

# LES COCKTAILS

AUTOMNE / HIVER 2023-2024

## Contact

📞 04 72 97 09 34  
✉ [traiteur@prestal.fr](mailto:traiteur@prestal.fr)

# Nos formules

Minimum de commande 20 personnes

## NOS COCKTAILS APÉRITIFS

### > 5 PIÈCES ou 8 PIÈCES (court)

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

Durée conseillée : entre 30 min et 1h

### > 12 PIÈCES (long)

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

## NOS COCKTAILS DEJEUNATOIRES ou DINATOIRES

### > 15 PIÈCES

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

Durée conseillée : 2h

### > LUNCH

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

Durée conseillée : entre 1h30 et 2h

### > PRESTIGE

Ce cocktail constitue un repas pour les fins gourmets : 18 pièces sucrées et salées pour vivre une expérience unique

Durée conseillée : 2h et plus



#### Régime alimentaire spécifique ou allergie :

Précisez le à la commande, nous adapterons certaines pièces à vos besoins.

# Cocktails apéritifs courts

## 4 FORMULES AU CHOIX

> Ces formules ne remplacent pas un repas

- **5 PIÈCES SALÉES**

3 saveurs du chef - 1 mini sandwich - 1 brochette

- **5 PIÈCES : 3 SALÉES - 2 SUCRÉES**

2 saveurs du chef - 1 brochette

2 mignardises sucrées

- **8 PIÈCES SALÉES**

4 saveurs du chef - 2 mini sandwich - 1 brochette - 1 mise en bouche

- **8 PIÈCES : 6 SALÉES - 2 SUCRÉES**

3 saveurs du chef - 1 mini sandwich - 1 brochette - 1 mise en bouche

2 mignardises sucrées

**Vous retrouverez la liste des pièces cocktail de la saison automne hiver, pouvant composer chacune de ces catégories, en page 7.**



### Régime alimentaire spécifique ou allergie :

Précisez le à la commande,  
nous adapterons le menu à vos besoins.



# Cocktails apéritifs longs

## 2 FORMULES AU CHOIX

> Ces formules ne remplacent pas un repas



### Régime alimentaire spécifique ou allergie :

Précisez le à la commande,  
nous adapterons le menu à vos besoins.

### • 12 PIÈCES SALÉES

5 saveurs du chef - 3 mini sandwichs - 3 brochettes - 1 mise en bouche

### • 12 PIÈCES : 9 SALÉES - 3 SUCRÉES

4 saveurs du chef - 3 mini sandwichs - 1 brochette - 1 mise en bouche

3 mignardises sucrées

**Vous retrouverez la liste des pièces cocktail de la saison automne hiver, pouvant composer chacune de ces catégories, en page 7.**



# Cocktails déjeunatoire & dinatoire

## 3 FORMULES AU CHOIX

- **15 PIÈCES : 12 SALÉES - 3 SUCRÉES**

5 saveurs du chef - 3 mini sandwiches - 2 brochettes - 1 mise en bouche

1 plateau de fromage et sa caissette de pain tranché

3 mignardises sucrées

- **PRESTIGE 18 PIÈCES : 14 SALÉES - 4 SUCRÉES**

6 saveurs du chef - 3 mini sandwiches - 3 brochettes - 2 mises en bouche

4 mignardises sucrées

**Vous retrouverez la liste des pièces cocktail de la saison automne  
hiver, pouvant composer chacune de ces catégories, en page 7.**



**Régime alimentaire spécifique ou allergie :**

Précisez le à la commande,  
nous adapterons le menu à vos besoins.



# Cocktail avec plat chaud

## SERVICE INDISPENSABLE

### COCKTAIL LUNCH

4 saveurs du Chef - 3 mini sandwiches - 1 brochette - 1 mise en bouche

1 plat chaud en woodbox

3 mignardises sucrées



#### Régime alimentaire spécifique ou allergie :

Précisez le à la commande,  
nous adapterons le menu à vos besoins.

### NOS WOODYNETTES CHAUDES

- Ravioles, sauce fourme d'Ambert AOP et brisures de noix 
- Filet de poulet en persillade, crozets aux champignons
- Merlu sauce aux agrumes et noisettes grillées, duo de riz de Camargue et brunoise de butternut
- Ecrasé de patate douce, chou fleur et brocoli rôtis, amandes grillées 
- Risotto aux champignons, potimarron rôti à la muscade, copeaux de parmesan 



**Vous retrouverez la liste des pièces cocktail de la saison automne hiver, pouvant composer chacune de ces catégories, en page 7.**

# Nos pièces cocktails salées

## Automne & Hiver

Nous vous proposons une sélection de pièces cocktail réparties en 7 catégories

### LES SAVEURS DU CHEF

- Bouchon de carotte, crabe au curry et citron vert
- Tartelette champignons en persillade, mousse au café et gruë de cacao 🌱
- Moelleux aux légumes oubliés, crème de fourme et coing confit 🌱
- Blini, chiffonnade de jambon truffé, mayonnaise fumée, oignon frit et persil frisé
- Moelleux courge et châtaigne, cœur coulant aux cèpes et fromage frais truffé 🌱
- Cookie aux graines, chèvre, miel et figue séchée 🌱
- Tartelette oignons confits au balsamique, mousse roquette et poudre de lard
- Pain nordique, crémeux aux algues, truite fumée de la Dombes
- Galette bretonne, chèvre frais, jambon blanc et ciboulette
- Cookie aux graines, houmous de patate douce aux 4 épices, magret de canard fumé et éclats de noisette
- Canapé de pomme de terre, raifort, truite fumée au pavot



