



TRAITEUR DE LA
COTE D'OPALE &
D'ALBATRE

Cocktail et Vin d'honneur

LE SALÉ

	UNITÉ	PLATEAU *20		UNITÉ	PLATEAU *20
Canapé excellence	2.15	40.00	Rolls de saumon fumé	1.70	30.00
Canapé charcutier	1.35	25.00	Rolls en assortiment	1.60	30.00
Canapé végétarien	1.20	22.00	Chouquette au comté	0.85	15.00
Burger au foie gras	3.00	-	Carpaccio saumon ou boeuf	2.90	55.00
Burger au saumon	3.00	-	Mini croque-Monsieur	1.30	24.00
Cheeseburger	2.50	-	Verrine * voir liste	2.00	32.00
Navette charcuterie	1.35	25.00	Mini club sandwich	1.30	24.00
Navette saumon	1.50	28.00	Mini aumônière	1.30	24.00
Navette Foie gras	1.60	30.00	Bruschetta	1.90	36.00
Navette fromage	1.35	25.00	Mini panier feuilleté	1.10	20.00
Pic apéro	1.50	28.00	Bouchée chaude *voir liste	1.80	32.00

LE SUCRÉ

Chouquette	1.00	Mini brownies et crème anglaise	1.20
Petits fours	1.60	Mini muffin	1.00
Macaron classique	1.30	Mini pancake	1.50
Macaron fruité	1.50	Mini crêpe	1.50
Mini tropézienne	1.20	Mini chou garni	1.60
Verrine *voir liste	1.90	Mini éclair lunch pop	1.60
Mini donuts	1.00	Mini chou garnie	1.80
Cannelé grand Marnier	1.00	Brochette de fruits	2.00
		Brochette de bonbons	2.00



06.49.75.51.72



traiteurdelcote@gmail.com

ATELIER SALÉ & SUCRÉ

50 personnes minimum

ATELIER SUCRÉ

9.90

Mini gaufre + mini crêpe + brochette de fruits et fontaine de chocolat

Supplément chantilly - la bombe

9.90

ATELIER BARBE À PAPA

7.50

Pot de sucre + bâtons + machine incluse

Pot de sucre 750g + 20 bâtons

20.00

Supplément 50 bâtons

7.00

Location de machine

40.00

+ chèque de caution de 400€

ATELIER PLANCHA

9.90

Brochette de poulet sauce forestière + brochette de légumes + brochette de crevettes sauté à l'ail

Brochette de saumon, crevettes et tomate cerise sauce crème tomate

2.50

Brochette de St Jacques sauce vin blanc et corail

2.90

Saint jacques snackée et réduction vin blanc écrémée

2.90

Brochette de porc mariné

2.60

Brochette de poulet tandoori

2.60

ATELIER JAMBON À LA DECOUPE

9.90

Serrano ou Bayonne au choix

Avec support en bois

Toast inclus

Les ateliers sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'arrivage, la disponibilité des produits et de la saisonnalité



06.49.75.51.72



traiteurdelcote@gmail.com

LISTE DES VERRINES SALÉES

5 pièces minimum

- Tartare de saumon
- Guacamole et crevettes
- Tzaziki et saumon fumé
- Pannacotta de potimarron et graines de courges
- Mousse de betterave au raifort
- Tartare de tomates et oeuf de caille mimosa
- Mousse de chèvre et tomates séchées
- Gaspacho de tomates et bille de mozzarella
- Aux légumes du soleil
- Courgettes et aubergines au cumin

LISTE DES VERRINES SUCRÉES

5 pièces minimum

- Tiramissu aux fruits rouges
- Tiramissu "classique"
- Pannacotta aux fruits rouges ou mangue
- Ch'ti ramissu au spéculos
- Mousse au chocolat
- Façon Charlotte
- Ile Flottante
- Fromage blanc mangue ou banane
- Salade de fruits frais
- Pannacotta à la pistache
- Riz au lait
- Semoule au lait
- Poire Belle Hélène
- Fraise ou pêche melba

LISTE DES CANAPÉ CHARCUTIER

5 pièces minimum de chaque

- Chèvre frais et ciboulette
- Chorizo
- Salami
- Rosette
- Terrine et cornichon
- Ail et fines herbes

LISTE DES CANAPÉ EXCELLENCE

5 pièces minimum de chaque

- Fromage frais oeuf de caille et de lumps
- Tomates confites et mozzarella di buffala
- Rillettes de poisson
- Foie gras
- Saumon fumé
- Magret de canard fumé et bleu
- Aux pointes d'asperges

LISTE DES BOUCHÉES CHAUDES

5 pièces minimum de chaque

- Quiche lorraine
- Pizza olives
- Saucisse
- Comté
- Saumon et brocoli
- Façon flammekueche
- Aux légumes
- Au maroilles



06.49.75.51.72



traiteurdelcote@gmail.com