

# Carte Cocktail

2022

Audrey DURAFOUR Traiteur



*Et si nous écrivions ensemble, une page de votre histoire ?*

Audrey DURAFOUR Traiteur

10 Lotissement sous les Roches

01150 SAULT-BRENAZ

Tel : 06.60.92.54.95

[www.durafour-traiteur.fr](http://www.durafour-traiteur.fr)

Mail : [audrey.durafour.traiteur@gmail.com](mailto:audrey.durafour.traiteur@gmail.com)

Suivez-nous sur : [www.facebook.com/durafourtraiteur.fr](https://www.facebook.com/durafourtraiteur.fr)

## Cocktail apéritif sans pièces sucrées

Prix indiqué par  
personne TTC  
service non compris

*Cocktail Lagnieu*      5 pièces salées

5,5 €

*Cocktail Montalieu*      8 pièces salées

8,5 €

*Cocktail Serrières*      10 pièces salées

10,5 €

*Cocktail Morestel*      12 pièces salées

12 €

## Cocktail apéritif avec pièces sucrées

*Cocktail Villebois*      5 pièces salées  
2 pièces sucrées

8 €

*Cocktail Labalme*      8 pièces salées  
3 pièces sucrées

12 €

*Cocktail Sault*      10 pièces salées froides  
4 pièces salées chaudes

15 €

*Cocktail St Sorlin*      12 pièces salées froides  
5 pièces sucrées

18 €

*Les tarifs énoncés ne comprennent pas les frais de livraison*

Toutes les pièces cocktail sont élaborées, à la demande, par mes soins, dans mon atelier. Il est donc nécessaire de passer commande au moins 48h à l'avance.

Les pièces cocktail sont adaptées en fonction des saisons, et se déclinent sous de multiples formes : mise en bouche sous forme de cuillères, verrines, navettes, canapés, moelleux, bagels, burgers, wraps, plateau de légumes à croquer, brochettes, cakes, muffins et tout autant de variétés en version sucrée : verrines, brochettes de fruits frais, plateaux de fruits frais découpés à croquer, tartelettes, macarons, fondant, canelés, babas au rhum, mini muffin...

Vous trouverez dans les pages qui suivent, ma gamme de pièces cocktails salées et sucrées.

Comment composer votre cocktail ?

Si vous êtes 10 personnes et que vous choisissez la formule cocktail Villebois à 8 €/personne, vous pouvez alors choisir parmi les pièces ci-dessous 5 pièces salées différentes et 2 pièces sucrées différentes.

Les pièces accompagnées de ce logo  sont végétariennes (ni poisson ni viande).





## Pièces salées




### Mises en bouche sous de cuillères :

- Comptée de lentilles, plume de poire, dé de foie gras, brisures croquantes
- Délice rosso & sa gambas marinée aux notes d'agrumes
- Nage exotique surmontée de la belle St Jacques marinée
- Tartare de tomates assaisonné & sa chiffonnade de jambon de pays
- Pétale de saumon d'Écosse fumé, brunoise de légumes façon tartare




### Verrines :

- Tartare de légumes 
- Tartare de tomates et sa pétale de jambon de pays
- Tartare de tomates et crème de thon
- Chèvre, noix et petits légumes 
- Trio terre et mer (crème d'asperge et délice de saumon, poivron)
- Tatin de pommes, foie gras, crumble
- Perles de l'Atlantique
- Lentilles, crème de foie gras, coulis de poire
- Brunoise de légumes, gambas et coulis exotique



### Navette :

- Foie gras aux éclats d'oignons grillés
- Crème de saumon citronné
- Fromage frais & noix  
- Tapenade de légumes 

### Mini moelleux :


- Tapenade d'olive  
- Tomate mozzarella
- Fromage frais aillé citronné, pétale de saumon fumé
- Confit de légumes du soleil 

### Mini bagel :


- Poulet à l'indienne
- Saumon façon nordique  

### Mini burger :

- Traditionnel bœuf : cheddar, ketchup
- Smokey : sauce barbecue, oignons grillés, cheddar
- Raffiné : Comté, confit de poivron rouge
- Façon fish and chips citronné, sauce aux herbes
- Poulet mariné

- Farandole de légumes 

### **Wraps :**


- Jambon à l'os aux couleurs estivales
- Poulet façon césar
- Poulet & crudités
- Coleslaw 

### **Plateau de légumes**



Légumes crus, découpés, à croquer, composés ainsi selon saisonnalité :  
tomates cerises, carottes, concombres, olives, chou-fleur, radis & leur sauce crudités


### **Brochettes :**

- Melon pastèque (en saison) 
- Melon et jambon de pays (en saison)
- Poulet aux épices douces
- Poulet laqué
- Tomates cerises et billes de Mozzarella

### **Canapés**



Assortiment à base de crème de légumes, saumon fumé, magret de canard fumé, chiffonnade de jambon de pays, chèvre, rouget, légumes confits, coppa corse...

### **Pain surprise :**

- Terre et mer
- Charcutier
- Végétarien 

### **Cakes :**

Les cakes sont présentés coupés en tranches.

- Façon pizza
- Jambon Comté
- Jambon olive
- Poulet & Comté
- Chèvre miel & légumes 
- Saumon frais et poireaux
- Crevette aux accents indiens
- Pruneaux bacon 
- Légumes confits façon ratatouille 
- Roquefort & noix
- Chorizo aux notes espagnoles
- Thon et petits légumes

### **Pièces à réchauffer (de préférence) :**

- Mini tartelette
- Mini pizza
- Mini quiche
- Strasbourg et son feuilletage aux graines, crème de moutarde ou tomatée

**Pour vos apéritifs, nous vous proposons également :**

**Plateau de pizzas** (découpées en petits carrés, idéal à grignoter, froid ou réchauffé)

22 € le plateau d'environ 40 morceaux (minimum)

**Plateau de quiches** (découpées en petits carrés, idéal à grignoter, froid ou réchauffé)

22 € le plateau d'environ 40 morceaux (minimum)

**Plateau de cakes** (assortiment possible, découpés en tranches ou en dés)

25 € le plateau de 4 cakes (grands formats)

### **Cocktails maison (réalisés avec fruits frais et jus de fruits frais)**

**Cocktail alcoolisé : 10 € le litre**

Punch

Sangria

Sangria blanche

Rosé pamplemousse

Rosé fruits rouges

Blanc pêche

Blanc cassis fruits rouges

**Cocktail non-alcoolisé : 5 € le litre**

Exotique

Agrumes

Thé glacé à la pêche

## *Pièces sucrées*

### **Verrines :**

- Panna cota infusée à la gousse de vanille et son coulis de fruits frais
- Crème de citron & son croustillant gourmand
- Chocolat, pêche caramélisée, éclat de noisette
- Poire en compotée, chocolat, amande croquante
- Tartare de fruits

### **Plateau de fruits frais**

Fruits frais découpés, prêts à croquer, composés selon la saison : orange, kiwi, raisins, fraises, fruits rouges, melon, ananas, fruits exotiques, pastèque ...

### **Mini brochettes de fruits frais**

Préparées avec des fruits frais, selon la saisonnalité.

### **Mini tartelettes :**

- Aux 2 citrons
- Fruits rouges (en saison)
- Chocolat
- Chocolat aux notes américaine
- Fraises (en saison)
- Farandole de fruits

### **Mini muffins chocolat noisette**

### **Mini fondant au chocolat**

### **Macarons**

### **Mini babas au rhum**

### **Mini cannelés bordelais**











