



# LES COCKTAILS

## AUTOMNE/HIVER 2025-2026

Des recettes gourmandes et de saison  
pour tous vos événements



RÉSEAU  
LA TABLE DE CANA



# Formules

## COCKTAILS

### COCKTAILS APERITIFS



#### 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

### COCKTAILS DEJEUNATOIRES OU DINATOIRES



#### Cocktail **classique** - 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 de 18 pièces salées et sucrées constitue un véritable repas, idéal pour vos événements festifs

Durée conseillée : 2h et plus

### 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 pièces (parmi la liste des boulangères, potagères, gourmandes)
- 1 mini sandwich
- 1 brochette

### 3 salées & 2 sucrées

- 2 pièces (parmi la liste des boulangères, potagères, gourmandes)
- 1 brochette
- 2 mignardises

## 8 PIECES

### 8 salées

- 5 pièces (parmi la liste des boulangères, potagères, gourmandes)
- 2 mini sandwich
- 1 brochette

### 6 salées & 2 sucrées

- 4 pièces (parmi la liste des boulangères, potagères, gourmandes)
- 1 mini sandwich
- 1 brochette
- 2 mignardises



**Régime alimentaire spécifique, Vegan ou allergie :**

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

**Ces formules ne remplacent pas un repas**

# Cocktail apéritif long

## 12 PIECES

### 12 salées

- 7 pièces (parmi la liste des boulangères, potagères, gourmandes)
- 3 mini sandwich
- 2 brochettes

### 9 salées & 3 sucrées

- 5 pièces (parmi la liste des boulangères, potagères, gourmandes)
- 3 mini sandwich
- 1 brochette
- 3 mignardises



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

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

**Ces formules ne remplacent pas un repas**

# Cocktail déjeunatoire & dinatoire

## 15 PIECES (salées & sucrées)

- 6 pièces (parmi la liste des boulangères, potagères, gourmandes)
- 3 mini sandwich
- 2 brochettes
- 1 plateau de fromages
- 3 mignardises

## 18 PIECES (salées & sucrées)

- 8 pièces (parmi la liste des boulangères, potagères, gourmandes)
- 3 mini sandwich
- 3 brochettes
- 4 mignardises



**Régime alimentaire spécifique, Vegan ou allergie :**  
Précisez le à la commande,  
nous adapterons le menu à vos besoins.



# Cocktail avec plat chaud

*Prestation avec personnel de service obligatoire*

## Cocktail lunch (salées & sucrées)

### 12 pièces & 1 plat chaud

- 5 pièces (parmi la liste des boulangères, potagères, gourmandes)
- 2 mini sandwich
- 2 brochettes
- 1 plat chaud en woodbox
- 3 mignardises



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

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

# Liste des pièces salées

## Les Boulangères

- 🌿 Tarte à l'oignon et mousse ail noir
- 🌿 Muffin forestier aux marrons d'Ardèche et cèpes
- 🌿 Mini choux, praliné de graines de courge, butternut et potimarron
- 🌿 Sablé au cumin et houmous de patate douce
  - Tartelette à la crème de lieu noir fumé et maïs grillé
  - Gaufre aux poissons fumés et crème au wasabi



## Les Gourmandes

- 🌿 Polenta à la truffe, crème de parmesan et tagliatelle de carotte
  - Coquille, maïs grillé au chipotle, poulpe laqué
  - Tartare de veau au raifort et vieux Comté
  - Conchiglioni farci au butternut, champignons et magret de canard fumé
  - Pince de viande des Grisons, œufs brouillés à la truffe
  - Opéra de mousse de canard, gelée de coing, pain d'épices

## Les Potagères

- 🌿 Crackers aux graines, houmous et légumes croquants (VEGAN)
- 🌿 Patate douce rôtie, mousse de chèvre, noix de pécan et cranberries
- 🌿 Raviole de betterave vinaigrée, fromage frais aux herbes et grenade
  - Radis noir, chair de crabe au citron vert et lait de coco, œufs de truite
  - Betterave glacée, crème au wasabi et truite fumée
  - Potimarron grillé à la muscade et crevette au curry



**Régime alimentaire spécifique, Vegan ou allergie :**  
Précisez le à la commande,  
nous adapterons le menu à vos besoins.

