



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

- 7 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
- 1 plateau de fromages
- 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
 - Briochin 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

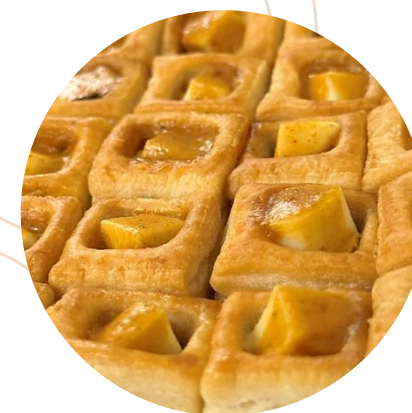
Prestation avec personnel de service obligatoire

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



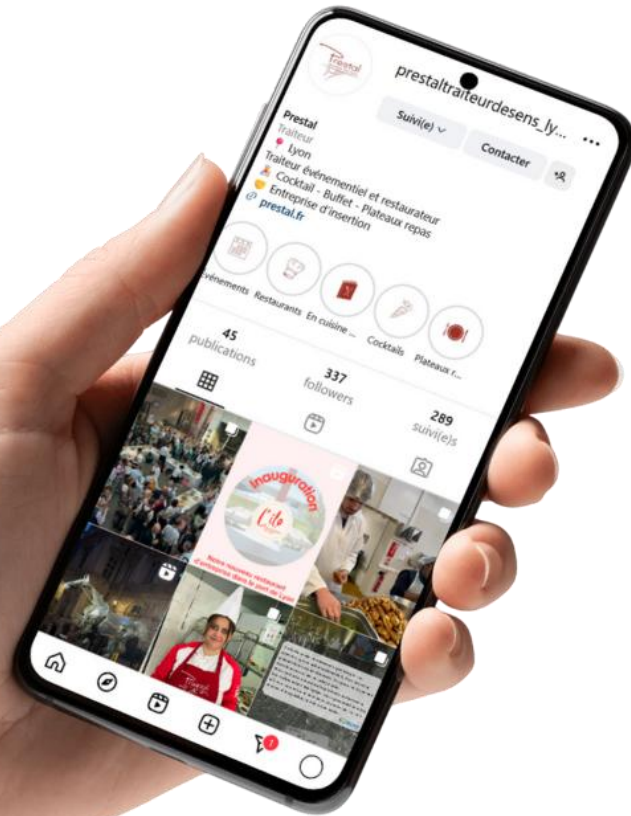
UNE COMMANDE QUI A DU SENS

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

