

LES COCKTAILS

Printemps Eté 2022



Contact : 04 72 97 09 34
traiteur@prestal.fr

5 Formules de COCKTAILS

Pour une fin de réunion ou un véritable repas, nos cocktails répondront à vos attentes pour vos moments gourmands !

Pour chaque formule un menu végétarien disponible



COCKTAIL APERITIF 5 PIECES

Un cocktail court pour accompagner un verre en fin de réunion ou avant un bon buffet

Durée conseillée : 45 min

6,35 € HT / 6,99 € TTC

COCKTAIL APERITIF 8 PIECES

Un peu plus gourmand, ce cocktail est idéal pour clôturer une rencontre ou se mettre en bouche

1h

10,15 € HT / 11,17 € TTC

COCKTAIL APERITIF LONG 12 PIECES

Un moment privilégié où les échanges pourront se prolonger avec des pièces variées

1 à 2h

15,40 € HT / 16,94 € TTC

COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE 15 PIECES

Un véritable repas debout autour de petites pièces originales à déguster froides ou chaudes

2h et plus

19,30 € HT / 21,23 € TTC

COCKTAIL LUNCH 12 PIECES + UN PLAT FROID OU CHAUD

Cocktail alliant élégance et abondance, son plat savoureux séduira les plus gourmands

2h et plus

21,50 € HT / 23,65 € TTC

COCKTAIL APERITIF 5 PIECES

5 SALEES OU 3 SALEES ET 2 SUCREES

Tarif :
6,35 € HT
par convive
TVA 10%
soit 6,99 € TTC

5 PIECES SALEES A DEGUSTER

Quelques exemples :

- Gaspacho provençal
- Palet de tapenade d'olives et dôme de légumes du soleil
- Tartelette crème végétale au pesto, tartare de tomates
- Tatin de légumes de saison et fruits secs
- Brochette melon, pastèque, tomme de brebis
- Brochette mange tout, anchois mariné et tomate confite

3 PIECES SALEES ET 2 PIECES SUCREES : Possibilité de remplacer 2 pièces salées par 2 mignardises sucrées

Quelques exemples :

- Rocher coco
- Tartelette aux pralines roses
- Financier aux fruits
- Tartelette chocolat aux épices
- Mini choux à la crème

**ALTERNATIVE VEGETARIENNE
SUR DEMANDE**

selon les produits de saison



COCKTAIL APERITIF 8 PIECES

8 SALEES OU 6 SALEES ET 2 SUCREES

Tarif :
10,15 € HT
par convive
TVA 10%
soit 11,17 € TTC

8 PIECES SALEES

Quelques exemples de pièces par catégorie

4 SAVEURS DU CHEF

- Pain grillé, tartinade de lentilles à l'huile de noix
- Bouchon carotte écrevisse

1 MISE EN BOUCHE

- Macaron chèvre, thym et figues
- Nougat de chèvre aux fruits secs

1 BROCHETTE SAVEUR

- Mange tout, anchois mariné et tomate confite
- Tomate mozzarella basilic

1 WRAP OU 1 GAUFRE MAISON

- Wrap végétarien (poivrons, concombre, chèvre et tomates)
- Gaufre tomate mozzarella et pesto

1 PITA DE SAISON POULET OU 1 PAIN BAGNAT A LA NICOISE

6 PIECES SALEES ET 2 PIECES SUCREES

3 SAVEURS DU CHEF

1 MISE EN BOUCHE

1 BROCHETTE SAVEUR

1 WRAP OU 1 GAUFRE

2 MIGNARDISES SUCREES PARMi

- Tartelette mousseline aux fruits frais
- Rocher coco
- Tartelette aux pralines roses
- Financier aux fruits
- Tartelette chocolat aux épices
- Mini choux à la crème

**ALTERNATIVE VEGETARIENNE
SUR DEMANDE**

selon les produits de saison



COCKTAIL APERITIF 12 PIECES

12 SALEES OU 9 SALEES ET 3 SUCREES

Tarif :
15,40 € HT
par convive
TVA 10%
soit 16,94 € TTC

Quelques exemples de pièces par catégorie

1 PETITE SALADE D'ÉTÉ

- Tartare de betterave rouge, huile de sésame
- Tartare végétal (tomates, câpres, poivrons, pois chiches)

1 MISE EN BOUCHE

- Macaron de foie gras aux fruits de saison
- Millefeuille des Dombes : truite et carpe fumée
- Croque de jambon truffé, beurre truffé et tomates confites

3 SAVEURS DU CHEF

- Cookie romano au chèvre frais de la ferme
- Galette de sarrasin roulée au curry et légumes du soleil
- Mauricette au tzatziki et saumon gravlax

