



La Parisienne
Cuisinier Traiteur

Carte cocktails 2019

La Parisienne Traiteur vous propose plusieurs formules :

Cocktail Camélia

6 pièces par personne, conseillé pour un apéritif - durée environ 30 minutes

Cocktail Hortensia

10 à 12 pièces par personne, conseillé pour un apéritif amélioré - durée environ 1 heure

Cocktail Orchidée

15 à 18 pièces par personne, conseillé pour un cocktail déjeunatoire ou dînatoire - durée environ 1h30 à 2h

Cocktail Pivoine

Prestation complète, idéal pour passer un moment convivial, nous nous occupons de tout - durée environ 4 heures

J'ORGANISE MON COCKTAIL

Je me pose les bonnes questions:

Ai-je besoin de service ?

Présence d'un serveur à partir de 40 personnes
durée de 3h à 4h (nous consulter)

je récupère ma commande en magasin à quelle heure ?

Possibilité de livraison à partir de 50 personnes (nous consulter)

Ai-je besoin de vaisselle ?

Location possible sur devis ou fourniture en matériel jetable

Ai-je besoin de boisson ?

A la bouteille ou au forfait (nous consulter)

Pour toute demande de devis nous envoyer un mail à : laparisiennetraiteur@orange.fr

Cocktail Camélia

6 pièces salées 7.60€ TTC par personne

Verrines :

Mousseline de maïs doux, thon et cacahuètes grillées
Foie gras en panna cotta, virgule de Porto réduit
Mousse de brocolis au bacon, poudre de tomates séchées

Mini moelleux au citron ou aux olives garnis :

Mousseline de carottes, effeuillé de poisson blanc
Crèmeux de tomates et chips de jambon
Purée de pois cassés cube de tofu au sésame

Mini tartines grillées :

Rillettes de thon
Houmous et tomates confites
Guacamole et miettes de saumon

Cocktail Hortensia

10 ou 12 pièces par personne :

Soit 8 salées et 2 sucrées 12.70€ TTC par personne

Soit 9 salées et 3 sucrées 15.20€ TTC par personne

Nos créations salées:

Tomates cerise grappes garnies :

Mousseline de thon
Brunoise de légumes au basilic
Rillettes de saumon

Mini tartines grillées :

Rillettes de thon
Houmous et tomate confite
Guacamole miette de saumon

Pics bambou :

Crevettes marinées aux agrumes
Magret fumé et œuf de caille

Mini fajitas :

Poulet fromage frais ananas
Canard et poivrons

Mini navettes :

Crudités (œuf, tomates, salade)
Émincés de blanc de volaille au curry

Nos créations sucrées :

Mini tarte citron meringuée
Mini tarte chocolat
Mini île flottante
Mini verrine

Cocktail Orchidée

15 ou 18 pièces par personne

Soit 12 salées et 3 sucrées 19€ TTC par personne

Soit 14 salées et 4 sucrées 22.80€ TTC par personne

Nos créations salées :

Tomates cerise grappes garnies :

Mousseline de thon
Brunoise de légumes au basilic
Rillettes de saumon

Mini cassolettes de brouillade d'œuf :

Au saumon fumé
Au jambon blanc

Mini burgers :

Bœuf roquette
Tomate poulet curry

Cuillères :

Mascarpone à l'avocat et au citron vert
Taboulé aux agrumes

Navettes au pavot :

Concombre œuf salade tomate
Jambon sec chèvre

Mini fajitas :

Poulet fromage frais ananas
Canard et poivrons

Mini pitas :

Saumon et crème ciboulette
Poulet guacamole tomates

Bolines :

Salade Bagatelle : riz, jambon, olives, tomates, emmental
Salade Italienne : pâtes, poivrons, tomates, céleri,
jambon italien

Nos créations sucrées :

Mini île flottante
Mini tarte citron meringuée
Mini tarte au chocolat
Mini éclair divers
Mini crème brûlée

Cocktail Pivoine

Prestation avec service, vaisselle et nappage à partir de 40 personnes

10 pièces salées + 2 ateliers + plat chaud + 3 pièces sucrées
29.90€ TTC par personne

Nos créations salées :

Mini boules de pain de campagne :

Mousse de canard
Chiffonnade de jambon et condiment

Mini navettes :

Crudités (œufs tomates salade)
Chiffonnade de bœuf et salade
Magret de canard fumé et chèvre

Verrines :

Délice d'avocat et crevettes
Velouté de brocolis à la coppa
Perles du Japon au saumon fumé et guacamole au cumin

Cuillères :

Mascarpone à l'avocat et au citron vert
Taboulé aux agrumes

Mini fajitas :

Poulet fromage frais ananas
Canard et poivrons

Ateliers de la mer :

Découpe de saumon fumé servi avec blinis crème montée (0.60gr de saumon/pers)
Dégustation d'huîtres (2/pers) beurre citron et vinaigre échalotes

Plat chaud : (service en panibois)

Gratin de lieu
Blanc de volaille et écrasé de pommes de terre

Option fromage :

Ardoise de fromages 3.50€ TTC

Nos créations sucrées :

Mini tartes aux fruits frais

Mini île flottante

Mini éclair

Mini crêpe au caramel

Mini crêpe au chocolat

Mini verrine gourmande

Conditions de vente

Commande :

Afin de mieux vous servir il est préférable de passer votre commande 6 jours à l'avance.
Si le délai n'est pas respecté nous nous réservons le droit de changer certaines pièces cocktail.

Prix:

Les tarifs sont affichés en TTC avec une TVA à 5.5%.
En cas de fourniture de matériel et/ou de personnel de service, la TVA applicable sera de 10%.
Les boissons alcoolisées TVA à 20%.

Conservation :

Les denrées périssables doivent être stockées à 4°C. Nous ne sommes pas responsables du non-respect des consignes de stockage après la livraison de la marchandise.

Allergènes :

Pour votre information, nos produits peuvent contenir des traces ou des produits tels que céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten, crustacés et produits à base de crustacés, œufs et produits à base d'œufs ,poissons et produits à base de poissons, arachides et produits à base d'arachides, soja et produits à base de soja, lait et produits laitiers (y compris lactose), fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pecan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits), céleri et produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutarde, graines de sésame et produits à base de graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfite en concentration d'au moins 10 mg/kg, ou 10mg/litre exprimées en SO₂, lupin et produits à bas de lupin, mollusques et produits à base de mollusque.