

**L'EQUIPE DE DIANA Traiteur**  
**VOUS PROPOSE**  
**SES DIFFERENTES FORMULES COCKTAIL APERITIF**  
**Tarif année 2019**

**Formule n°1 : 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 : 4.00 €**

**Formule n°2 - 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 : 5.80 €**

**Formule n°3 - 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 : 7.60 €**

**Formule n°4 - 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 : 9.40 €**

**Formule n°5 - 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 : 11.00 €**

**Supplément**

- Corbeille de légumes croquants aux 3 sauces : **1.40 € 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