

COCKTAILS

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024

Formules

COCKTAIL

minimum de commande 20 personnes

Nos cocktails apéritifs



Cocktail **apéritif court** - 5 ou 8 pièces

Un cocktail court pour accompagner un verre en fin de réunion ou avant un bon buffet

Durée conseillée : 30 min et 1h



Cocktail **apéritif long** - 12 pièces

Ce cocktail est un intermédiaire entre un apéritif et un véritable repas : les 12 pièces qui le composent seront vous convaincre !

Durée conseillée : 1h et 1h30

Nos cocktails déjeunatoires ou dinatoires



Cocktail **15 pièces**

Ce cocktail constitue un véritable repas : 15 pièces salées et sucrées pour un moment privilégié !

Durée conseillée : entre 1h30 et 2h



Cocktail **prestige** - 18 pièces

Ce cocktail constitue un repas pour les fins gourmets : 18 pièces sucrées et salées pour vivre une expérience unique.

Durée conseillée : 2h et plus

Notre cocktail avec plat chaud



Cocktail **lunch**

Cocktail alliant élégance et abondance, son plat savoureux séduira les plus gourmands.

Durée conseillée : entre 1h30 et 2h

Cocktail apéritif court

5 PIECES

5 salées

- 2 saveurs du chef
- 1 fraîcheur
- 1 mini sandwich
- 1 brochette

3 salées & 2 sucrées

- 1 saveurs du chef
- 1 fraîcheur
- 1 brochette
- 2 mignardises

8 PIECES

8 salées

- 3 saveurs du chef
- 2 fraîcheurs
- 2 mini sandwiches
- 1 brochette

6 salées & 2 sucrées

- 2 saveurs du chef
- 2 fraîcheurs
- 1 mini sandwich
- 1 brochette
- 2 mignardises



Régime alimentaire spécifique ou allergie :

Précisez le à la commande,
nous adapterons le menu à vos besoins.



Cocktail apéritif long

12 PIÈCES

12 salées

- 4 saveurs du chef
- 3 fraîcheurs
- 3 mini sandwichs
- 2 brochettes

9 salées & 3 sucrées

- 3 saveurs du chef
- 2 fraîcheurs
- 3 mini sandwich
- 1 brochette
- 3 mignardises



Régime alimentaire spécifique ou allergie :

Précisez le à la commande,
nous adapterons le menu à vos besoins.

Cocktails déjeunatoire & dinatoire

15 PIECES (salées & sucrées)

- 4 saveurs du chef
- 2 Fraîcheurs
- 3 mini sandwiches
- 2 brochettes
- 1 plateau de fromage
- 3 mignardises



Régime alimentaire spécifique ou allergie :

Précisez le à la commande,
nous adapterons le menu à vos besoins.



Cocktails déjeuner & dînant

18 PIÈCES (salées & sucrées)

- 4 saveurs du chef
- 4 fraîcheurs
- 3 mini sandwiches
- 3 brochettes
- 4 mignardises



Régime alimentaire spécifique ou allergie :

Précisez le à la commande,
nous adapterons le menu à vos besoins.



Cocktails avec plat chaud

Cocktail lunch (salée & sucrée)

- 3 saveurs du chef
- 2 fraîcheurs
- 2 mini sandwiches
- 2 brochettes
- 1 plat chaud en woodbox
- 3 mignardises



Régime alimentaire spécifique ou allergie :

Précisez le à la commande,
nous adapterons le menu à vos besoins.



Nos saveurs du chef

Les classiques

- Sablé au parmesan et romarin, crémeux au poivron, chiffonnade de jambon d'auvergne
- 🌿 Muffin aux légumes du soleil et olives, cœur au poivron et mousse de chèvre
- 🌿 Tarte aux champignons en persillade, mousse au pesto et poudre d'herbes
- 🌿 Cookie aux graines, mousse au chèvre, miel figue séchée et origan
- Muffin au thon, tomate confite et graines de moutarde, crémeux pesto et perle de poivron
- Gaufre crémeux truffé, jambon blanc, pickles et oignons frits
- 🌿 Millefeuille aux légumes grillés et pignons, gelée au piment d'Espelette et roquette
- Bouchée courgette feta, crémeux au curry et truite fumée de la Dombes
- 🌿 Gaufre chèvre frais aux herbes, piment fumé olive noire et noix

