



# COCKTAILS

PRINTEMPS / ETE 2025

# Formules

## COCKTAIL

### Nos cocktails apéritifs



#### Cocktail **apéritif court** - 5 ou 8 pièces

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

Durée conseillée : entre 30 min 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

### Nos cocktails déjeunatoires ou dinatoires



#### Cocktail **15 pièces**

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

Durée conseillée : entre 1h30 et 2h



#### Cocktail **prestige** - 18 pièces

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

Durée conseillée : 2h et plus

### Notre cocktail avec plat chaud



#### Cocktail **lunch**

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

Durée conseillée : entre 1h30 et 2h

minimum de commande 20 personnes

# Cocktail apéritif court

## 5 PIECES

### 5 salées

- 3 parmi (boulangère, fraîcheur, gourmande)
- 1 mini sandwich
- 1 brochette

### 3 salées & 2 sucrées

- 2 parmi (boulangère, fraîcheur, gourmande)
- 1 brochette
- 2 mignardises

## 8 PIECES

### 8 salées

- 5 parmi (boulangère, fraîcheur, gourmande)
- 2 mini sandwiches
- 1 brochette

### 6 salées & 2 sucrées

- 4 parmi (boulangère, fraîcheur, gourmande)
- 1 mini sandwich
- 1 brochette
- 2 mignardises



#### Régime alimentaire spécifique ou allergie :

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



# Cocktail apéritif long

## 12 PIECES

### 12 salées

- 7 parmi (boulangère, fraîcheur, gourmande)
- 3 mini sandwiches
- 2 brochettes

### 9 salées & 3 sucrées

- 5 parmi (boulangère, fraîcheur, gourmande)
- 3 mini sandwich
- 1 brochette
- 3 mignardises



#### Régime alimentaire spécifique ou allergie :

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

# Cocktails déjeunatoire & dinatoire

## 15 PIECES (salées & sucrées)

- 6 parmi (boulangère, fraîcheur, gourmande)
- 3 mini sandwiches
- 2 brochettes
- 1 plateau de fromages de région
- 3 mignardises



## 18 PIECES (salées & sucrées)

- 8 parmi (boulangère, fraîcheur, gourmande)
- 3 mini sandwiches
- 3 brochettes
- 4 mignardises



### Régime alimentaire spécifique ou allergie :

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

# Cocktails avec plat chaud

## Cocktail lunch (salées & sucrées)

- 5 parmi (boulangère, fraîcheur, gourmande)
- 2 mini sandwiches
- 2 brochettes
- 1 plat chaud en woodbox
- 3 mignardises



### **Régime alimentaire spécifique ou allergie :**

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

# Liste de pièces salées

## Les Boulangères

- ✔ Tartelette ratatouille, poivronnade et copeaux de parmesan
- ✔ Muffin aux légumes du soleil, olives et basilic
- ✔ Cookie aux graines, chèvre frais aux herbes
- ✔ Financier poivron, chèvre et pickles de moutarde
  - Blini tartinade de tomate confite, filet de caille au saté et œuf de caille
  - Naan poulet tandoori, sauce curry et coriandre



## Les Gourmandes

- Bœuf fumé, courgette marinée, sauce gribiche et tomate confite
- Mini taco, guacamole, pastrami
- Opéra mousse de canard, gelée de fruits rouges
- ✔ Polenta à la tomate, tapenade d'olive kalamata et tomate rôtie
- ✔ Pain nordique, asperge et petits pois à la menthe
- ✔ Mini choux au légumes, crémeux de pesto

## Les fraîcheurs

- ✔ Raviole de betterave vinaigrée, fromage frais et groseilles
- ✔ Conchiglioni farci, tartare de légumes et tapenade d'olive noire
- ✔ Tartelette houmous et légumes
  - Cannelloni de courgette, carpe fumée de la Dombes, crème wasabi
  - Tataki de bonite à l'asiatique, tagliatelle de carotte au sésame
  - Concombre croquant, rilette de thon aux épices mexicaines, bille de poivron
  - Crevette aigre douce et ananas au vinaigre balsamique blanc

# Liste de pièces salées

## Les Mini Sandwichs

- Briochin au pesto et chiffonnade de mortadelle pistachée
- Wrap jambon et Tomme de Savoie, crémeux au pesto
- Club nordique, poisson fumé de la Dombes, citron confit aneth et baie rose
- 🌱 Pita falafel de betterave, sauce tahiné, citron et menthe fraîche
- 🌱 Navette ricotta basilic, tomate confite, olive et roquette



## Les Brochettes

- Jambon truffé, comté et cornichon
- Truite fumée de la Dombes, concombre et pomme granny
- 🌱 Bille de melon au basilic, tomate cerise, mozzarella
- 🌱 Courgette rôtie, olive noire et tomate cerise



# Nos propositions chaudes\*

## Nos woodbox chaudes

- 🌿 Curry de légumes et pois chiches au lait de coco, riz de Camargue
- Mini penne au pesto, piperade et filet de poulet au paprika fumé
- Merlu, mousseline de courgettes, courgettes de couleur glacées et amandes grillées, sauce safranée
- 🌿 Risotto asperge verte et parmesan



## Les pièces chaudes

- Croque-monsieur au jambon truffé, tomme de Savoie et oignons frits
- Brochette de crevette aigre douce, poivron grillé
- Briochin d'escargot et beurre persillé
- 🌿 Tatin d'oignons confits au balsamique et thym

# Nos mignardises

## Les fruitées

- Brochette de fruits frais
- Tartelette aux fruits frais
- Tartelette au citron
- Tartelette abricot lavande
- Tartelette façon tatin
- Financier citron et pavot
- Financier framboise et cardamone



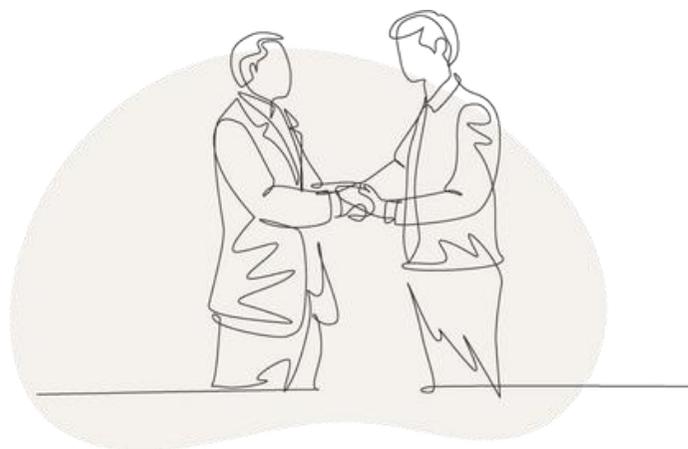
## Les gourmandes

- Tartelette aux pralines roses
- Tigré gianduja
- Tartelette chocolat blanc et piment d'Espelette
- Tartelette cerise et chocolat
- Financier chocolat, cerise et fève de tonka
- Moelleux chocolat et cacahuète
- Mini choux chantilly
- Financier pistache et fraise





# Une commande qui a du sens



Créée au service de 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 !**

# Nous contacter



**10 rue Sigmund Freud  
69120 Vaulx-en-Velin**



**04 72 97 09 34**



**traiteur@prestal.fr**