1 BROCHETTE SAVEUR

- Pintxos de crevette et jambon de pays flambé à l'anis
- Mimolette, courgette marinée et magret fumé

1 PITA SAVEUR ORIENTALE

- Pita à l'indienne (poulet aux épices tandoori)

2 MINI SANDWICH, WRAP OU GAUFFRE DE SAISON

- Pain céréales, guacamole, pastrami, salade iceberg et cheddar
- Navette de poitrine de veau laquée et crumble d'oignons

3 MIGNARDISES SUCREES

- Entremet abricot romarin
- Tartelette mousseline aux fruits frais
- Tartelette aux pralines roses
- Tartelette chocolat aux épices
- Macarons du chef
- Tarte meringuée aux agrumes
- Moelleux noisette mousse vanille
- Croquant chocolat caramel pointe de sel

**ALTERNATIVE VEGETARIENNE
SUR DEMANDE**

selon les produits de saison



COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE 15 PIECES

15 SALEES OU 12 SALEES ET 3 SUCREES

Tarif :
19.30 € HT
par convive
TVA 10%
soit 21,23 € TTC

Quelques exemples de pièces par catégorie

1 PETITE SALADE DE L'ÉTÉ

- Aubergine pignons de pins et vinaigrette acidulée
- Taboulé de chou fleur aux raisins secs et graines

1 MISE EN BOUCHE

- Macaron Roquefort noix
- Carpaccio de bœuf sauce chimichurri

4 SAVEURS DU CHEF

- Mini éclair petits pois sarriette et jambon de Savoie
- Pain grillé, moutarde et bœuf en chiffonnade
- Bouchon de courgette, fromage frais aux herbes, artichauts et tomates confites

2 BROCHETTES SAVEUR

- Artichaut framboise Comté
- Mimolette, courgette marinée, magret fumé

2 MINI SANDWICH, WRAP OU GAUFFRE DE SAISON

- Wrap végétarien (poivrons, concombre, chèvre et tomates)
- Dürum d'Istanbul; wrap poulet aux épices raz el hanout

1 PITA SAVEUR ORIENTALE

- Pita à l'indienne (poulet aux épices tandoori)

Plateau de fromages Région



3 MIGNARDISES SUCREES

- Tartelette mousseline aux fruits frais
- Tartelette aux pralines roses
- Cube brownie aux noix caramélisées
- Macarons du chef
- Tarte meringuée aux agrumes
- Moelleux noisette mousse vanille
- Entremet abricot romarin...

Une proposition avec 2 pièces chaudes pour 0,60 € HT de plus :

- Mini-burger végétarien sauce pimentée
- Mini-burger bœuf-cheddar sauce fumée au piment de la Vera
- Croque jambon truffé
- Nem crevette-crabe
- ...

ALTERNATIVE VEGETARIENNE SUR DEMANDE

selon les produits de saison



COCKTAIL LUNCH

9 SALEES ET 3 SUCREES AVEC UN PLAT COCKTAIL CHAUD OU FROID

Tarif :
21,50 € HT
par convive
TVA 10%
soit 23,65 € TTC

Quelques exemples de pièces par catégorie

1 PETITE SALADE D'ÉTÉ

- Tartare de betterave rouge, huile de sésame
- Tartare végétal (tomates, câpres, poivrons, pois chiches)

1 MISE EN BOUCHE

- Millefeuille des Dombes : truite et carpe fumée
- Tartare de bonite et vinaigrette miso

3 SAVEURS DU CHEF

- Mini éclair petits pois sarriette et jambon de Savoie
- Mauricette tzatziki et saumon gravlax
- Bouchon de courgette, fromage frais aux herbes, artichauts et tomates confites

1 PITA SAVEUR ORIENTALE

- Pita à l'indienne (poulet aux épices tandoori)

1 BROCHETTE SAVEUR

- Mimolette, courgette marinée, magret fumé
- Pintxos de crevette et jambon de pays flambé à l'anis et persillade

2 MINI SANDWICH, WRAP OU GAUFRE DE SAISON

- Gaufre tomate mozzarella et pesto
- Gaufre artichaut, chutney de citron et crémeux à l'amande,

PLAT COCKTAIL FROID EN WOODYNETTE

- Mi-cuit de bonite sauce vierge et riz safrané
- Tranché de bœuf au confit d'échalote et courgette au curcuma



OU PLAT COCKTAIL CHAUD EN WOODYNETTE (avec service)

- Duo de riz de Camargue et chou fleur façon risotto
- Poitrine de porc basse température, polenta crémeuse aux tomates confites et légumes grillés
- Ravioles du Dauphiné sauce St Marcellin et noix

3 MIGNARDISES SUCREES

- Tartelette mousseline aux fruits frais
- Tartelette aux pralines roses
- Macarons du chef
- Tarte meringuée aux agrumes
- Croquant chocolat caramel pointe de sel
- Entremet abricot romarin ...

