Prestal
TRAITEUR DES SENS

LES COCKTAILS

AUTOMNE/HIVER 2026

Des recettes gourmandes et de saison pour tous vos événements



RÉSEAU
LA TABLE DE CANA

NOS ENGAGEMENTS

Saveurs



Une cuisine maison généreuse, locale et de qualité

- Sélection de produits frais, locaux et de saison
- Priorité aux labels de qualité (Bio, AOP, IGP, Label Rouge…)
- Mise en valeur des produits régionaux
- Boissons 100 % artisanales et locales
- Réceptions et menus entièrement personnalisables à votre image

Talents



Notre vocation : l'insertion professionnelle

- L'humain au coeur de notre projet
- 73 personnes éloignées de l'emploi accompagnées en 2025
  = 55 091 h de travail en insertion
- 76% de retour à l'emploi après Prestal

Environnement



Une démarche résponsable de la cuisine à la livraison

- Cuisine anti-gaspi et dons si surplus
- 3.5T de fruits & légumes déclassés sauvés /an grâce au partenariat avec Atypique
- Emballages écoresponsables
- Service 0 déchet avec vaisselle réutilisable
- 7 flux de tri pour valoriser les déchets
- 90% des livraisons sans service réalisées en camion électrique
- Contrat énergie verte

ENGAGÉ À LYON – ÉCONOMIE DURABLE

Labélisé depuis 10 ans

RÉSEAU LA TABLE DE CANA

Membre du réseau national

♂ = ♀
SCORE 99/100

Index égalité professionnelle femmes/hommes 2025

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

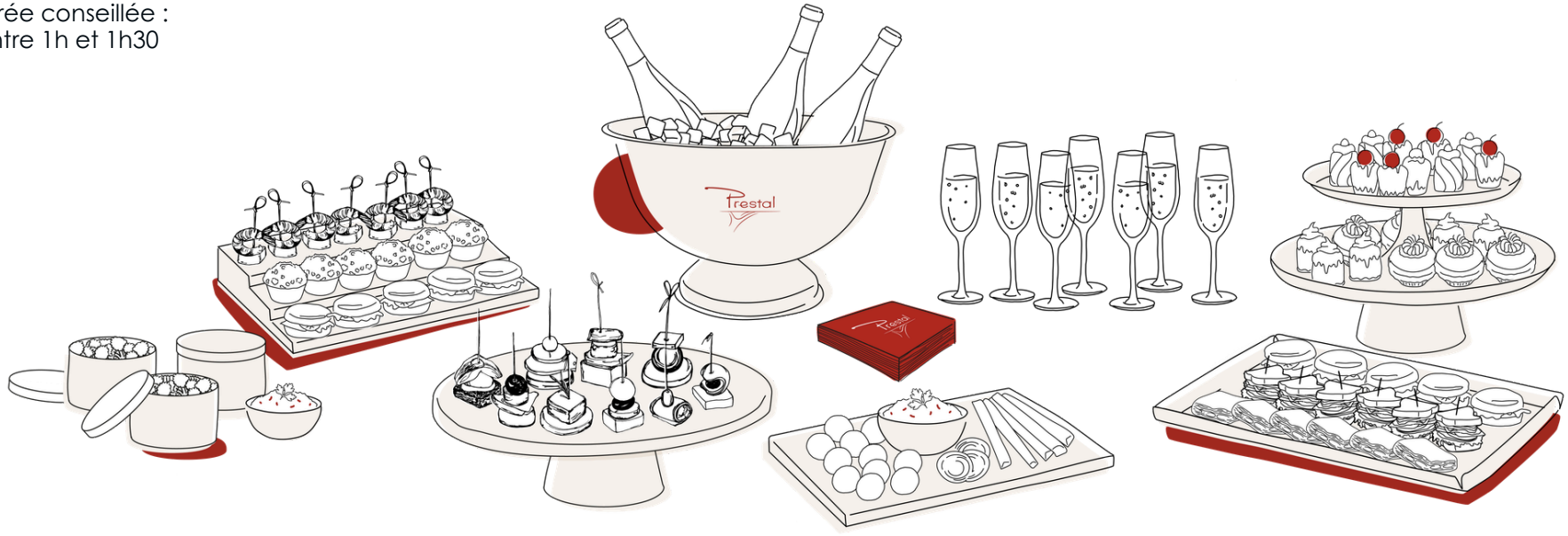
CLASSIQUE
15 PIÈCES
Durée conseillée :
entre 1h30 et 2h

PRESTIGE
18 PIÈCES
Durée conseillée :
2h et plus

SAVOUREUX
12 PIÈCES & 1 PLAT CHAUD
Durée conseillée :
entre 1h30 et 2h

PLANCHES À PARTAGER

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



Pour tous les cocktails : choix de pièces chaudes disponibles avec personnel de service.

COCKTAIL AUTOMNE/HIVER

APÉRITIFS 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 sandwichs
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 sandwichs
2 brochettes

OU

9 SALÉES & 3 SUCRÉES

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

DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE

CLASSIQUE

15 PIÈCES

12 SALÉES & 3 SUCRÉES

6 pièces
(intemporelles ou signatures)
3 mini sandwichs
2 brochettes
1 plateau de fromage
3 mignardises sucrées

PRESTIGE

18 PIÈCES

14 SALÉES & 4 SUCRÉES

9 pièces
(intemporelles ou signatures)
3 mini sandwichs
2 brochettes
4 mignardises sucrées

SAVOUREUX

12 PIÈCES & 1 PLAT CHAUD

9 SALÉES & 3 SUCRÉES

5 pièces
(intemporelles ou signatures)
2 mini sandwichs
2 brochettes
1 plat chaud en woodbox
3 mignardises sucrées



