



LES COCKTAILS

PRINTEMPS/ÉTÉ 2026

Des recettes gourmandes et de saison pour tous vos événements



RÉSEAU
LA TABLE DE CANA

NOS FORMULES COCKTAILS

MINIMUM DE COMMANDE : 20 CONVIVES

APÉRITIFS

COURT - 5 OU 8 PIÈCES

Durée conseillée : entre 30 min et 1h

LONG - 12 PIÈCES

Durée conseillée : entre 1h et 1h30

DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE

CLASSIQUE - 15 PIÈCES

Durée conseillée : entre 1h30 et 2h

PRESTIGE - 18 PIÈCES

Durée conseillée : 2h et plus

SAVOUREUX - 12 PIÈCES & 1 PLAT CHAUD

Durée conseillée : entre 1h30 et 2h

PLANCHES À PARTAGER

Des **planches salées ou sucrées** à partager pour un apéritif convivial qui peut se transformer en véritable repas.

Vous avez l'embarras du choix.



A PÉRITIFS COURTS & LONGS



5 PIÈCES

5 PIÈCES SALÉES

3 pièces
(intemporelles ou signatures)
1 mini sandwich
1 brochette
OU

3 SALÉES & 2 SUCRÉES

2 pièces
(intemporelles ou signatures)
1 brochette
2 mignardises sucrées

8 PIÈCES

8 PIÈCES SALÉES

5 pièces
(intemporelles ou signatures)
2 mini sandwiches
1 brochette
OU

6 SALÉES & 2 SUCRÉES

4 pièces
(intemporelles ou signatures)
1 mini sandwich
1 brochette
2 mignardises sucrées

12 PIÈCES

12 PIÈCES SALÉES

7 pièces
(intemporelles ou signatures)
3 mini sandwiches
2 brochettes
OU

9 SALÉES & 3 SUCRÉES

5 pièces
(intemporelles ou signatures)
3 mini sandwiches
1 brochette
3 mignardises sucrées

 Régime alimentaire spécifique, vegan ou allergie :

Précisez-le à la commande, nous nous adaptons à vos besoins.

DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE

CLASSIQUE

15 PIÈCES

12 SALÉES & 3 SUCRÉES

6 pièces

(intemporelles ou signatures)

3 mini sandwiches

2 brochettes

1 plateau de fromage

3 mignardises sucrées

PRESTIGE

18 PIÈCES

14 SALÉES & 4 SUCRÉES

8 pièces

(intemporelles ou signatures)

3 mini sandwiches

3 brochettes

4 mignardises sucrées

SAVOUREUX

12 PIÈCES & 1 PLAT CHAUD

9 PIÈCES SALÉES & 3 SUCRÉES

5 pièces

(intemporelles ou signatures)

2 mini sandwiches

2 brochettes

1 plat chaud en woodbox

3 mignardises sucrées



Régime alimentaire spécifique, vegan ou allergie :

Précisez-le à la commande, nous nous adaptons à vos besoins.

PIÈCES SALÉES

INTEMPORELLES



TERRE ET MER

Cuillère sablée poivronnade

câpre, tomate confite,
artichaut, voile de jambon
d'Auvergne

Cannelé salé

crème de pesto, jambon blanc

Pomme de terre grenaille

aïoli, rouget

Crevette aigre douce,

ananas croquant, sésame

VÉGÉTAL

Radis croquant

sur pain grillé, beurre demi-sel au curry breton

Flan de petit pois

girolle, échalote, pain nordique

Crackers aux graines

houmous, pickles de carottes, graines de cumin

Concombre croquant

chèvre, tomate confite, olive noire, bille de
poivron

Verrine de houmous

citron confit, zaatar, légumes croquants

Pain noir grillé à l'ail

tapenade olive verte, légumes confits

Muffin olives vertes

tomates séchées, basilic

Gaspacho

(avec personnel de service)



 **Végétarien**

Régime alimentaire spécifique, vegan ou allergie :

Précisez-le à la commande, nous nous adaptons à vos besoins.

PIÈCES SALÉES

SIGNATURES DU CHEF

TERRE ET MER

Filet de caille au saté

tomates confites, œuf de caille

Millefeuille des Dombes

truite et carpe fumées, citron confit,
baies roses, aneth

Blini sarrasin truite marinée

tartare d'algues, salicorne, billes de ponzu

Verrine tartare de crevettes

tomate, mousseline de carotte,
citronnelle crumble de parmesan

Tartelette crémeux de thon

œufs de poisson, herbes fraîches,
billes de citron yuzu

VÉGÉTAL

Tartelette mousse de betterave

au paprika fumé,
tartare de betterave harissa

Cannelloni de courgette

ricotta, pesto de pistache, citron

Cuillère de shiitake sauté au gingembre

mayonnaise ail miso

Tartare de tomates

crues et confites,
panacotta de Scamorza, pesto

Raviole de betterave vinaigrée

fromage frais, framboise



Régime alimentaire spécifique, vegan ou allergie :
Précisez-le à la commande, nous nous adaptons à vos besoins.