Les saveurs d'ailleurs

- 🌿 Cube de nouilles de riz, bouillon thaï et condiment miso / ail noir
- Tortilla de pomme de terre, mayonnaise au piment fumé, chiffonnade de chorizo
- Pain aux graines, mousse de poulet rôti aux épices tandoori, crémeux au curry et maïs au chipotle
- Mini taco effiloché de poulet à la mexicaine, poivron, coriandre et pickles d'oignon
- Tartelette de rilette de thon aux oignons rouge, poivronnade et mousse légère au piment fumé



Nos fraîcheurs

Les fraîcheurs

- Pastèque brûlée, sardine au saté et herbes fraîches
- 🌿 Raviole de betterave vinaigrée, fromage frais et grenade
- 🌿 Tomate cocktail farcie, tartare de légumes d'été aux herbes et mousse au chèvre
- 🌿 Bouchon de carotte, crabe au curry et citron vert
- Blini dôme de tomate au basilic, cœur de mozzarella et tapenade d'olives
- 🌿 Cannelloni de courgette



Nos mini sandwiches & brochettes

Les mini sandwiches

- 🌿 Wrap aux poivrons grillés et concombre, crémeux poivron estragon roquette et oignons frits
- Wrap jambon blanc truffé, comté et tomates confites
- Focaccia, rilette de thon aux épices, tomate confite, roquette et pickles d'oignon
- 🌿 Focaccia, houmous, légumes grillés et zataar
- 🌿 Navette noire chèvre frais à la menthe, courgettes râpées au curry
- Navette fromage frais au wasabi, carpe fumée de la Dombes et crudités, sauce agrumes
- 🌿 Pita façon bagnat végétal



Les brochettes

- 🌿 Pêche brûlée, tomme de brebis et abricot sec
- Crevette aigre douce à la coriandre, mangue fraîche au vinaigre de riz
- Truite fumée, courgette marinée à l'aneth et baies roses
- Artichaut framboise comté
- 🌿 Tomate, feta, concombre et olive noire
- Melon, bille de mozzarella au pesto et jambon de Savoie

Nos propositions chaudes



Nos woodynettes chaudes

- Mini penne aux légumes grillés et pesto de roquette, filet de poulet au piment fumé
- Duo de riz de Camargue sauté aux légumes, merlu sauce coco curry
- 🌿 Risotto aux épinards et parmesan, pignons grillés sauce aux herbes
- 🌿 Ravioles du Dauphiné, sauce au gorgonzola et vin blanc, brisures de noix



Les pièces chaudes

- Brochette crevette au curry, carotte à la coriandre et poivron rouge
- Croque jambon truffé, Saint Nectaire
- Brochette de poulet Mariné et légumes grillés
- 🌿 Pain grillé, tartinade de tomate confite, mozzarella et pesto
- Vol au vent duxelle de champignons, quenelles de Lyon et sauce Nantua
- 🌿 Tartelette saint Marcelin, oignons confits et noix

Nos mignardises

Les fruités

- Brochette de fruits frais
- Tartelette fruits frais
- Tartelette au citron
- Choux "crème fruité"
- Financier noisette et framboise, ganache montée vanille
- Tartelette fruits rouges, ganache montée Timut
- Tartelette "façon tatin"
- Tartelette compotée de fraise, ganache montée aux thé
- Financier pistache et griotte, ganache tonka



Les gourmandes

- Tartelette aux pralines roses
- Tigré châtaigne, ganache chocolat
- Financier noisette, ganache montée Chocolat lait
- Financier chocolat, ganache montée Caramélia
- Tartelette caramel et chocolat



Une commande qui a du sens



Créée au service de l'emploi,
Prestal est une entreprise dont l'activité
économique sert de support
à l'inclusion :

**Un cocktail de 80 convives =
25 h d'insertion générées !**

Nous contacter



**10 rue Sigmund Freud
69120 Vaulx-en-Velin**



04 72 97 09 34



Traiteur@prestal.fr

