

Traiteur pour Entreprises

Pièces Cocktail

Savoureux - Généreux - Ultra Frais



tous les prix sont HT

Les pièces salées

pain artisanal
plateau de 8 pièces minimum par variétés

LES MINI NAVETTES GOURMANDES

3.50€

Le Thaï

Poulet grillé à la fleur de sel, menthe fraîche, sauce thaï, concombre

L'Italien

Jambon italien aux herbes, tapenade de tomate, roquette

Le Sain

Thon, fromage frais, concombre, batavia, ciboulette

Le Sicilien

Jambon serrano, huile d'olive, citron, parmesan, roquette

Le Délicat

Poulet grillé à la fleur de sel, tomate confite, batavia, citron, huile d'olive

Le Poivre

Poulet grillé à la fleur de sel, oignons croustillants, sauce poivre, batavia

Le Mixte

Jambon blanc, comté, beurre doux, moutarde à l'ancienne

L'Auvergnat

Jambon serrano, bleu d'Auvergne, cornichon, beurre doux

Le Roquette

Poulet grillé à la fleur de sel, roquette, tomate, fromage frais



Les pièces salées

pain artisanal
plateau de 8 pièces minimum par variétés

LES MINI NAVETTES VÉGÉTARIENNES

3.50€

Le Veggi

Comté, fromage frais, batavia, vinaigre balsamique, huile olive

Le Truffe

Chèvre, crème de truffe noire, roquette, tomate confite

Le Vegan

Houmous maison, lamelles de carottes et de courgette, oignons croustillants

Le Léger

Fromage frais, ciboulette, lamelles de carottes et de courgette, oignons croustillants





Les pièces salées

LES MINI WRAPS

2.00€

Le Sicilien

Jambon serrano, parmesan, roquette, pesto de basilic

Le Sain

Thon, fromage frais, salade, ciboulette, citron

Le Vegan

Avocat, poivron, carottes, courgettes, concombres, tapenade de tomates confites

Le Barbecue

Poulet grillé à la fleur de sel, sauce BBQ, concombres, salade

Le Veggi

Chèvre, miel, roquette

LES BOUCHÉES DE PIZZA

2.00€

Tomate, mozzarella, origan, huile d'olive

Tomate, mozzarella, crème de truffe noire, roquette





Les planches à partager

LES PLATEAUX

Plateau de Crudités

Carottes, Concombres, Tomates cerises, Sauce maison au fromage blanc et aux fines herbes

Plateau de Charcuterie

Plateau de jambon serrano & jambons italiens, pain BIO tranché artisanal

Plateau de Fromage

Plateau de brie, comté, et chèvre aux herbes de provences, pain BIO tranché artisanal

Pour 20 personnes : **30€**

Pour 25 personnes : **35€**

Pour 30 personnes : **40€**





Les mini brochettes

plateaux de 20 pièces minimum

LES BROCHETTES SALÉES

1.80€

Tomates cerises, mozzarella, sel, poivre, pot de pesto de basilic

Jambon speck italien, concombre

Jambon speck italien, melon (*uniquement de juin à juillet*)

LES BROCHETTES DE FRUITS

1.80€

Ananas, Kiwi, menthe fraîche

Ananas, Banane, menthe fraîche

Melon, Fraise (*uniquement de juin à juillet*)





Les verrines

LES VERRINES SALÉES

3.00€

Saumon fumé sur lit de fromage frais fouetté

Avocat, citron, concombre (VEGAN)

Fromage frais, ciboulette, crudités (VEGETARIEN)

LES VERRINES SUCRÉS

3.00€

Verrine fromage blanc, purée de fraise, graines de courge

Verrine fromage blanc, purée d'abricot, graines de courge

Verrine fromage blanc, purée de banane, graines de courge



Les pièces sucrées

parfaites pour une pause gourmande

LES MINI GOURMANDISES

1.50€

Mini cannelé de Bordeaux

Mini cookie chocolat blanc/framboise

Mini cookie triple chocolat

Mini cookie caramel

Mini financier aux amandes

Mini brownie aux noix

LES MINI ENTREMETS

1.80€

Framboise, panna cotta, chocolat blanc

Chocolat au lait





Les alcools

LES VINS

Vin Blanc Bourgogne Cote Chalonnaise Chardonnay 2021

25€

Fruité (pamplemousse, citron) avec des notes de chèvre-feuille

Vin rouge Lalande de Pomerol 2021

30€

Tanins fondus, fruits rouges, vieilli en fût de chêne

LES CHAMPAGNES

45 €

Champagne Léonce d'Albe Spéciale Réserve

Bouquet de fleurs blanches et de notes d'agrumes.

Le goût est fin et délicat

*Nos bouteilles de vin blanc et de champagne
sont servis frais*





Votre prestation

LES COMMANDES

PREPARATION DE VOTRE PRESTATION

Les commandes peuvent être passées par e-mail ou par téléphone. Si vous avez besoin de conseils, un appel sera l'occasion de nous faire part de vos attentes, et ainsi nous permettre d'établir une proposition personnalisée.

LES DELAIS

Horaires de commande : Du Lundi au vendredi de 7h30 à 14h

Demande de devis au plus tard 7 jours ouvrés avant la prestation.

Annulation petits déjeuners : au plus tard l'avant-veille avant 12H

Annulation pour les buffets, *apéritifs et pièces cocktail* : cf conditions devis

LA LIVRAISON

ZONES DE LIVRAISON

Île-de-France

TARIFS

En fonction de la zone et du volume livré



LES HORAIRES DE LIVRAISONS

Livraison du Lundi au Vendredi à partir de 7h jusqu'à 18h00
Créneau de livraison de 30 minutes (hors JO)

LOCATION DE SERVICES

Les Verres

Verres à champagne Elegance - 17 cl

Verres à Vin Elegance - 19 cl

Verres à eau Elégance - 24.5 cl

1,80 € / pièce



Nappe en tissu

Tarif en fonction des dimensions de vos tables

Maître d'hôtel :

80 € / heure

installation cocktail

service boissons

service plateau

débarrassage buffet

Minimum 3 h

Réservation minimum 5 jours ouvrés avant l'événement. Pas d'annulation possible passé la date indiquée dans le devis.

LE RÈGLEMENT

Première commande : payable par virement minimum 72h avant le jour de la prestation

Règlement au-delà de 3 commandes par mois par virement sur facture éditée à la fin du mois en cours.

Règlement à réception de facture.



CONTACTS

Notre adresse e-mail :

gourmandsgourmandises@gmail.com

Notre numéro de téléphone :

01 47 70 37 28

Notre adresse :

18 rue Laffitte 75009 Paris

Métro :

ligne 9 ou 8, station Richelieu Drouot



**PLUS DE 10 ANNÉES D'EXPÉRIENCE
au service de nos clients**