PIÈCES SALÉES

MINI-SANDWICHES

Wrap poulet

mangue, roquette et coriandre fraîche

Club nordique,

beurre moutarde à l'ancienne,
jambon fumé

Navette pavot, truite fumée

sauce raifort, pomme granny

Briochin thon bagnat

œuf dur, tomate

🌿 Briochin chèvre miel

noix, romarin

🌿 Pita aubergine grillée

houmous et feta

🌿 Mini hot-dog végétarien

ketchup de piquillos, pickles de graines
de moutarde et cébette

BROCHETTES

Rosette, Comté

cornichon

Anchois, tomate cerise

oignon grillé, olive Taggiasche

🌿 Concombre au paprika fumé

tomate cerise, olive noire

🌿 Courgette grillée

carotte à l'huile de sésame,
champignon de Paris sauce soja

🌿 Cube d'eau de tomate épicée

mozzarella, concombre croquant, basilic

Truite fumée

kiwi à l'aneth, fenouil aux baies
roses (d'avril à juin)

Mozzarella au pesto

pêche blanche et jambon
d'Auvergne (de juin à septembre)

🌿 Végétarien

Régime alimentaire spécifique, vegan ou allergie :

Précisez-le à la commande, nous nous adaptons à vos besoins.

P PROPOSITIONS CHAUDES

AVEC PERSONNEL DE SERVICE

PIÈCES CHAUDES



Croque monsieur

Comté, jambon blanc

Brioche d'escargot

beurre persillé

Brochette de poulet mariné

légumes grillés

🌿 **Mini empanandas**
végétarien

PLATS CHAUDS EN WOODBOX

Curry thaï de merlu

riz basmati et légumes asiatiques

Poulet de l'Ain

sauce bisque et mini farfalle

🌿 **Ravioles du Dauphiné**

sauce Saint Marcelin et brisures de noix

🌿 **Moussaka végétarienne**

🌿 **Végétarien**

Régime alimentaire spécifique, vegan ou allergie :
Précisez-le à la commande, nous nous adaptons à vos besoins.

PÂTISSERIES PIÈCES SUCRÉES



LES FRUITÉES

Madeleine

mousse coco, gel passion

Sablé breton

dôme de gelée de cassis

Tartelette citron

Tartelette abricot
amande, pistache

Tartelette fruits frais
rouges ou jaunes

Brochette de fruits

LES GOURMANDES

Mini cookie

cranberries, chocolat blanc

Macaron framboise

Madeleine citron
crème pistache

Tartelette à la praline

Tartelette chocolat cerise

Mini fondant chocolat
cream cheese café

Choux craquelin chocolat



🌱 **Végétarien**

Régime alimentaire spécifique, vegan ou allergie :
Précisez-le à la commande, nous nous adaptons à vos besoins.

P LANCHES À PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIE 1kg

Jambon d'Auvergne, Rosette de Lyon, Pâté en croute, Caillette, Jambon blanc truffé
Pickles et cornichons

Pain de campagne

PLANCHES DE LA MER 1kg

Truite fumée, rillettes de thon, crevettes épicées, mi-cuit de bonite,
Sauce aux herbes fraîches et pickles de légumes

Blinis au sarrasin et pain de campagne

🌱 PLANCHE VÉGÉTARIENNE 1,2 kg

Assortiment de crudités : concombre, radis, Chou fleur, carotte, tomate,
Falafels nature et tomate, olive

Sauces houmous et fromage frais aux herbes

PLANCHE DE MINI-SANDWICHES (2 variétés/pers.)

🌱 **Wrap crémeux de maïs**, tomate, concombre, roquette, persil, ail et basilic

🌱 **Pita caviar d'aubergine**, mâche, olive et noix

Briochin rillettes de thon, fromage blanc, persil, citron, échalote

🌱 PLANCHE DE FROMAGES DE RÉGION 800 g

Saint Marcelin IGP, Saint Félicien, Comté AOP, Fourme de Montbrison AOP, Reblochon AOP, Tomme de Savoie IGP, ...

Pain de campagne

PLANCHE DOUCEUR (2 variétés/pers.)

Tartelette à la praline

Mini fondant chocolat cream cheese café

Tartelette aux fruits frais

Sablé breton dôme gelée cassis



🌱 **Végétarien**

Régime alimentaire spécifique, vegan ou allergie :

Précisez-le à la commande, nous nous adaptons à vos besoins.

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



80 convives
en cocktail

=

25h
d'insertion
générées



CONTACT



10 rue Sigmund Freud
69120 Vaulx-en-Velin



04 72 97 09 34



traiteur@prestal.fr



www.prestal.fr

