

LES COCKTAILS

AUTOMNE / HIVER 2022 -23

Contact

📞 04 72 97 09 34

✉️ traiteur@prestal.fr



Nos formules

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



Cocktails apéritif (5 ou 8 pièces)

Un cocktail court pour accompagner un verre en fin de réunion ou avant un bon buffet
Durée conseillée : entre 30min et 1h

Cocktail apéritif long (12 pièces)

Ce cocktail est un intermédiaire entre un apéritif et un véritable repas : les 12 pièces qui le composent sauront vous convaincre !
Durée conseillée : entre 1h et 1h30

Cocktail déjeunatoire ou dinatoire (15 pièces)

Ce cocktail constitue un véritable repas : 15 pièces salées et sucrées pour un moment privilégié !
Durée conseillée : 2h

Cocktail lunch 12 pièces et un plat chaud

Cocktail alliant élégance et abondance, son plat savoureux séduira les plus gourmands
Durée conseillée : entre 1h30 et 2h

Cocktail prestige (18 pièces)

Ce cocktail constitue un repas pour les fins gourmets : 18 pièces sucrées et salées pour vivre une expérience unique
Durée conseillée : 2h et plus

Minimum de commande : 20 convives

Cocktails apéritif

5 OU 8 PIECES : EXCLUSIVEMENT SALEES OU INCLUANT 2 PIECES SUCRES

5 PIECES SALEES

3 SAVEURS DU CHEF

Quelques exemples

- Tatin de patate douce crème au bleu
- Pomme de terre vitelotte, bœuf sauce au poivre
- Galette bretonne, wasabi et poisson fumé des Dombes...

1 MISE EN BOUCHE

Quelques exemples

- Foie gras aux baies de goji, pain d'épices au coing
- Coquille de truite rose, chou, anchoïade

1 MINI SANDWICH

Quelques exemples

- Wrap de tofu pané et légumes de saison
- Finger Suédois au saumon fumé
- Pita au poulet sauce César

3 PIECES SALEES ET 2 SUCREES

2 SAVEURS DU CHEF

1 MISE EN BOUCHE

2 MIGNARDISES DU CHEF PATISSIER

Quelques exemples

- Tartelette mousseline aux fruits frais
- Tarte aux pralines roses
- Tartelette chocolat noisette

8 PIECES SALEES

4 SAVEURS DU CHEF

1 BROCHETTE SAVEUR

Quelques exemples

- Carotte glacée, falafel et menthe
- Pomme de région, aneth et tomme de Savoie

1 MISE EN BOUCHE

2 MINI SANDWICH

6 PIECES SALEES ET 2 SUCREES

3 SAVEURS DU CHEF

1 BROCHETTE SAVEUR

1 MISE EN BOUCHE

1 MINI SANDWICH

2 MIGNARDISES DU CHEF PATISSIER



Cocktails apéritif long

12 PIECES : 12 SALEES OU 9 SALEES ET 3 SUCREES

9 PIECES SALEES ..

4 SAVEURS DU CHEF

Quelques exemples

- Gravelax de saumon, betterave et mousse raifort
- Sablé parmesan, miel et romarin
- La pince (chou, écrevisse, chantilly piment de La Vera)

1 MISE EN BOUCHE

Quelques exemples

- Wakamé de caille laquée
- Millefeuille des Dombes (truite et carpe fumées)

1 BROCHETTE SAVEUR

Quelques exemples

- Magret de canard fumé, abricot moelleux et brocoli
- Tofu caramélisé à l'érable et légumes craquants

