



Lalaut Traiteur

Organisations de réceptions familiales, mariage, repas d'entreprise, associations, cocktails, plateaux repas...

Vous propose ses cocktails et cocktails dinatoires

☎ 03 27 61 50 02

✉ contact@traiteur-lalaut.com

🌐 traiteur-lalaut.com

📘 facebook.com/traiteur-lalaut

Tarif 2019

Cocktail vin d'honneur, apéritif... 2/3 salé 1/3 sucré (autre répartition : nous consulter, par exemple : possibilité de cocktail salé/sucré ou uniquement salé et également à la pièce)

- ✓ Pain surprise
- ✓ Navettes au fromage et à la charcuterie
- ✓ Toasts et Canapés : thon, poulet, crabe, magret, œuf/tomate, saumon, œuf de lump, asperges, saucisson, chèvre, fromage blanc / noix, rillettes, roulade, jambon, fromage blanc / mimolette, maroilles / gouda, pesto / bacon, tarama...
- ✓ Mignardises : mini chou, mini tartelettes, mini mousse, mini cannellé, mini chouquette...

➤ 3,48 € pour 06 pièces par personne ➤ 4,60 € pour 08 pièces par personne ➤ 5,73 € pour 10 pièces par personne ➤ 6,87 € pour 12 pièces par personne

Cocktail dinatoire À titre d'exemple – Devis personnalisé gratuit selon vos besoins et votre budget

Cocktail dinatoire n°1 9,30 € par convive* / Composition par convive :

- ✓ 1 navette au fromage
- ✓ 1 navette charcuterie
- ✓ 1 navette au saumon
- ✓ 1 mini verrine cocktail d'écrevisses
- ✓ 1 mini verrine Nordique (saumon, tartare de tomate...)
- ✓ 3 toasts assortis par convive
- ✓ 2 mini-choux (1 vanille + 1 chocolat)
- ✓ 1 chouquette
- ✓ 1 mini carré framboise
- ✓ 1 mini carré chocolat
- ✓ 1 verrine moyenne Chambord aux fruits

➤ Possibilité d'ajouter 5 pièces d'amuse-bouche chauds à réchauffer (mini feuilleté pizza, mini feuilleté volaille, mini chou fromage, mini feuilleté saucisse...) + 2,80 € par convive

➤ Possibilité de remplacer les pièces sucrées par des salées = nous consulter

Chouquette 0,38 € l'unité

Brioche 0,58 € l'unité

Cocktail dinatoire n°2 15,00 € par convive* / Composition par convive :

- ✓ 1 navette au fromage
- ✓ 1 navette au jambon
- ✓ 1 navette au saumon
- ✓ 1 verrine moyenne cocktail d'écrevisses
- ✓ 1 verrine moyenne Nordique (saumon, tartare de tomate...)
- ✓ 1 verrine moyenne melon et jambon (hors saison = remplacé par pêche et thon)
- ✓ 2 mini brochettes salées (variété selon les saisons)
- ✓ 4 toasts assortis par convive
- ✓ 2 mini-choux (1 vanille + 1 chocolat)
- ✓ 1 mini carré framboise
- ✓ 1 mini carré chocolat
- ✓ 1 mini cannellé
- ✓ 1 verrine moyenne Chambord aux fruits

➤ Possibilité d'ajouter 5 pièces d'amuse-bouche chauds à réchauffer (mini feuilleté pizza, mini feuilleté volaille, mini chou fromage, mini feuilleté saucisse...) + 2,80 € par convive

➤ Possibilité de remplacer les pièces sucrées par des salées = nous consulter

Possibilité de fournir les boissons / possibilité de reprise des non-consommés

- ✓ Crémant 75cl 7,00 € la bouteille
- ✓ Champagne 75cl 20,00 € la bouteille
- ✓ Bière régionale 75cl 4,90 € la bouteille
- ✓ Cidre de l'Avesnois 75cl 4,50 € la bouteille
- ✓ Vin Macon blanc 75cl 7,00 € la bouteille
- ✓ Vin rouge Côte de Blaye 8,00 € la bouteille
- ✓ Jus de fruits de l'Avesnois 1l 3,20 € la bouteille
- ✓ Jus de fruits bouteille en verre 1l 3,00 € la bouteille
- ✓ Coca-Cola 1,5l 2,80 € la bouteille
- ✓ Limonade de l'Avesnois 4,20 € la bouteille
- ✓ Eau plate 1,5l 0,90 € la bouteille
- ✓ Eau gazeuse 1l 1,40 € la bouteille
- ✓ Eau plate individuelle 0,80 € la bouteille
- ✓ Eau gazeuse individuelle 1,10 € la bouteille
- ✓ Canette de coca-cola 33cl 1,50 € l'unité

