



COCKTAILS DEJEUNATOIRES

2024



☎ 06.82.03.87.09.

✉ cetgtraiteur@orange.fr

🌐 www.cg-traiteur.com

Laurence et Bruno CARRARO GOUPIL
1815 route de Saint Genix
38490 AOSTE



1- COCKTAIL DEJEUNATOIRE FROID
(5 pièces par personnes), 11.50 €/pers



Verrines et Bouchées - 10 sortes - 5 pièces par pers

Tartelette à la purée de Poivrons, mousse de Maïs et Pop Corn

Mini quiche au Saumon et aux Épinards

Royale de Petits Pois au Cumin, en verrine

Mini Hot Dog en Navette de Pain au Lait

Gougère au Poulet et à la Menthe

Croque Monsieur à l'Italienne sur Pain de Mie de couleur

La Tomate en Cuillère

Muffin à la Feta, à la Tomate et au Basilic

Mini Buns à la Rillettes de Saumon à l'Anteh, Comcombre
et Saumon fumé Maison

Verrine de Caviar d'Aubergines au Miso



Dessert

Mignardises sucrées (3/pers)



tarif au 01/01/2024

Service, nappage, vaisselle en supplément

2- COCKTAIL DE JEUNATOIRE FROID (5 pièces par personnes), 17.50 €/pers



Verrines et Bouchées - 10 sortes - 5 pièces par pers

Tartelette à la purée de Poivrons, mousse de Maïs et Pop Corn

Mini quiche au Saumon et aux Épinards

Royale de Petits Pois au Cumin, en verrine

Mini Hot Dog en Navette de Pain au Lait

Gougère au Poulet et à la Menthe

Croque Monsieur à l'Italienne sur Pain de Mie de couleur

La Tomate en Cuillère

Muffin à la Feta, à la Tomate et au Basilic

Mini Buns à la Rillettes de Saumon à l'Anteh, Comcombre
et Saumon fumé Maison

Verrine de Caviar d'Aubergines au Miso

Fromage



Plateau de fromages affinés, coupés en dés, et pain de campagne tranché

Dessert

Mignardises sucrées (3/pers)



tarif au 01/01/2024

Service, nappage, vaisselle en supplément

3- COCKTAIL DEJEUNATOIRE FROID (10 pièces par personnes), 20.50 €/pers



Verrines et Bouchées - 10 sortes - 7 pièces par pers

Tartelette à la purée de Poivrons, mousse de Maïs et Pop Corn

Mini quiche au Saumon et aux Épinards

Royale de Petits Pois au Cumin, en verrine

Mini Hot Dog en Navette de Pain au Lait

Gougère au Poulet et à la Menthe

Croque Monsieur à l'Italienne sur Pain de Mie de couleur

La Tomate en Cuillère

Muffin à la Feta, à la Tomate et au Basilic

Mini Buns à la Rillettes de Saumon à l'Anteh, Comcombre
et Saumon fumé Maison

Verrine de Caviar d'Aubergines au Miso

Petits Sandwichs



Pain à l'orge torréfié, Saumon Fumé Maison, et Mascarpone au Wasabi

Pain au Maïs, filet de Poulet mayonnaise au Soja et Sésame

Pain au Froment, Mortadelle et purée de Poivrons rouges



Dessert

Mignardises sucrées (3/pers)

tarif au 01/01/2024

Service, nappage, vaisselle en supplément

4- COCKTAIL DEJEUNATOIRE FROID et Charcuteries
(5 pièces par personnes, et charcuterie),
25.10 €/pers



Verrines et Bouchées - 10 sortes - 5 pièces par pers

Tartelette à la purée de Poivrons, mousse de Maïs et Pop Corn

Mini quiche au Saumon et aux Épinards

Royale de Petits Pois au Cumin, en verrine

Mini Hot Dog en Navette de Pain au Lait

Gougère au Poulet et à la Menthe

Croque Monsieur à l'Italienne sur Pain de Mie de couleur

La Tomate en Cuillère

Muffin à la Feta, à la Tomate et au Basilic

Mini Buns à la Rillettes de Saumon à l'Anteh, Comcombre
et Saumon fumé Maison

Verrine de Caviar d'Aubergines au Miso



Assortiment de Charcuteries

Jambon blanc (1 tranche)

Jambon cru (1 tranche)

Rosette (2 tranches)



Fromage

Plateau de fromages affinés, coupés en dés, et pain de campagne tranché

Dessert

Mignardises sucrées (3/pers)



tarif au 01/01/2024

Service, nappage, vaisselle en supplément

5- COCKTAIL DEJEUNATOIRE FROID (10 pièces par personnes), 26.50 €/pers



Verrines et Bouchées - 10 sortes - 7 pièces par pers

Tartelette à la purée de Poivrons, mousse de Maïs et Pop Corn

Mini quiche au Saumon et aux Épinards

Royale de Petits Pois au Cumin, en verrine

Mini Hot Dog en Navette de Pain au Lait

Gougère au Poulet et à la Menthe

Croque Monsieur à l'Italienne sur Pain de Mie de couleur

La Tomate en Cuillère

Muffin à la Feta, à la Tomate et au Basilic

Mini Buns à la Rillettes de Saumon à l'Anteh, Comcombre
et Saumon fumé Maison

Verrine de Caviar d'Aubergines au Miso



Petits Sandwichs

Pain à l'orge torréfié, Saumon Fumé Maison, et Mascarpone au Wasabi

Pain au Maïs, filet de Poulet mayonnaise au Soja et Sésame

Pain au Froment, Mortadelle et purée de Poivrons rouges



Fromage

Plateau de fromages affinés, coupés en dés, et pain de campagne tranché

Dessert

Mignardises sucrées (3/pers)



tarif au 01/01/2024

Service, nappage, vaisselle en supplément

6- COCKTAIL DEJEUNATOIRE FROID, et Charcuteries (10 pièces par personnes, et charcuteries),

