



Les Formules Cocktails

Nos formules cocktails

Nous vous proposons une gamme de cocktails adaptés à toutes les situations.

Sans BOISSONS

Cocktail 13.50€

Feuilletés, quiches et pizzas
Beignets de légumes
Tartelettes salées froides
Minis sandwichs
Verrines aux petites mousses de légumes d'autrefois,
Assortiments de légumes
Croquants, et sauces cocktail
Brouillades d'œufs en coquilles.

Fruits frais à déguster en brochettes
Mini pâtisseries

Cocktail 16€

Feuilletés, quiches et pizzas
Beignets de légumes
Tartelettes salées froides
Mini sandwich, mini aumônières, samossa
Verrines de salades, mousses de légumes d'autrefois,
Assortiments de légumes croquants, et sauces cocktail.
Chiffonnade de jambon cru
Brochettes salées « magret, saumon, fromages etc.. »
Brouillades d'œufs en coquilles.

Fruits frais à déguster en brochettes sous la fontaine de chocolat
Mini pâtisseries et macarons

Cocktail 20€

Mini tartelettes chaudes
Beignets de légumes
Tartelettes salées froides, douceur de polenta garnit
Mini sandwich, mini aumônières, samossa
Verrines de salades, mousses de légumes d'autrefois, assortiments de légumes croquants, et sauces cocktail.
Chiffonnade de jambon cru
Brochettes salées « magret, saumon, fromages etc.. »
Brouillades d'œufs en coquilles.
Les fruits de mers « Huitres, bulots et crevettes »

Fruits frais à déguster en brochettes sous la fontaine de chocolat, guimauves et brioche
Mini pâtisseries et macarons
Composition de smoothies « fruits mixés au blender »

Les formules comprennent

Les formules peuvent variés suivant la saison, les produits du marché et l'inspiration du chef.

Le tarif de chaque cocktail proposé est un prix par personne TTC. Les formules comprennent, le nappage des buffets, les verres, le service pendant 2 heures.

Vous fournissez simplement la boisson.



Franck TEYSSIER Traiteur

1 boulevard de l'Europe
42110 FEURS

mail: francktraiteur@neuf.fr

tel/fax: 04 77 27 00 15

Mobile: 06 84 05 38 15