



BROCHURE COCKTAIL 2024

(minimum de commande 20 personnes)

www.elan-traiteur.fr

Réservation au 02 48 54 35 80

Ou par mail : info@elan-traiteur.fr

Tous nos prix s'entendent TTC départ boutique

(L'entreprise se réserve le droit de modifier unilatéralement les prix de son offre à tout moment, notamment en cas d'augmentation des coûts, étant entendu que, en cas d'augmentation des prix postérieure à l'acceptation de l'offre, seul le prix fixé au jour de cette acceptation sera applicable au client.)

Cocktail Tradition

Canapés assortis

Mousse curry et magret fumé
Confit de tomate et rouget barbet
Noix de saint jacques et brocolis
Tomate mozzarella et pesto
Involtini de fromage frais
Saumon fumé et œuf de poisson
Crevette et chutney passion anabas
Œuf de caille et copeau de parmesan

Collection de feuilletés chauds assortis

Quiche lorraine
Mini pizza
Mini croque monsieur
Feuilleté saucisse
Friand parisien
Chèvre et pesto
Profiterole emmental
Croustade de volaille Tandoori

Cocktail Tradition 6 pièces / pers	6.00 € / pers.
Cocktail Tradition 8 pièces / pers	8.00 € / pers.
Cocktail Tradition 10 pièces / pers	10.00 € / pers.

Ce cocktail comporte des pièces susceptibles de varier

Cocktail Symphonie

Collection de bouchées froides

Brocolis, curcuma et quinoa crispy
Croustille, crème d'avocat et thon gravlax citron fenouil
Radis au beurre d'herbe sur une tuile aux graines de piaf
Sablé oignon, purée d'artichaut et gambas rôti au thym
Lingot saumon fumé et œuf de poisson
Tarte fine, crémeux sésame et pickles de choux multicolores
Tortilla de pastrami New Yorkais et moutarde à l'ancienne
Quenelle tomate burrata, focaccia aux herbes

Collection de bouchées chaudes

Aumônière de Chavignol aux herbes des garigues
Accras antillais
Mini croque-saumon à l'aneth
Cigare de bœuf façon Strogonoff
Briochette d'escargot en persillade
Moelleux saint jacques
Bouchée de ris de veau
Croustille de volaille et morilles

Cocktail Symphonie 6 pièces / pers	7,50 € / pers.
Cocktail Symphonie 8 pièces / pers	10,00 € / pers.
Cocktail Symphonie 10 pièces / pers	12,50 € / pers.

Ce cocktail comporte des pièces susceptibles de varier

Cocktail Boléro

Collection de bouchées froides assorties - 4 pièces

Brocolis, curcuma et quinoa crispy
Croustille, crème d'avocat et thon gravlax citron fenouil
Radis au beurre d'herbe sur une tuile aux graines de piaf
Sablé oignon, purée d'artichaut et gambas rôti au thym
Lingot saumon fumé et œuf de poisson
Tarte fine, crémeux sésame et pickles de choux multicolores
Tortilla de pastrami New Yorkais et moutarde à l'ancienne
Quenelle tomate burrata, focaccia aux herbes

Collection de bouchées boléro - 3 pièces

Verrine dinatoire
Tartare de courgette au pesto de roquette et feta
Poke Bowl de crevette à la coriandre
Œuf de caille poché norvégien

Collection de bouchées chaudes assorties - 5 pièces

Aumônière de Chavignol aux herbes des garigues
Accras antillais
Mini croque-saumon à l'aneth
Cigare de bœuf façon Stroganoff
Briochette d'escargot en persillade
Moelleux saint jacques
Bouchée de ris de veau
Croustille de volaille et morilles

Cocktail Boléro 12 pièces / pers 17,85 € / pers.

Ce cocktail comporte des pièces susceptibles de varier

Cocktail Douceur

Assortiment de petits fours

Eclair chocolat ; Baba exotique ; Chou craquelin vanille ;
macaron ; Gland vieux rhum ; Tartelette au citron
meringuée ; Brownie et griotines ; Tartelette sablé passion
framboise ... (Contenu susceptible de varier)

Assortiment de 4 pièces sucrées 4,80 € / pers.

Assortiment de 6 pièces sucrées 7,20 € / pers.

Cocktail Gourmand

Assortiment de petits fours

Eclair chocolat ; Baba exotique ; Chou craquelin vanille ;
macaron ; Gland vieux rhum ; Tartelette au citron
meringuée ; Brownie et griotines ; Tartelette sablé passion
framboise ... (Contenu susceptible de varier)

Verrines gourmandes

Verrine de notre chef pâtissier

Assortiment de 6 pièces sucrées 7,90 € / pers.

(5 petits fours et 1 verrine)

Assortiment de 6 pièces sucrées 8,60 € / pers.

(4 petits fours et 2 verrines)

Ce cocktail comporte des pièces susceptibles de varier

Cocktail Dinatoire

(Ce cocktail remplace un repas)

Les bouchées froides - 3 pièces

Brocolis, curcuma et quinoa crispy
Croustille, crème d'avocat et thon gravlax citron fenouil
Radis au beurre d'herbe sur une tuile aux graines de piaf
Sablé oignon, purée d'artichaut et gambas rôti au thym
Lingot saumon fumé et œuf de poisson
Tarte fine, crémeux sésame et pickles de choux multicolores
Tortilla de pastrami New Yorkais et moutarde à l'ancienne
Quenelle tomate burrata, focaccia aux herbes

Nos pièces prestigieuses froides - 3 pièces

Verrine dinatoire
Tartare de courgette au pesto de roquette et feta
Poke Bowl de crevette à la coriandre
Œuf de caille poché norvégien

Les bouchées chaudes - 3 pièces

Aumônière de Chavignol aux herbes des garigues
Accras antillais
Mini croque-saumon à l'aneth
Cigare de bœuf façon Stroganoff
Briochette d'escargot en persillade
Moelleux saint jacques
Bouchée de ris de veau
Croustille de volaille et morilles

Nos pièces prestigieuses chaudes - 2 pièces

Filet de caille confit sur un lissé de carotte des sables à l'orange
Effiloché d'aile de raie à la grenobloise
Gyoza de légumes, petit jus thai

Les Wood Box (80g) - 2 pièces

Risotto de la mer

Parmentier de confit de canard

Assortiment de petits fours - 4 pièces

Eclair chocolat ; Baba exotique ; Chou craquelin vanille ;
macaron ; Gland vieux rhum ; Tartelette au citron
meringuée ; Brownie et griotines ; Tartelette sablé passion
framboise ... (Contenu susceptible de varier)

Assortiment de verrines gourmandes - 1 pièce

Cocktail Dinatoire 18 pièces / pers 33.50 € / pers.

Ce cocktail comporte des pièces susceptibles de varier