# Nos pièces cocktails salées

## Automne & Hiver

### LES MINI SANDWICHES

- Wrap au crémeux de roquefort, noix, mâche et carottes de couleur 🌱
- Pita à la rillette de merlu aux herbes, mesclun et sauce tartare
- Navette noire au betterave râpée, chèvre frais et noix 🌱
- Gaufre au Saint Marcellin, jambon truffé et pickles
- Focaccia au houmous, légumes grillés et roquette 🌱
- Pita kebab, sauce épicée au yaourt
- Wrap au pastrami, chou blanc et sauce moutarde à l' ancienne
- Gaufre au bleu, noix et pickles de légumes 🌱
- Navette au saumon fumé, fromage frais à l'aneth, fenouil croquant et oignon frais

### LES BROCHETTES

- Chorizo, tomme de chèvre et poivron mariné
- Crevette au curry breton, carotte à la coriandre
- Pickles de daïkon au sésame et vinaigre de riz, magret de canard fumé
- Dé de butternut au curry, suprême d'orange brûlé, tomate confite 🌱
- Tofu laqué miel et soja, poivron mariné 🌱
- Brochette façon rubik's cube (courge à la muscade, betterave confite et tomme de chèvre) 🌱



# Nos pièces cocktails salées

## Automne & Hiver

### LES MISES EN BOUCHE

- Raviole de betterave vinaigrée, fromage frais et grenade 🌿
- Palet de butternut confit au jus d'agrumes, daikon, poudre d'herbes et grains de passion 🌿
- Verrine de moules, pomme de terre grillée et fumée, herbes fraîches
- Mini taco au raifort, truite fumée, pickles de légumes et salade d'herbes
- Millefeuille d'hiver : carpe fumée, radis, grenade, aneth, gelée au curry
- Coquille noire, moule brulée au saté, vierge hivernale
- Pain nordique, houmous de betterave, légumes de saison croquants, graines de tournesol et courge 🌿
- Mousse de poulet rôti aux épices, crémeux de maïs et pain aux graines



### LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

> En cas de prestation avec « SERVICE », vous pouvez remplacer 2 pièces par 2 pièces chaudes.

- Croque jambon truffé, reblochon et oignons frits
- Samoussa végétarien 🌿
- Brochette de poulet mariné
- Tatin d'oignon rouge au balsamique, diot de Savoie
- Croustillant de légumes d'hiver au cheddar 🌿
- Camembert frit 🌿

# Nos mignardises sucrées

## Automne & Hiver

### LES FRUITÉES

- Tarte citron yuzu noisette
- Financier chocolat et pistache
- Tartelette au citron vert
- Tartelette vanille, pomme et poivre de sichuan
- Entremet exotique cacahuète
- Tartelette aux fruits frais de saison
- Coco chocolat framboise
- Noisette pistache framboise

### LES GOURMANDES

- Choux craquelin à la vanille
- Entremet caramel, chocolat et noisette
- Macaron du chef
- Tartelette aux pralines roses
- Mini baba chartreuse
- Croquant chocolat praliné
- Financier noisette, mousse au marron
- Entremet chocolat et marron
- Tartelette aux noix caramélisées





1/3 de notre  
flotte est  
100 % électrique  
pour limiter notre  
impact

# Prestations complémentaires

## Livraison

A votre demande, notre équipe logistique assure la livraison de votre buffet 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 buffet (nappage, disposition des mets, des couverts et des boissons) qui sera prêt à être dégusté.

## Boissons

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

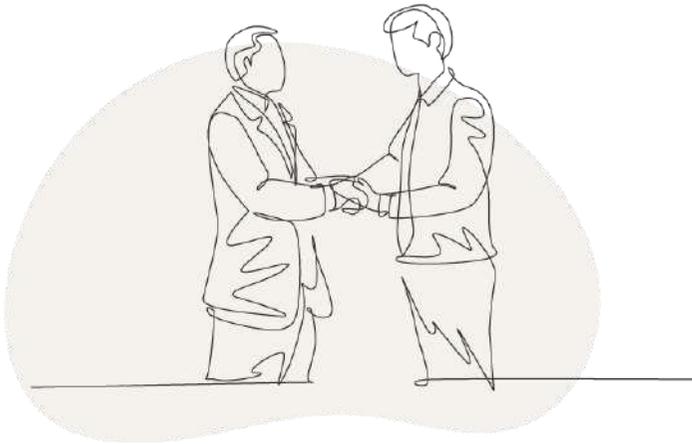
✉ [traiteur@prestal.fr](mailto:traiteur@prestal.fr)  
☎ 04 72 97 09 34

10 rue Sigmund Freud – 69120 VAULX EN VELIN  
[www.prestal.fr](http://www.prestal.fr)





# Une commande quia du **sens**



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

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

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