COCKTAIL AUTOMNE/HIVER

PIÈCES SALÉES

INTEMPORELLES



TERRE OU MER

Gougère, crémeux vieux Comté,
oignons, jambon grillé

Filet de caille aux graines,
œuf de caille, potimarron rôti

Pain d'épices, magret de canard fumé,
crémeux aux fruits secs

Cuillère mousseline de panais,
éclats de noisette, lard grillé

Mini naan, crevette au curry,
mayonnaise tandoori, cerfeuil

VÉGÉTAL

Sablé Parmesan, crème de cèpes,
noisettes grillées

Moelleux aux noix, Fourme d'Ambert

Crackers aux graines,
houmous de betterave, Feta

Cuillère mousseline de potimarron,
châtaigne, copeaux de Parmesan,
graines de sarrasin

Patate douce rôtie, houmous,
pois chiches rôtis, ciboulette

Muffin aux champignons,
châtaigne, Comté

Végétarien

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

COCKTAIL AUTOMNE/HIVER

PIÈCES SALÉES



SIGNATURES DU CHEF

TERRE OU MER

Bœuf fumé, moutarde
au moût de raisin, oignons frits

Opéra mousse de canard, marlin fumé,
gelée mangue-passion

Tataki de bonite laqué au miso,
sésame au wasabi, coriandre

Truite fumée, céleri glacé,
crème de citron confit

Blini iodé sauce marinière,
moule Label Rouge, herbes fraîches

Bouchée de crabe au curry,
billes de citron, œufs de poisson

VÉGÉTAL

Tartelette crème de cèpes,
champignons en persillade,
mousse végétale café

Flan de butternut, patate douce rôtie aux 4 épices, pain polaire,
graines de courge

Raviole de betterave,
chèvre frais, cerfeuil

Gaufre, houmous de carottes,
pickles, zaatar

Cuillère déclinaison de choux-fleurs,
mousseline fumée, copeaux, pickles,
graines de tournesol

Végétarien

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

COCKTAIL AUTOMNE/HIVER

PIÈCES SALÉES



MINI-SANDWHICHS

Navette maquereau fumé, betterave, crème de raifort

Bun effiloché de canard, moutarde à l'ancienne, pickles, mesclun

Wrap poulet césar

Navette pavot, Brie de Meaux, poire de région, noix du Dauphiné

Mini bao crudités marinées au soja, cacahuète, coriandre, sauce Sriracha

BROCHETTES

Magret fumé, poire rôtie, Fourme de Montbrison

Boudin blanc, duo de pomme crue et cuite

Jambon de Savoie, tomme de brebis, gelée de coing

Crevette, avocat, pamplemousse

Œuf de caille, grenaille rôtie, cornichon

Polenta au Parmesan, oignon glacé, champignon de Paris

Végétarien

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

PROPOSITIONS CHAUDES

AVEC PERSONNEL DE SERVICE



PIÈCES CHAUDES

Briochin escargot beurre persillé

Brochette Saint Jacques, chorizo

Croque jambon truffé,
sauce Mornay au Comté

Gambas flambée
au pastis en persillade

Samoussa végétarien
aux légumes à l'indienne

PLATS CHAUDS EN WOODBOX

Croziflette à la saucisse de Morteau IGP

Effeuillé de lieu, fondue de poireaux
à la crème safranée

Gratinée de Ravioles du Dauphiné
sauce crémeuse à la Fourme de
Montbrison et noix du Dauphiné

Déclinaison de carottes,
crème d'ail onctueuse et Comté

Végétarien

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

COCKTAIL AUTOMNE/HIVER

PIÈCES SUCRÉES



LES FRUITÉES

Mini financier pistache,
dôme citron

Sablé breton kiwi litchi

Entremet coing

Tartelette citron vert
et éclats de meringue

Choux craquelin pomme verte,
cube et mousse de pomme

Tartelette aux fruits frais

Macaron à la Clémentine de Corse

Brochette de fruits

LES GOURMANDES

Tartelette mousse de châtaigne,
compotée de myrtilles

Mini fondant chocolat noisette

Tartelette à la praline

Choux craquelin chocolat cacahuète

Muffin vegan aux cranberries

Tartelette poire chocolat

Végétarien

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

PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIE (1kg)

Jambon d'Auvergne, Jésus ou Rosette de Lyon, Pâté en croute à la pistache, Caillette, Jambon blanc truffé, pickles et cornichons

Pain de campagne

PLANCHE DE LA MER (1kg)

Truite fumée, rillette de thon, crevettes épicées, mi-cuit de bonite,
Blinis au sarrasin, sauce aux herbes fraîches et pickles de légumes

Pain de campagne

PLANCHE VÉGÉTARIENNE (1,2 kg)

Assortiment de crudités (carottes, radis, choux fleur, betterave, endives), **Falafels**, olives

Dips houmous et fromage frais aux herbes

PLANCHE DE MINI-SANDWICHS (24 pièces)

Wrap crémeux à la fourme, chou rouge mariné, poire rôtie, noix
Mini bun au tzatziki de merlu, carpaccio de fenouil et aneth
Croque jambon truffé, Comté et crème d'oignons

Végétarien

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

PLANCHE DE FROMAGES DE RÉGION (800g)

Saint Marcelin IGP, **Saint Félicien**, **Comté** AOP, **Tomme de Savoie** IGP, **Fourme de Montbrison** AOP, **Chèvre bio** de la ferme Chasse Nuage, ...

Pain de campagne

PLANCHE DOUCEUR (48 pièces)

Tartelette mousse de châtaigne, compotée de myrtilles
Mini fondant chocolat noisette
Tartelette aux fruits frais
Mini financier pistache, dôme citron



Prestal
TRAITEUR DES SENS





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