



Aventure Gourmande

Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

COCKTAILS

5 pièces :	9.00 € TTC/pers (5 pièces froides)
10 pièces :	17.00 € TTC/pers (7 pièces froides, 3 pièces chaudes)
12 pièces :	20.40 € TTC/pers (8 pièces froides, 4 pièces chaudes)
15 pièces :	25.50 € TTC/pers (10 pièces froides, 5 pièces chaudes)

Exemples de pièces cocktails

Toutes nos pièces sont fabriquées par nos soins avec des produits frais et de saison selon l'inspiration du chef

Canapés

Toast céréales andouille Guemenoise
Assortiment mini pain suédois
Bavarois de fenouil
Toast œuf de caille crème tartare
Pomme vitelotte crème et chips de parmesan
Sushi gascon
Pana Cotta mozzarella confit de tomates et pesto
Crèmeux de mascarpone au saumon fume
Mousse de carottes et confits de canard
Assortiment club sandwich
Mini burgers au poulet



Banderilles

Tomate mozzarella pesto
Melon jambon de pays
Saumon gravlax au sésame wasabi
Poulet et carottes cumin à l'orange vinaigrette aux agrumes
Chaud froid de volaille et cive
Perle de foie gras chapelure de pain d'épices et mini macaron pistache
Coppa et capron
Polenta, coppa, tomate confite
Involtini au chèvre et pesto



Verrines – cassolettes – cuillères

Cuillère de pétoncles crémeux de patates douces à l'orange et cumin
Cuillère de carpaccio de bœuf et pesto de Sicile
Cuillère de guacamole et tomates confites
Crèmeux de poivrons et écume de brouillade d'œuf
Bavarois de petits pois au lard
Mousse de betterave et espuma au cumin
Lentilles du Puy, magret fumé, brunoise de légumes croquants

Pièces Chaudes

Mini quiche chèvre menthe
Mini croque monsieur
Gougère au comté
Mini bouchée à la reine
Mini samossa
Mini nems
Cromesquis de brie
Mini tortilla

Etc.....





Aventure Gourmande

Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

COCKTAIL DEJEUNATOIRE ou DINATOIRE

Pour remplacer un repas compter 18 à 24 pièces /pers. Nous conseillons 16 à 20 pièces salées et 2 à 4 sucrées /pers.

18 pièces :	30.60 € TTC/pers
20 pièces :	34.00 € TTC/pers
24 pièces :	40.80 € TTC/pers

Les prix comprennent :

Les pièces salées (Froides et chaudes)
Les pièces sucrées

Les prix ne comprennent pas :

Les boissons
La verrerie
Les tables buffet
Le nappage
Le service



Pièces Chaudes

Contenants individuels

Parmentier de canard
Filet de rouget sauce safran et légumes croquants
Boudin noir aux pommes et son Crumble
Gambas, Acharé de légumes
St jacques, crémeux de patates douces

Pièces sucrées

Macarons
Assortiment petits fours frais :
Tartelette aux fruits de saison
Eclairs
Choux craquelin
Verrine Pana Cotta Framboise
Verrine crème non brûlée
Verrine Tiramisu Spéculos
Verrine mousseline chocolat et Crumble
Verrine tarte citron meringuée
Brochette de fruits frais



ANIMATIONS

Elles animeront vos cocktails de façon ludique, un cuisinier prépare devant vous et vous sert sur de petites assiettes cocktails (minimum 50 pers)

* Le Coin des Tartines	6.90 € TTC /pers
<i>Lobe de Foie Gras Frais Cuit minute au Sel de Guérande, Foie Gras mi cuit nature, Foie Gras mi cuit aux Figues (Accompagnés de sa confiture de cerises noires d'Itxassou Compote d'oignons, Chutney de Mangues, Fleurs de Sel et Poivre du Moulin)</i>	
* Gambas Sautées aux graines de Sésame, Flambées au Pastis	5.90 € TTC/pers
* Cubes de Poisson Blanc en Nage de Bouillabaisse et Julienne de Légumes au Safran	4.10 € TTC/pers
* Poêlée Gourmande Landaise	5.40€ TTC/pers
<i>Foie de Volaille, Gésiers Confits, Lardons (Accompagnés de Pois Gourmands,, Tomates Confites, Haricots Verts, Fèves)</i>	
* Saint Jacques Snackées	5.90 € TTC/pers
* Cristallines de Saumon ou Rouget, aux légumes du soleil confits	5.30€ TTC/pers
* Jambon de pays sur broche	6.00 € TTC/pers
* Paninis	4.90 €TTC/pers
<i>(Végétarien, 3 fromages, jambon)</i>	
* Mini Burgers de Charolais	4.90 €TTC/pers
* Piccata de poulet mariné basilic au citron	4.90 €TTC/pers
* Piccata de veau mariné romarin et citron	5.50 €TTC/pers





Aventure Gourmande

Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

LES PLATEAUX A PARTAGER

Plateau de saumon fumé à 58.50 € TTC

pour environ 10 personnes – 750g

Crème fraîche et citron

Plateau de saumon gravlax à 60.70 € TTC

pour environ 10 personnes – 750g

Sauce Norvégienne

Plateau de Charcuterie à 54.70 € TTC

pour environ 10 personnes

Jambon blanc, jambon de pays, rosette, chorizo, rillettes
Cornichons, câpres à queue, beurre

Plateau Mixte à 70.80 € TTC

pour environ 10 personnes

Jambon blanc, jambon de pays, rosette, chorizo,
Saint maure, comté, camembert
Cornichons, oignons grelot, beurre

Plateau de fromages AOP à 58.80 € TTC

pour environ 10 personnes

Brie de Meaux, comté, bleu, cantal, St Maure, tranchés
Beurre échiré, confiture, noix, abricot



ANIMATIONS SUCREES

*Fontaine à Chocolat (80 personnes minimum) à 5.90€ TTC/pers
fruits de saison et guimauve

* Mini crêpes à 4.50 € TTC/pers
confitures, Nutella, sucre

* Corbeilles de fruits de saison à 5.00€ TTC/pers
(10 personnes minimum)



COCKTAILS ALCOOLISES

Nous conseillons - 1 l pour 4-5 personnes

* Soupe Champenoise à 16.00 € TTC/Litre
(Mousseux, Cointreau, sucre de canne, jus de citron)

* Sangria Blanche ou rouge à 15.00 € TTC/Litre

* Mojito à 12.90 € TTC/Litre
(Rhum, citron vert, Perrier, menthe fraîche)



Aventure Gourmande

Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

FRAIS DE LIVRAISON

Le cout de la livraison à votre adresse sera évalué en fonction de la distance.

Tarifs :

- Périmètre de 20 kms forfait de 20.00 € TTC
- Périmètre de 40 kms forfait de 40.00 € TTC
- Périmètre de 60 kms forfait de 60.00 € TTC

FRAIS DE DEPLACEMENT *(Prestation avec service)*

Le coût de déplacement sera évalué en fonction de la distance et du nombre de véhicules nécessaires à la réalisation de votre prestation.

Tarif par camion :

- 0 à 50 kms forfait de 150.00 € TTC
- 50 à 100 kms forfait de 240.00 € TTC
- Pour les dimanches et jours fériés les tarifs sont doublés,

PERSONNEL

Nos équipes de vrais professionnels, Maitres d'hôtels et Cuisiniers discrets et efficaces, se tiennent à votre entière disposition au prix de 45.00 € TTC/heure/pers pour une vacation de minimum 6 heures. Pour les jours fériés les tarifs sont doublés