



DIANA TRAITEUR

Centre commercial des Baconnets - 92160 ANTONY

Tél : 01.42.37.54.53

Fax : 01.42.37.23.20

Courriel : diana.traiteur@orange.fr

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

Tarif année 2025 - Minimum de 10 personnes en commande

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
- 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 : 5.90 €

Formule n°3 - Cocktail 8 pièces par personne

- Canapés assortis sur pain de mie - 3 pièces par personne
- Navette garnie - 2 à 3 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

Prix par personne TTC : 7.70 €

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 : 9.50 €

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 : 11.10 €

Supplément

- Corbeille de légumes croquants aux 3 sauces : **1.60 € 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)

Toutes nos pièces canapés sont dressées sur plateaux inox, matériel à nous ramener propre 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