Les cocktails +/- 1 litre de cocktail pour 3 à 4 convives (équivalent à 2 verres par convive)

- ✓ Apéritif fleur de bière 9,00 € le litre
- ✓ Apéritif mandarine 9,00 € le litre
- ✓ Apéritif orange mirabelle 9,00 € le litre
- ✓ Apéritif tiot quinquin 9,00 € le litre
- ✓ Punch traditionnel ou Punch ananas-cannelle 8,50 € le litre
- ✓ Sangria 8,50 € le litre
- ✓ Soupe Angevine (pétillant, cointreau...) 3,20 € par convive

Possibilité de cocktail sans alcool

(punch sans alcool, sangria sans alcool, apple rose, mojito sans alcool...)

Cocktail dinatoire n°3 18, 80 € par convive* / Composition par convive :

- ✓ 1 pain viennois fraîcheur
- ✓ 1 navette au fromage
- ✓ 1 navette au jambon
- ✓ 1 navette au saumon
- ✓ 1 navette à la langue Lucullus
- ✓ 1 verrine moyenne cocktail d'écrevisses,
- ✓ 1 verrine moyenne Nordique (saumon, tartare de tomate...)
- ✓ 1 verrine moyenne Tartare de thon, pêche, tomate, concombre
- ✓ 1 mini brochette (variété selon les saisons)
- ✓ 3 toasts assortis par convive
- ✓ 2 mini-choux (1 vanille + 1 chocolat)
- ✓ 1 mini carré framboise + 1 mini carré chocolat
- ✓ 1 mini cannelé
- ✓ 1 verrine moyenne Chambord aux fruits
- ✓ 1 mini verrine mousse chocolat
- ✓ 1 verrine moyenne Tiramichti

➤ Possibilité d'ajouter 5 pièces d'amuse-bouche chauds à réchauffer (mini feuilleté pizza, mini feuilleté volaille, mini chou fromage, mini feuilleté saucisse...) + 2, 80 € par convive

➤ Possibilité de remplacer les pièces sucrées par des salées = nous consulter

Possibilité de fournir de la vaisselle, des tables, des chaises, nappage, serviettes, mange-debout.... Nous contacter pour la tarification

Cocktail à la pièce

Pain surprise fromage charcuterie 24 € pièce (8/10 convives)

Pain surprise saumon 27 € pièce (8/10 convives)

Mini verrine (sucrée ou salée) 0, 80 € pièce

Verrine moyenne (sucrée ou salée) 1, 65 € pièce

Navette fromage ou charcuterie 0, 58 € pièce

Navette filet américain ou tartinable de surimi 0, 65 € pièce

Navette saumon ou Lucullus 0, 68 € pièce

Pain viennois fraîcheur 1, 93 € pièce

(ex : Tzatziki + lanières de saumon fumé + radis / campagnard : Emincé volaille, mayonnaise, salade, cornichons...)

Amuses gueules chauds 3, 40 € les 06 pièces

(Feuilleté escargots, mini saucisse, choux maroilles, feuilleté volaille, feuilleté tomate...)

Toasts variés 0, 58 € pièce

Exemple : Thon, poulet, crabe, magret, œuf/tomate, saumon, œuf de lump, asperges, saucisson, chèvre, fromage blanc / noix, rillette, roulade, jambon, fromage blanc / mimolette, maroilles / gouda, pesto / bacon, tarama...

