



**DIANA TRAITEUR**

Centre commercial des Baconnets - 92160

**ANTONY**

Tél : 01.42.37.54.53

Fax : 01.42.37.23.20

**L'EQUIPE DE DIANA Traiteur VOUS PROPOSE  
SES DIFFERENTES FORMULES DE COCKTAIL DINATOIRE**

**Tarif année 2022 - Minimum de 10 personnes en commande**

**Formule n°1 : Cocktail 20 pièces salées & sucrées froides par personne**

◆ Pièces salées

- Canapés assortis sur pain de mie - 3 pièces par personne  
saumon fumé, foie gras figues, andouille, lompe, saint maure tomate confite, crevette tarama

- Assortiment de navettes garnies - 2 choix à définir - 2 p/p

Rillettes d'oie & magret fumé, fromage frais aux herbes du jardins, rillettes de crabe

- Brochette de légumes confits au basilic - 1 p/p

- Brochette de crevette & pétoncle au jus de mangue - 1 p/p

- Choux garnis - 1 choix à définir - 1 p/p

rillettes de saumon, mousse de crevette, mousse thon mimosa

- Pain surprise de l'Atlantique (au pain norvégien) - 1 p/p

saumon-savora, mousse de crevette, rillettes de crabe, tarama

- Bigoudis de faux filet aux asperges vertes - 1 p/p

- Assortiment de mini bagels maison - 2 p/p

Magret fumé & tomate, volaille sauce verte & crudités, saumon fromage frais & concombre

- Assortiment de verrines salées - 2 choix à définir - 2 p/p

Mousse de chèvre frais & tapenade maison, Auvergnate au magret de canard fumé, Légumes & crevette à la mangue, saumon fumé à l'aneth sur lit de guacamole, tartare de tomate fraîche

◆ Corbeille de légumes croquants aux 3 sauces

4 bâtonnets par personne : radis, tomate cerise, concombre, carotte, céleri branche (selon saison)

◆ Pièces sucrées

- Assortiment de fours sucrés - 6 p/p

mini éclair, entremet pistache, tartelette citron, mini clafoutis, mini opéra, tartelette aux fruits de saison, mini macarons assortis, mini moelleux, mini cannelé de Bordeaux, mini baba au rhum

**Prix par personne TTC : 21.00 €**

**Formule n°2 : Cocktail 20 pièces salées & sucrées par personne**

◆ Pièces salées froides

- Canapés assortis sur pain de mie - 3 pièces par personne

- Assortiment de navettes garnies - 2 choix à définir - 2 p/p

Rillettes d'oie & magret fumé, fromage frais aux herbes du jardins, rillettes de crabe

- Brochette de légumes confits au basilic - 1 p/p

- Brochette de crevette & pétoncle au jus de mangue - 1 p/p

- Choux garnis - 1 choix à définir - 1 p/p

rillettes de saumon, mousse de crevette, mousse thon mimosa

- Pain surprise de l'Atlantique (au pain norvégien) - 1 p/p
- Bigoudis de faux filet aux asperges vertes - 1 p/p
- Assortiment de verrines salées - 1 choix à définir - 1 p/p

Mousse de chèvre frais & tapenade maison, Auvergnate au magret de canard fumé, Légumes & crevette à la mangue, saumon fumé à l'aneth sur lit de guacamole, tartare de tomate fraîche

◆ Pièces chaudes

- Beignet de crevette maison & sa sauce impériale - 1 p/p
  - Assortiment de mignardises chaudes - 2 p/p
- mignardises maison : lorraine, forestière, bouchée escargot, mini pizza, poisson

- ◆ Corbeille de légumes croquants aux 3 sauces

◆ Pièces sucrées

- Assortiment de fours sucrés - 6 p/p

**Prix par personne TTC : 21.00 €**

**Formule n°3 : Cocktail 16 pièces salées & sucrées par personne  
avec charcuteries & fromages**

◆ Pièces salées froides

- Canapés assortis sur pain de mie - 3 pièces par personne
  - Assortiment de navettes garnies - 1 choix à définir - 1 p/p
- Rillettes d'oie & magret fumé, fromage frais aux herbes du jardins, rillettes de crabe

- Brochette de légumes confits au basilic - 1 p/p
- Brochette de crevette & pétoncle au jus de mangue - 1 p/p
- Choux garnis - 1 choix à définir - 1 p/p

rillettes de saumon, mousse de crevette, mousse thon mimosa

- Pain surprise de l'Atlantique (au pain norvégien) - 1 p/p
- Bigoudis de faux filet aux asperges vertes - 1 p/p
- Assortiment de verrines salées - 1 choix à définir - 1 p/p

Mousse de chèvre frais & tapenade maison, Auvergnate au magret de canard fumé, Légumes & crevette à la mangue, saumon fumé à l'aneth sur lit de guacamole, tartare de tomate fraîche

◆ Cascade de Cochonnailles artisanales

sec, ail, vire, guémenée, chorizo, terrine du chef & rillettes au Chinon maison

◆ Plateau de fromages traditionnels

4 sortes de fromages : dont Fourme d'Ambert, Tomme de Savoie, Munster & saint Maure de Touraine

Accompagné de baguettes & pain de campagne tranché

- ◆ Corbeille de légumes croquants aux 3 sauces

◆ Pièces sucrées

- Assortiment de fours sucrés - 6 p/p

**Prix par personne TTC : 22.50 €**

*Toutes nos pièces canapés sont dressées sur plateaux inox, matériel à nous ramener dans nos locaux du mardi au jeudi suivant la prestation (de 7h30 à 14h sans interruption)*

*Possibilité de dresser en plateaux & boîtes cartonnées, un supplément sera facturé.*

Pour un renseignement, toujours à votre service au 01.42.37.54.53