3 MINI SANDWICHES

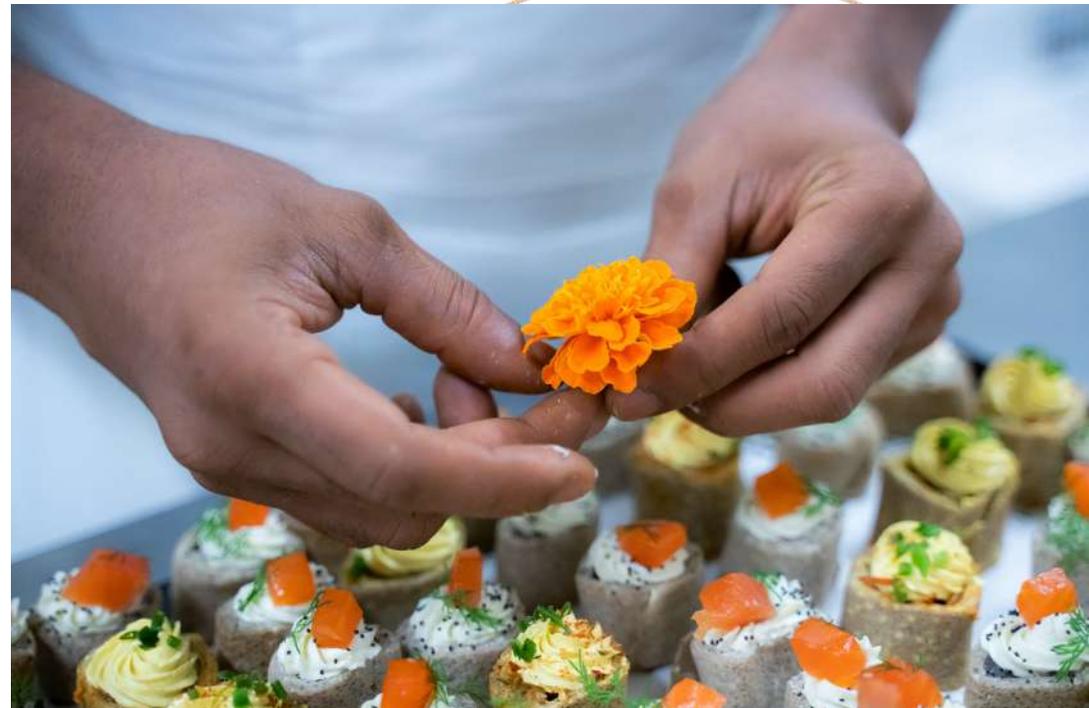
Quelques exemples

- Wrap de tofu pané et légumes de saison
- Gaufre salée : crème raifort, truite fumée et pickles de légumes craquants
- Pita au poulet sauce César

ET 3 PIECES SUCREES

Quelques exemples

- Tartelette aux noix
- Rocher coco
- Macarons du chef
- Financier aux marrons



Cocktail lunch

12 PIECES (9 SALEES ET 3 SUCREES) ET UN PLAT CHAUD EN WOODYNETTE

4 SAVEURS DU CHEF

Quelques exemples

- La pince (chou, écrevisse, chantilly piment de la Vera)
- Tarte à l'oignon, mousse légère et cèpes à l'ail noir
- Bouchée forestière aux lentilles vertes et raisin

1 MISE EN BOUCHE

Quelques exemples

- Gravelax de bœuf, sel fumé, saliche
- Wakame de caille
- Le Veggie (pain d'épice, crème légère, poireau grillé fumé)

1 BROCHETTE SAVEUR

Quelques exemples

- Magret de canard fumé, abricot moelleux et brocoli
- Tofu caramélisé à l'érable et légumes craquants

3 MINI SANDWICHES

Quelques exemples

- Wrap de tofu pané et légumes de saison
- Gaufre salée : crème raifort, truite fumée et pickles de légumes craquants
- Pita au poulet sauce césar

3 MIGNARDISES DU CHEF PATISSIER

Quelques exemples

- Financier aux marrons
- Moelleux noisette coing
- Croquant chocolat feuillantine
- Choux Paris Brest

1 PLAT CHAUD EN WOODYNETTE

- Ravioles du Dauphiné et crémeux d'artichaut
- Dos de colin, écrasé de pomme de terre aux 4 épices
- Risotto de potiron aux noisettes et tomme de Savoie
- Curry de légumes thaïlandais, riz safrané
- Emincé de poulet forestier, crozets de Savoie



Cocktail dinatoire

15 PIÈCES : 12 SALEES ET 3 SUCREES AVEC OU SANS PIÈCES CHAUDES

15 PIÈCES SANS PIÈCES CHAUDES

5 SAVEURS DU CHEF

Quelques exemples

- Radis noir au beurre d'algues et yuzu
- Galette bretonne, wasabi et poisson fumé des Dombes
- Tarte à l'oignon, mousse légère et cèpes à l'ail noir