34.30 €/pers



Verrines et Bouchées - 10 sortes - 7 pièces par pers

Tartelette à la purée de Poivrons, mousse de Maïs et Pop Corn

Mini quiche au Saumon et aux Épinards

Royale de Petits Pois au Cumin, en verrine

Mini Hot Dog en Navette de Pain au Lait

Gougère au Poulet et à la Menthe

Croque Monsieur à l'Italienne sur Pain de Mie de couleur

La Tomate en Cuillère

Muffin à la Feta, à la Tomate et au Basilic

Mini Buns à la Rillettes de Saumon à l'Anteh, Comcombre
et Saumon fumé Maison

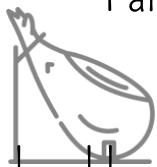
Verrine de Caviar d'Aubergines au Miso

Petits Sandwichs

Pain à l'orge torréfié, Saumon Fumé Maison, et Mascarpone au Wasabi

Pain au Maïs, filet de Poulet mayonnaise au Soja et Sésame

Pain au Froment, Mortadelle et purée de Poivrons rouges



Assortiment de Charcuteries



Jambon blanc (1 tranche), Jambon Cru (1 tranche), Rosette (2 tranches)

Fromage



Plateau de fromages affinés, coupés en dés, et pain de campagne tranché

Dessert



Mignardises sucrées (3/pers)

tarif au 01/01/2024

Service, nappage, vaisselle en supplément

7- COCKTAIL DEJEUNATOIRE FROID, et SAUMON FUMÉ MAISON (10 pièces par personnes, et Saumon Fumé), 35.00 €/pers



Verrines et Bouchées - 10 sortes - 7 pièces par pers

Tartelette à la purée de Poivrons, mousse de Maïs et Pop Corn

Mini quiche au Saumon et aux Épinards

Royale de Petits Pois au Cumin, en verrine

Mini Hot Dog en Navette de Pain au Lait

Gougère au Poulet et à la Menthe

Croque Monsieur à l'Italienne sur Pain de Mie de couleur

La Tomate en Cuillère

Muffin à la Feta, à la Tomate et au Basilic

Mini Buns à la Rillettes de Saumon à l'Anteh, Comcombre
et Saumon fumé Maison

Verrine de Caviar d'Aubergines au Miso

Petits Sandwichs

Pain à l'orge torréfié, Saumon Fumé Maison, et Mascarpone au Wasabi

Pain au Maïs, filet de Poulet mayonnaise au Soja et Sésame

Pain au Froment, Mortadelle et purée de Poivrons rouges



Découpe de Saumon Fumé Maison



Nous vous proposons une découpe de Saumon Fumé par nos soins (100g/pers), pain de seigle



Fromage

Plateau de fromages affinés, coupés en dés, et pain de campagne tranché

Dessert

Mignardises sucrées (3/pers)



tarif au 01/01/2024

Service, nappage, vaisselle en supplément

8- COCKTAIL DEJEUNATOIRE FROID, et Cassolettes chaudes (10 pièces par personnes, et Cassolettes Chaudes),

35.50 €/pers



Verrines et Bouchées - 10 sortes - 7 pièces par pers

Tartelette à la purée de Poivrons, mousse de Maïs et Pop Corn

Mini quiche au Saumon et aux Épinards

Royale de Petits Pois au Cumin, en verrine

Mini Hot Dog en Navette de Pain au Lait

Gougère au Poulet et à la Menthe

Croque Monsieur à l'Italienne sur Pain de Mie de couleur

La Tomate en Cuillère

Muffin à la Feta, à la Tomate et au Basilic

Mini Buns à la Rillettes de Saumon à l'Anteh, Comcombre
et Saumon fumé Maison

Verrine de Caviar d'Aubergines au Miso

Petits Sandwichs

Pain à l'orge torréfié, Saumon Fumé Maison, et Mascarpone au Wasabi

Pain au Maïs, filet de Poulet mayonnaise au Soja et Sésame

Pain au Froment, Mortadelle et purée de Poivrons rouges



Cassolettes Chaudes (3 par pers), choix à voir avec le Chef

exemple, dés de Pintade au porto, Dés de Tonnelet de Veau aux morilles, Boeuf Carottes



Fromage

Plateau de fromages affinés, coupés en dés, et pain de campagne tranché



Dessert

Mignardises sucrées (3/pers)



tarif au 01/01/2024

Service, nappage, vaisselle en supplément

SERVICES DIVERS

des Cocktails Déjeunatoires



Vaisselle et Nappage (en option 5€/pers)



Nappage non tissé, serviettes non tissées,
verrerie et vaisselle pour le cocktail



Personnel de Service (en option 7€/pers)

Estimation pour 4 heures de service



Boissons sans alcool (en option 7€/pers)

Jus de fruits, eaux plates et pétillantes, (environ 2 verres par pers)



Boisson Alcool (en option 10€/pers)

Kirs, ou Vin Blanc ou Vin rouge, jus de fruits, Eaux plates et
Pétillantes (environ 2 verres par pers)