# Liste des pièces salées

## Les **Mini Sandwichs**

- 🌱 Wrap houmous et légumes croquants (VEGAN)
  - Wrap de carpe fumée des Dombes et crudités aux agrumes, crème au citron confit
  - Navette noire, rillettes de merlu à l'estragon et câpres
  - Club pain nordique, beurre truffé, St Nectaire, jambon blanc
  - Bretzel chou vinaigré, pastrami et moutarde à l'ancienne

## Les **Brochettes**

- 🌱 Tomme de Savoie, poire, céleri rave
- 🌱 Panais rôti, carotte vinaigrée et betterave chioggia (VEGAN)
  - Truite fumée, pickles de chou-fleur, fenouil croquant
  - Magret fumé, pruneau, potimarron



### Régime alimentaire spécifique, Vegan ou allergie :

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

# Nos propositions chaudes

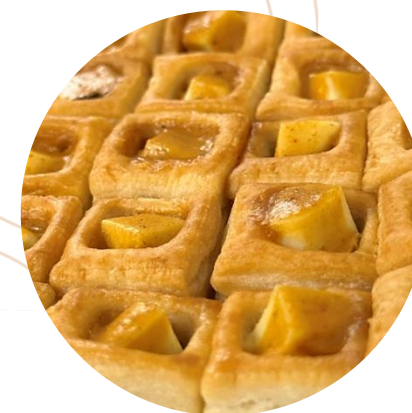
*Prestation avec personnel de service obligatoire*

## Nos woodynettes chaudes

- 🌿 Ravioles du Dauphiné, sauce aux cèpes
- 🌿 Chili sin carne et riz basmati
  - Risotto à l'encre de seiche et fruits de mer
  - Parmentier de bœuf à la patate douce

## Les pièces chaudes

- 🌿 Tatin d'oignons confits au thym et vinaigre balsamique
- 🌿 Brochette de légumes grillés à l'asiatique
  - Croque-Monsieur au St Nectaire et jambon truffé
  - Briochin d'escargots au beurre persillé



**Régime alimentaire spécifique, Vegan ou allergie :**  
Précisez le à la commande,  
nous adapterons le menu à vos besoins.

# Mignardises

## Les fruitées

- Brochette de fruits frais
- Tartelette aux fruits frais
- Tartelette au citron
- Tartelette poire crumble
- Tarte tatin
- Craquant fruit exotique  
chocolat blanc



## Les gourmandes

- Tartelette aux pralines roses
- Tartelette chocolat noisette
- Macaron chocolat fleur de sel
- Financier pain d'épice, crémeux à l'orange
- Financier chocolat, griotte confite et ganache vanille
- Financier cannelle, crémeux pomme verte
- Tigré pistache, ganache chocolat
- Mini choux praliné

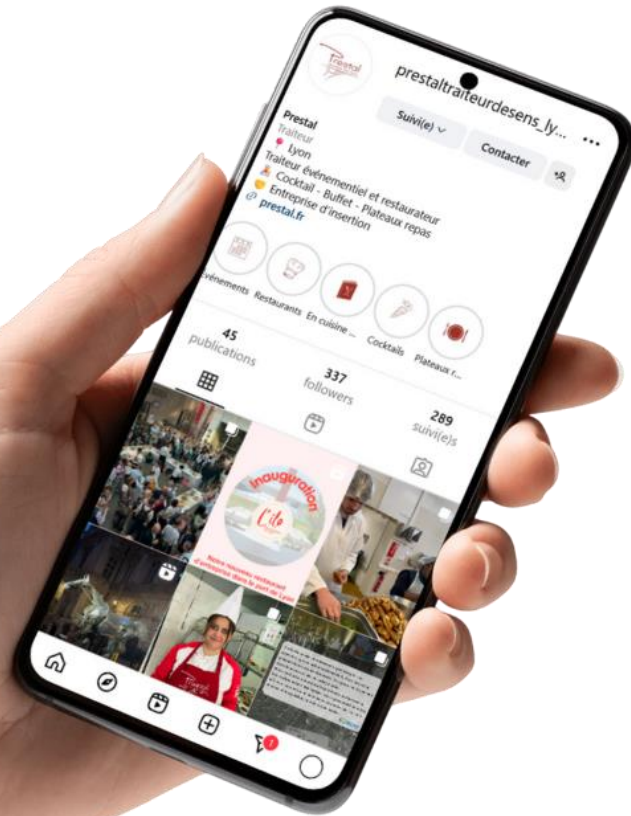


## UNE COMMANDE QUI A DU SENS

Fondée pour favoriser le retour à l'emploi de personnes éloignées du marché du travail, Prestal est une entreprise qui contribue activement à l'inclusion sociale

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



www.prestal.fr