Toasts gourmands 0, 78 € pièce

Exemple : tapenade et chèvre / Œufs de lumps et crevette / Crevettes grise – mayonnaise – tomate cerise / poulet curry-cornichon / tartare de tomate et feta / saumon fumé et crème de ciboulette sur blinis / jambon fumé mozzarella et pesto / tartare de thon et pêche sur pain suédois / tzatziki saumon fumé et radis sur pain suédois / magret fumé et confiture d'oignons / confit d'endives sur fromage frais et cerneau de noix / gelée de groseille et fromage bleu

Toast de foie gras sur pain d'épices 0, 86 € pièce

Mini brochettes (variété selon les saisons) 0, 80 € pièce

Mini wraps (saumon ou chèvre tartare de tomate et feta) 0, 84 € l'unité

Mini pain bagnat (crabe ou poulet) 0, 87 € l'unité

Mini crème brûlée salée (roquefort ou maroilles) 1, 05 € l'unité

Mini crème brûlée sucrée 1, 05 € l'unité

Mignardises sucrées 3, 60 € les 06 pièces

Exemple : mini choux, mini mousse chocolat, mini délice framboise, mini tartelette, mini cannelé, mini chausson, mini beignet....

Les éléments « cocktail à la pièce » sont vendues par minimum 20 pièces de chaque
En deçà nous consulter

Cocktail dinatoire/campagnard n°4 25, 00 € par convive* / Composition par convive :

- ✓ 1 pain viennois fraîcheur
- ✓ 1 navette au fromage
- ✓ 1 navette au jambon
- ✓ 1 navette au saumon
- ✓ 1 navette à la langue Lucullus
- ✓ 1 verrine moyenne cocktail d'écrevisses,
- ✓ 1 verrine moyenne Nordique (saumon, tartare de tomate...)
- ✓ 1 verrine moyenne Tartare de thon, pêche, tomate, concombre
- ✓ 2 mini brochettes (variété selon les saisons)
- ✓ 4 toasts assortis par convive
- ✓ 2 mini-choux (1 vanille + 1 chocolat)
- ✓ 1 mini carré framboise + 1 mini carré chocolat
- ✓ 1 mini cannelé
- ✓ 1 verrine moyenne Chambord aux fruits
- ✓ 1 mini verrine mousse chocolat
- ✓ 1 verrine moyenne Tiramichti

+ Complément campagnard / par convive = 70g de charcuteries en petites tranches + 30g de terrine + 1/3 baguette + 80g de fromages prédécoupés en fines tranches/petits formats + condiments + beurre

➤ Possibilité d'ajouter 5 pièces d'amuse-bouche chauds à réchauffer (mini feuilleté pizza, mini feuilleté volaille, mini chou fromage, mini feuilleté saucisse...) + 2, 80 € par convive

➤ Possibilité de remplacer les pièces sucrées par des salées = nous consulter

Possibilité de personnel de service

26, 50 € par heure sur place et par service

(+ tenir compte du temps de déplacement, facturation au même tarif horaire)

Exemples de verrine salée mini ou moyenne : Ecrevisses / Nordique (saumon, tomate, concombre) / Flétan fumé, poivron, crème ciboulette/ Jambon et melon / Tartare de tomate, feta, tapenade / Avocat, mozzarella et basilic / Surimi, asperges / Gaspacho / Escavèche / Chèvre, pomme, noix / Mimolette et Choux fleurs / Magret et confiture d'oignons / Mimolette et asperges / Concombres pommes curry / Choux fleurs au fromage blanc....

Exemples de verrine salée moyenne uniquement (pas mini) : Tartare de thon, pêche, tomate, concombre / Saumon mariné et pêche / Saumon mariné et chantilly de tarama) / Guacamole, tomate confite, écrevisses

Exemples de mini brochette : Surimi+olive+radis / Melon et jambon sec / Tomme, raisin, pain d'épices / Poulet ananas / Jambon blanc, fromage, olive / Surimi, tomate cerise, raisin noir / Mini brochette Fromage, magret, pruneaux, raisin / Brochette poulet-paprika /

Exemples de verrine sucrée mini ou moyenne : Ile Flottante / Fraîcheur de citron / Mousse chocolat / kiwi mascarpone/ pannacotta au nutella/pomme gélifiée au spéculoos /mousse au caramel

Exemples de verrine sucrée moyenne uniquement (pas mini) : Chambord aux fruits (génoise, fruit, chantilly) / Tiramichti / Tiramitsu fruits rouges/ Charlotte aux pêches/ chocolat poire mascarpone /

Possibilité de réaliser des cocktails à thème sur demande

(Mer, régional, chtî, carnaval, bar à soupe, bar à huîtres, saveurs du monde, sucré /salé inversé...)

Arbre à bonbons, Arbre à mini brochettes, Panier de crudités, Fontaine à chocolat.....