe
Salade lentilles du Puy, vinaigrette de xérès et truite fumée
Fraîcheur d'avocat en minestrone,
Cône de foie gras et magret fumé,
Cône banalime et son effeuillé de cabillaud,
Cône pomme Ariane au haddock fumé

Les navettes et petits pains fourrés - (1 par convive)

Ex : Bagel, Œuf mimosa, bacon
Wraps végétariens
Mauricette au poulet sauce à l'aigre doux
Navette au guacamole de fève et artichaut confit piquant
Club d'aubergine, pastrami et tomate confite
Navette de magret de canard fumé aux saveur d'arachide



Le Cocktail Prestige - 18 pièces (suite)

Les pièces chaudes - (3 par convive)

Vol au Vent d'escargots, crevette et son chapeau doré
Tarte fine chaude à la Tomate,
Wok de Légumes de saison, filet de caille laqué au miel, et Soja Balsamique
Tortillas Espagnoles,
Risotto roquette (végétarien),
Fondant de saumon et citron,
Croque Monsieur chèvre, épinards et roquette,
Petits champignons farcis,
Bouchée végétarienne,
Mini Hamburger maison,
Pomme de terre fondant escargot provençal

Petits fromages au choix (Région Rhône-Alpes)

Cinq délices de notre pâtissier

1 Dessert fruité parmi (fruits de saison)

Ex : Brochette de fruits, ou Salade de fruits en verrine ou Smoothie de fruits.

1 Gourmandise parmi :

Ex : Panacotta aux fruits rouges
Tiramisu au café ou fruits rouges
ou Crème brûlée.

2 Pâtisseries parmi :

Ex : Chou ou Tartelette de fruit ou Succès chocolat praliné ou Tarte citron ou Tartelette praline ou Moelleux aux fruits rouges

1 Macaron parmi :

Ex : Macaron fruits rouges, chocolat, Vanille, ou fruits exotiques.

20,40 € HT
TVA 10%
Hors
livraison
et service

NOS FORMULES BOISSONS

MODALITES DE COMMANDE

Forfait Softs	Forfait Bistrot	Forfait champagne
Evian Badoit	Côtes du Rhône	Champagne Brut
Jus de fruits de producteurs	Blanc Rouge	
Et/ou	Et/ou	
Sodas sur demande	Rosé de Provence sur demande	
1,25 € HT 1,375 € TTC	1,70 € HT 2,04 € TTC	4,75 € HT 5,70 € TTC

Autres boissons sur demande : Sélection de Vins Régionaux et de Vins fins, Apéritifs, Crémant de Bourgogne, Kirs, Punch...

Minimum de commande : 20 personnes

Tous nos buffets sont livrés avec de la vaisselle biodégradable
Et du pain de campagne

Frais de Livraison

	Semaine	Week End
Zone 1 Lyon Est et Rive Gauche	25,50 € HT	41,00 € HT
Zone 2 Lyon Ouest et Rive Droite	30,50 € HT	46,00 € HT
Zone 3 Grande Couronne	38,50 € HT	61,00 € HT

Vos contacts pour les BUFFETS :

Olivier ROSSET – traiteur@prestal.fr
Marie PERRIN – marie.perrin@prestal.fr
Tel : 04 72 97 09 34

TVA 10%
et
TVA 20%
Sur alcools



10 rue Sigmund Freud – 69120 VAULX EN VELIN
Tel : 04 72 97 09 34 / www.prestal.fr