

COCKTAILS

AUTOMNE/ HIVER 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 : entre 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 sauront vous convaincre !

Durée conseillée : entre 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 salées et sucrées 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

- 3 parmi (boulangère, potagère, gourmande)
- 1 mini sandwich
- 1 brochette

3 salées & 2 sucrées

- 2 parmi (boulangère, potagère, gourmande)
- 1 brochette
- 2 mignardises

8 PIECES

8 salées

- 5 parmi (boulangère, potagère, gourmande)
- 2 mini sandwiches
- 1 brochette

6 salées & 2 sucrées

- 4 parmi (boulangère, potagère, gourmande)
- 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

- 7 parmi (boulangère, potagère, gourmande)
- 3 mini sandwichs
- 2 brochettes

9 salées & 3 sucrées

- 5 parmi (boulangère, potagère, gourmande)
- 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)

- 6 parmi (boulangère, potagère, gourmande)
- 3 mini sandwichs
- 2 brochettes
- 1 plateau de fromages
- 3 mignardises

18 PIECES (salées & sucrées)

- 8 parmi (boulangère, potagère, gourmande)
- 3 mini sandwichs
- 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 (salées & sucrées)

- 5 parmi (boulangère, potagère, gourmande)
- 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.

Liste de pièces salées

Les Boulangères

- ✔ Sablé sésame, houmous de betterave et chèvre sec
- ✔ Muffin forestier crémeux cèpes et mimolette
- ✔ Cookie aux graines, mousse au chèvre, miel figue séchée et origan
- Financier salé aux graines de lin, crème de saumon fumé à l'aneth
- Gaufre crémeux au curry, poisson fumé et pickles de légumes
- Millefeuille au jambon truffé, comté, tomates confites et gelée au piment d'Espelette



Les Gourmandes

- Focaccia, ricotta, pesto de pistache et mortadelle pistachée
- ✔ Galette bretonne, céleri, parmesan et noisette
- Blini sarrasin, fromage frais fumé, voile de jambon blanc
- Mousse de poulet rôti au paprika fumé et pain aux graines
- Mini taco, crémeux curry breton, carpe fumée, pickles

Les Potagères

- ✔ Raviole de betterave vinaigrée, fromage frais et grenade
- ✔ Bouchon de carotte jaune, houmous de carotte, pickles de carotte et graines de cumin
- Pomme de terre grenaille en aioli, marlin fumé et légumes croquants
- Oignons confits façon pissaladière, olives noires et anchois
- ✔ Tarte champignons, mousse légère truffée et poudre de cèpes

Liste de pièces salées

Les Mini Sandwichs

- 🌿 Pain nordique, artichaut truffé, parmesan et roquette
 - Wrap crudités au curry, carpe fumée, sauce raifort
 - Focaccia façon bagnat
- 🌿 Bretzel, houmous de patate douce, chèvre frais et graines
- 🌿 Navette, ricotta, épinards et pignons de pin
 - Pita, caillette aux herbes, cornichon, salade verte et sauce moutarde à l'ancienne



Les Brochettes

- Magret fumé, pruneau et tomme de brebis
- Crevette au curry breton, carotte au cumin et coriandre
- 🌿 Carmine, Fourme de Montbrison AOP et poire
- 🌿 Pomme de terre grenaille, œuf de caille et pickles de choux fleur



Nos propositions chaudes*

Nos woodynettes chaudes

- Emincé de poulet aux épices et fruits secs, boulgour aux graines
- Dos de colin aux crevettes, riz de Camargue et fondue de poireaux
- 🌿 Risotto d'épeautre à la courge, épinards et graines
- 🌿 Ravioles du Dauphiné, crème de St Félicien



Les pièces chaudes

- Vol au vent d'escargot
- 🌿 Vol au vent forestier (champignon persillé / sauce Mornay)
- Tartelette de saucisson lyonnais au St Marcelin
- Brochette de crevette aux épices et potimarron
- 🌿 Croque 4 fromages
- Croque jambon truffé

Nos mignardises

Les fruitées

- Brochette de fruits frais
- Tartelette fruits frais
- Tartelette au citron
- Tartelette passion, chocolat blanc
- Tarte aux noix
- Financier matcha chocolat blanc kumquat
- Entremet chocolat orange



Les gourmandes

- Tartelette aux pralines roses
- Tigré châtaigne, ganache chocolat
- Tartelette façon Mont Blanc
- Tartelette hérisson
- Financier chocolat mousse espresso
- Financier spéculos mousse « Cream Cheese »
- Barquette marron
- Succès rocher



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

