



La Table
de Charlotte
Traiteur



Cocktail dînatoire



COCKTAILS DINATOIRES

Pièces froides

Brioche foie gras et figue
Briochin avocat, crevette, ananas
Pain d'épice foie gras mi-cuit, châtaigne, confit de canard
Conchiglioni, crème de maïs, aubergine, tomates, pignons coriandre
Pince carotte, rillettes de sardines au citron confit
Mini pain kebab, bœuf oriental
Mousseline potimarron, brisure de châtaigne
Canapé sushi aux légumes, pesto
Brochette de saint jacques glacée à l'orange, pois gourmands
Brochette artichaut barigoule, chorizo
Brochette saumon gravlax, ananas
Tartare de veau tonato
Ceviche de bar, lait de coco, combawa et grenade
Curry de gambas
Caviar de champignons cannelle et foie gras

Pièces sucrées

Tarte chocolat/whisky caramel au beurre salé
Tiramisu
Calisson mousse citron framboise
Mousse ivoire kiwi gingembre
Paris Brest
Mini buche

Le choix et le nombre de pièces seront définis en fonction du nombre de convives et de la saisonnalité par la Table de Charlotte

COCKTAILS DINATOIRES

(suite)

Pièces chaudes - 2 par personne

Mini farcis de Provence
Tatin d'aubergine
Croustillant au confit de canard
Tartelette aux rougets façon pissaladière
Mini burger au figatelli

OU 1 mini plat chaud par personne équivalent à 2 pièces

Parmentier de canard confit
Risotto
Poulet maffé
Cassolette pulled pork
Sauté de seiche à la provençale
Raviole aux cèpes
Mini Tajine, semoule parfumée
Sauté d'agneau aux olives, pomme vapeur
Curry de poulet, riz sauvage
Curry vert de légumes
Nouilles soja aux légumes
Couscous légumes
Curry de patate douce, potimarron, pois chiche, graine de courge, riz sauvage
Velouté de potimarron ou pois cassé

Prestation de 5h00

Le choix et le nombre de pièces seront définis en fonction du nombre de convives et de la saisonnalité par la Table de Charlotte

TARIFS COCKTAILS DINATOIRES
Minimum de commande 20 personnes

18 PIECES PAR PERSONNE

De 20 à 50 personnes : 52.40 € HT par personne

Au-delà de 51 personnes : 44€ HT par personne

20 PIECES PAR PERSONNE

De 20 à 50 personnes : 55.70 € HT par personne

Au-delà de 51 personnes : 46.70 € HT par personne

22 PIECES PAR PERSONNE

De 20 à 50 personnes : 58.70€ HT par personne

Au-delà de 51 personnes : 49 € HT par personne

PRESTATIONS INCLUSES DANS LES COCKTAILS

BOISSONS

Jus de fruits assortis, sodas

Eaux minérales plates et gazeuses

MATERIEL ET LOGISTIQUE

Matériel jetable nécessaire ou verrerie en dur

Serviettes Cocktails

PERSONNEL DE SERVICE

1 serveur par tranche de 50 personnes pour les apéritifs

1 serveur par tranche de 40 personnes pour les cocktails
déjeunatoires et dînatoires



La Table
de Charlotte
Traiteur



PLANCHAS ET ATELIERS CULINAIRES EN OPTION

**517.50 € HT par atelier (incluant le matériel et le cuisinier)
A partir de 50 personnes, en deçà sur devis**

- Plancha de la mer (dorade, st jacques, gambas marinées)
- Plancha du boucher (brochette de volaille, magret de canard, brochette de bœuf)
- Découpe de Serrano, melon, mozzarella, parmesan, tartare de tomate, croutons
- Découpe de saumon fumé ou gravlax, vinaigrette scandinave, blinis, pickles de légumes
- Découpe de foie gras, chutney, cookies figue et pistache
- Wok gambas ou poulet, nouilles et légumes
- Atelier bruschettas, tartines à garnir selon vos envies
- Atelier pasta, et ses sauces gourmandes
- Atelier tex mex, mini empanadillas (bœuf épicé, guacamole, mais, sauce salsa)
- Bar à salade (à composer selon vos souhaits)
- Bouillabaisse cocktail, filet de rouget, pomme vapeur, rouille
- Bar à Mozzarella, assortiment de tomates cerise, 3 sortes de - mozzarella, pesto verde et olivade
- Atelier tartares terre et mer, et ses condiments
- Atelier sushi, et California Rolls
- Atelier de l'écailler, fines de claire n° 3, beurre salé, vinaigrette à l'échalote, pain de seigle





LES BOISSONS EN OPTION

LES VINS (TVA 20%)

Château Virant : 9.40€ HT la bouteille

Château de Saint hilaire : 20€ HT la bouteille

Château du Seuil : 24.80€ HT la bouteille

LES CHAMPAGNES (TVA 20%)

Veuve Pelletier : 40€ HT la bouteille

Laurent Perrier : 62.80 HT la bouteille

Perrier Jouët : 77.20€ HT la bouteille

Ruinart brut : 83€ HT la bouteille

LES BIERES (TVA 20%)

Heineken 25 cl : 1,70€ HT la bouteille

Lefte 25 cl : 2.30€ HT la bouteille

LES ALCOOLS FORTS ET COCKTAILS (TVA 20%)

Ricard 70 cl : 31.40€ HT la bouteille

Jameson 70 cl : 36.20€ HT la bouteille

Martini (Rouge ou blanc) 1L : 19.30 € HT la bouteille

Vodka Absolut 70 cl : 32,90€ HT la bouteille

Vasque de punch : 3.45€ HT par personne

Kir vin blanc : 1,80€ HT par personne

Mojito : 3,70€ HT par personne

LE CAFÉ (TVA 10%)

Percolateur : 1.15€ HT par personne

Expresso : 1,80€ HT par personne

