



BROCHURE COCKTAIL 2025

(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

Involtni de chèvre frais

Rillettes de maquereaux et confit de tomate

Noix de Saint-Jacques et brocolis

Tomate mozzarella et pesto

Saumon fumé et œuf de poisson

Œuf de caille et copeau de parmesan

Poire et Roquefort

Coppa et tartare de légumes grillés

Collection de feuilletés chauds assortis

Quiche de légumes

Chèvre et pesto

Mini croque monsieur

Feuilleté saucisse

Profiterole emmental

Croustade de volaille Tandoori

Galette pomme de terre Berrichonne

Roulé tomate basilic

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

Wrap Di Parma (jambon parme, pesto, parmesan)

Médaille de truite fumée du Morvan et crème de yuzu

Pomponette de foie gras, sur un sablé au charbon végétal

Médaille de volaille Chana masala

Tartelette Aioli végétal

Poire pochée au Sancerre et gorgonzola

Club bresaola aux épices

Coussin de chèvre et piquillos, sablé au piment d'Espelette

Collection de bouchées chaudes

Aumônière de Chavignol aux herbes des garigues

Falafel au curry

Mini croque-saumon à l'aneth

Cigare de bœuf façon Strogonoff

Briochette d'escargot en persillade

Arancini mozzarella

Moelleux Saint-Jacques

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

Wrap Di Parma (jambon parme, pesto, parmesan)

Médaille de truite fumée du Morvan et crème de yuzu

Pomponette de foie gras, sur un sablé au charbon végétal

Médaille de volaille Chana masala

Tartelette Aioli végétal

Poire pochée au Sancerre et gorgonzola

Club bresaola aux épices

Coussin de chèvre et piquillos, sablé au piment d'Espelette

Collection de bouchées boléro - 3 pièces

Verrine dinatoire

Carotte des sables à l'orange et gingembre, huile de sésame

Tartare de Gamberoni aux fruits de la passion

Queue de langoustine nacrée, rémoulade de granny et miroir de carapace

Collection de bouchées chaudes assorties - 5 pièces

Aumônière de Chavignol aux herbes des garigues

Falafel au curry

Mini croque-saumon à l'aneth

Cigare de bœuf façon Stroganoff

Brioche d'escargot en persillade

Arancini mozzarella

Moelleux Saint-Jacques

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

Wrap Di Parma (jambon parme, pesto, parmesan)
Médaille de truite fumée du Morvan et crème de yuzu
Pomponette de foie gras, sur un sablé au charbon végétal
Médaille de volaille Chana masala
Tartelette Aioli végétal
Poire pochée au Sancerre et gorgonzola
Club bresaola aux épices
Coussin de chèvre et piquillos, sablé au piment d'Espelette

Nos pièces prestigieuses froides - 3 pièces

Verrine dinatoire
Carotte des sables à l'orange et gingembre, huile de sésame
Tartare de Gamberoni aux fruits de la passion
Queue de langoustine nacrée, rémoulade de granny et miroir de carapace

Les bouchées chaudes - 3 pièces

Aumônière de Chavignol aux herbes des garigues
Falafel au curry
Mini croque-saumon à l'aneth
Cigare de bœuf façon Stroganoff
Briochette d'escargot en persillade
Arancini mozzarella
Moelleux Saint-Jacques
Croustille de volaille et morilles

Nos pièces prestigieuses chaudes - 2 pièces

Filet d'agneau et polenta au Parmigiano Reggiano
Comme une Bouillabaisse
Pad thai de légumes

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