ALTERNATIVE VEGETARIENNE SUR DEMANDE

selon les produits de saison



NOS BOISSONS

TVA 10%
et
TVA 20%
sur
alcools

POUR ACCOMPAGNER VOTRE COCKTAIL

NOTRE SELECTION DE VINS

BLANC (75 cl)

Côtes du Rhône (Coopérative de Montfrin)	8,75 € HT
Beaujolais Villages (Emeringes)	11,30 € HT
Crozes Hermitage (Domaine Mucyn*)	21,65 € HT
Saint-Joseph (Domaine Mucyn*)	24,50 € HT

ROUGE (75cl)

Côtes du Rhône (Coopérative de Montfrin)	8,25 € HT
Beaujolais Villages (Emeringes)	10,30 € HT
Collines Rhodaniennes (Domaine Mucyn*)	12,90 € HT
Crozes Hermitage (Domaine Mucyn*)	21,10 € HT
Saint Joseph (Domaine Mucyn*)	24,20 € HT

ROSE (75cl)

Rosé de Provence (Cave de Montfrin)	10,30 € HT
-------------------------------------	------------

CREMANT ET CHAMPAGNE (75cl)

Crémant de Bourgogne (Domaine Coquard)	15,00 € HT
Champagne Réserve (Crochet Rivière)	24,50 € HT

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Volvic, 150 cl	2,40 € HT
Badoit, 100 cl	2,55 € HT
Jus de fruits de producteurs, 100 cl	4,40 € HT
Jus de pomme producteurs Bio	4,60 € HT
Sodas (coca-cola, ice tea) 100cl	4,10 € HT

NOS FORFAITS

APERITIF

• Kir ou Crémant de Bourgogne	3,10 € HT par convive
• Champagne Réserve	4,90 € HT par convive

VINS

• FORFAIT BISTROT : Côtes du Rhône blanc et rouge de la coopérative de Montfrin	1,75 € HT par convive
• FORFAIT REGIONAL : Collines Rhodaniennes rouge et Beaujolais blanc d'Emeringes	2,25 € HT par convive
• FORFAIT EPICURIEN : Crozes Hermitage rouge et blanc du domaine Mucyn*	4,50 € HT par convive

Pour tous les forfaits vins et apéritifs nous prévoyons 1 bouteille pour 5 convives.

AUTRES

• SOFTS (Eau plate et pétillante et jus de fruits de producteurs)	1,55 € HT par convive
• CAFE (1 thermos pour 10 personnes)	1,20 € HT par convive
• THE	1,00 € HT par convive



* Le domaine Mucyn est en deuxième année de conversion bio



COMMANDE ET LIVRAISON



Véhicule
100 % électrique

Pour limiter notre
impact !

FRAIS DE LIVRAISON (TVA 10 %)

	Semaine	Week-End
Zone 1 Lyon Est et Rive Gauche	30 € HT	48 € HT
Zone 2 Lyon Ouest et Rive Droite	35,50 € HT	53 € HT
Zone 3 Grande Couronne	45 € HT	72 € HT

Minimum de commandes : 20

*Pour toute information ,
contactez notre équipe commerciale*

traiteur@prestal.fr

04 72 97 09 34

10 rue Sigmund Freud – 69120 VAULX EN VELIN www.prestal.fr

UNE PRODUCTION ET DES LIVRAISONS SÉCURISÉES

L'ensemble de nos offres de restauration sont élaborées dans **notre laboratoire** disposant de **l'agrément sanitaire n°**



FR
69. 256.149
CE

Toutes nos équipes sont formées aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Pendant toute la crise sanitaire, Prestal n'a jamais cessé de produire et livrer des repas. Aussi depuis plus d'un an, nous avons mis en place **des procédures d'hygiène renforcées pour prévenir les risques du COVID-19**. Notre protocole sanitaire spécial COVID est issu d'un travail collaboratif avec l'ensemble des chefs d'équipe et référents SST de l'entreprise.

Pour la partie **LIVRAISON** :



Chaque **livreur est équipé de masque et de désinfectant**.

Tout contact sera limité, nous respecterons le protocole sanitaire en cours.

Nos caisses de livraison sont soit à usage unique, soit recyclables et systématiquement **nettoyées, désinfectées** après chaque livraison.

Si le buffet n'est pas accompagné de service, nous vous laissons le soin de veiller au respect des gestes barrières.

ENSEMBLE, RESPECTONS LES GESTES BARRIÈRES

