

**L'EQUIPE DE DIANA Traiteur**  
**VOUS PROPOSE**  
**SES DIFFERENTES FORMULES COCKTAIL APERITIF**  
**Année 2016 – 2017**

**Formule cocktail 4 pièces froides par personne**

- Canapés assortis sur pain de mie - 2 pièces par personne

saumon fumé, foie gras figues, andouille, lompe, saint maure tomate confite, crevette tarama  
- Navette garnie - 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

**Prix par personne TTC : 3.80 €**

**Formule cocktail 6 pièces froides par personne**

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

saumon fumé, foie gras figues, andouille, lompe, saint maure tomate confite, crevette tarama  
- Navette garnie - 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

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

rillettes de crabe, mousse de fromage frais aux herbes du jardin, mousse de crevette

**Prix par personne TTC : 5.60 €**

**Formule cocktail 8 pièces par personne**

◆ Pièces froides

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

- Navette garnie - 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

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

garni de produits de la mer : crabe, tarama, saumon, crevettes

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

rillettes de saumon, mousse de crevette, mousse thon mimosa

◆ Pièces chaudes

- Assortiment de mignardises chaudes - 1 p/p

mignardises maison : lorraine, forestière, bouchée escargot, mini pizza, poisson

**Prix par personne TTC : 7.30 €**

**Formule cocktail 10 pièces par personne**

◆ Pièces froides

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

- Navette garnie - 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

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

garni de produits de la mer : crabe, tarama, saumon, crevettes

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

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

rillettes de saumon, mousse de crevette, mousse thon mimosa

◆ Pièces chaudes

- Beignet de crevette maison & sa sauce impériale - 1 p/p

- Assortiment de mignardises chaudes - 1 p/p

mignardises maison : lorraine, forestière, bouchée escargot, mini pizza, poisson

**Prix par personne TTC : 9.10 €**

**Formule cocktail 12 pièces par personne**

◆ Pièces froides

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

- Navette garnie - 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

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

garni de produits de la mer : crabe, tarama, saumon, crevettes

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

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

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

rillettes de saumon, mousse de crevette, mousse thon mimosa

- Mini bagel maison au jambon sec & tomate confite – 1 p

◆ Pièces chaudes

- Beignet de crevette maison & sa sauce impériale - 1 p/p

- Assortiment de mignardises chaudes - 1 p/p

mignardises maison : lorraine, forestière, bouchée escargot, mini pizza, poisson

**Prix par personne TTC : 10.80 €**

**Supplément**

- Corbeille de légumes croquants aux 3 sauces : **1.30 € TTC par personne**

4 bâtonnets de légumes crus assortis & sauce maison : cocktail – verte - aioli

(tomates cerises, concombre, radis, chou-fleur, carottes, céleri branche : selon la saison)

- Nous avons la possibilité de vous fournir le nappage papier blanc, surnappage papier couleur du buffet & serviettes papier cocktail (tarif selon le nombre de personnes)

**Pour un renseignement, toujours à votre service au 01.42.37.54.53.**