1 MISE EN BOUCHE

Quelques exemples

- Foie gras aux baies de goji, pain d'épices au coing
- Wakamé de caille laquée
- Millefeuille des Dombes (truite et carpe fumées)

2 BROCHETTES SAVEUR

Quelques exemples

- Magret de canard fumé, abricot moelleux et brocoli
- Tofu caramélisé à l'érable et légumes craquants
- Pomme de région, aneth et tomme de Savoie

3 MINI SANDWICHES

Quelques exemples

- Wrap de tofu pané et légumes de saison
- Finger Suédois au saumon fumé
- Pita au poulet sauce césar

PLATEAU DE FROMAGES DECOUPES SUR PIC

avec pain tradition

3 MIGNARDISES DU CHEF PATISSIER

Quelques exemples

- Tartelette mousseline aux fruits frais
- Tartelette aux pralines roses
- Tartelette chocolat noisette

15 PIÈCES AVEC PIÈCES CHAUDES

REMPLECEZ 2 SAVEURS DU CHEF PAR 2 PIÈCES CHAUDES

Quelques exemples de pièces chaudes

- Burger végétarien sauce sriracha
- Croque jambon truffé
- Vol au vent d'escargot maître d'hôtel
- Burger bœuf cheddar sauce piment de véra
- Samoussa végétarien



Cocktail prestige

18 PIÈCES DONT 2 PIÈCES CHAUDES ET 3 SUCRÉES

5 SAVEURS DU CHEF

Quelques exemples

- Radis noir au beurre d'algues et yuzu
- Galette bretonne, wasabi et poisson fumé des Dombes
- Tarte à l'oignon, mousse légère et cèpes à l'ail noir

1 MISE EN BOUCHE

Quelques exemples

- Foie gras aux baies de goji, pain d'épices au coing
- Wakamé de caille laquée
- Millefeuille des Dombes (truite et carpe fumées)

2 BROCHETTES SAVEUR

Quelques exemples

- Magret de canard fumé, abricot moelleux et brocoli
- Tofu caramélisé à l'érable et légumes craquants
- Pomme de région, aneth et tomme de Savoie

3 MINI SANDWICHES

Quelques exemples

- Wrap de tofu pané et légumes de saison
- Finger Suédois au saumon fumé
- Pita au poulet sauce César
- Navette pastrami et coleslaw

2 PIÈCES CHAUDES

Quelques exemples

- Burger végétarien sauce sriracha
- Croque jambon truffé
- Vol au vent d'escargot maître d'hôtel
- Burger bœuf cheddar sauce piment de véra
- Samoussa végétarien

PLATEAU DE FROMAGES DÉCOUPÉS SUR PIC

avec pain tradition

4 MIGNARDISES DU CHEF PATISSIER

Quelques exemples

- Tartelette mousseline aux fruits frais
- Croquant chocolat feuillantine
- Chou Paris Brest
- Cube coco mandarine





Prestations complémentaires

Livraison

A votre demande, notre équipe logistique assure la livraison de votre cocktail à l'heure et au lieu souhaité dans toute la grande couronne lyonnaise, avec la vaisselle nécessaire à son installation.

Installation

Selon vos besoins, nous pouvons aussi assurer l'installation de votre cocktail (nappage, disposition des mets et des boissons) qui sera prêt à être dégusté.

Boissons

Nous vous conseillons nos forfaits boissons (eaux, vins) avec des quantités adaptées aux prestations de cocktail

Service

Si vous le souhaitez, notre équipe de maîtres d'hôtel et serveurs pourra assurer l'ensemble du service de votre prestation. Vacation minimum de 4 heures.

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 commande qui a du **sens**



Créée au service de l'emploi,
Prestal est une entreprise dont l'activité
économique sert de support
à sa vocation sociale :

**Un cocktail de 80 convives =
25 h d'insertion générées !**

Rendez vous sur notre [site internet](#)
pour en savoir plus sur notre mission !