

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

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 chocolat / café, entremet pistache, tartelette citron, mini clafoutis, mini opéra, chouquette crème, tartelette aux fruits de saison, mini macarons assortis,

mini moelleux, mini cannelé de Bordeaux, mini baba au rhum

Prix par personne TTC : 19.00 €

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 : 19.00 €

**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 : 20.00 €

Nous avons la possibilité de vous fournir des verres, des assiettes.

Pour un renseignement, toujours à votre service au 01.42.37.54.53.