

The image shows an outdoor event space under a large yellow canopy. In the foreground, there are several white high-top tables and white folding chairs. The background is filled with lush greenery and a clear blue sky with some clouds. The text is overlaid on the image in a green, cursive font.

Les cocktails apéritifs et dînatoires

1

Les cocktails apéritifs

2

Les cocktails dînatoires

Les cocktails apéritifs



Conseils

Le cocktail est un moment de convivialité et de partage indispensable à la réussite de votre événement



Minimum 20 personnes



Réservez au moins 14 jours à l'avance



Tarifs à emporter

★ Cocktail 1 étoile (recommandé pour 30/45min)

5 pièces/pers:

- Mélodie de canapés à base de produits Terre et Mer
- Mini rouleaux de galettes de sarrasin salées

Prix par personne: 4,65€ T.T.C



★★ Cocktail 2 étoiles (recommandé pour 45min/1h)

7 pièces/pers:

- Millefeuilles chèvre, tomates et basilic
- Millefeuilles de saumon mozzarella et pistou
- Opéra foie gras
- Mini cookie au piment d'Espelette et crème de noix
- Sablé chorizo et crème de maïs
- Verrines Terre et Mer

Prix par personne: 8,25€ T.T.C





☆☆☆ Cocktail 3 étoiles (recommandé pour 1h/1h30)

10 pièces/pers:

- Millefeuilles chèvre, tomates et basilic
- Millefeuilles de saumon mozzarella et pistou
- Opéra foie gras
- Mini cookie au piment d'Espelette et crème de noix
- Sablé chorizo et crème de maïs
- Verrines terre et mer
- Douceur de betteraves au fromage frais
- Piques de légumes et viandes :
 - . Saumon, ananas, concombre
 - . Légumes grillés
 - . Poulet, poivrons, champignon

Prix par personne: 12,90€ T.T.C

🔥 Plateau de pièces chaudes

Le plateau de 24 pièces:

Exemple:

- Mini croques monsieur
- Mini quiches
- Gougères

Prix unité: 30€ T.T.C



Les cocktails dînatoires



Conseils

Le cocktail dînatoire est une solution conviviale, pour votre confort, nous vous conseillons quelques mange-debout



Minimum 20 personnes



Réservez au moins 14 jours à l'avance



Tarifs à emporter

★ Cocktail dînatoire 1 étoile

1ère partie: «Le cocktail Apéritif» (minimum 5 pièces /pers)

- Mélodie de canapés à base de produits Terre et Mer
- Mini rouleaux de galettes de sarrasin salées
- Millefeuilles chèvre tomate et basilic

2ème partie: «Le dînatoire» (minimum 8 pièces /pers)

- Navettes saumon et foie gras
- Mini club sandwich Terre et Mer
- Pain polar au saumon fumé
- Piques de légumes et viandes :
 - . Saumon, ananas, concombre
 - . Légumes grillés
 - . Poulet, poivrons, champignon

3ème partie: «Le sucré»

- Tarte fine aux pommes

Prix par personne: 15,90€ T.T.C



☆☆ Cocktail dînatoire 2 étoiles

1ère partie: «Le cocktail Apéritif» (minimum 7 pièces /pers)

- Mélodie de canapés à base de produits Terre et Mer
- Mini cookie thym et tomate
- Mini cookie au piment d'Espelette et crème de noix
- Verrines Terre et Mer

2ème partie: «Le dînatoire» (minimum 8 pièces /pers)

Le froid:

- Assortiment de rouleaux de wraps
- Mini club sandwich Terre et Mer
- Pain polar au poulet curry

Le chaud:

- Mini brochettes de crevettes marinées
- Mini brochettes de poulet
- Mini cassolette de noix de joue de porc façon normande avec son écrasé de pommes de terre

3ème partie: «Le sucré» (minimum 3 pièces /pers)

- Mini tarte fines aux pommes
- Mini tartelette chocolat
- Verrine cheesecake framboises

Prix par personne: 23€ T.T.C



★★★ Cocktail dînatoire 3 étoiles



1ère partie: «Le cocktail Apéritif» (minimum 8 pièces /pers)

- Mélodie de canapés à base de produits Terre et Mer
- Opéra foie gras
- Millefeuilles de saumon mozzarella et pistou
- Mini cookie thym et tomate
- Mini cookie au piment d'Espelette et crème de noix
- Verrines Terre et Mer

2ème partie: «Le dînatoire» (minimum 10 pièces /pers)

Le froid:

- Focaccia Terre et Mer
- Mini club sandwich Terre et Mer
- Pain polar au saumon fumé
- Carpaccio de presa de pata negra au basilic
- Carpaccio de thon rouge au gingembre
- Les piques de légumes et viande
 - . Saumon, ananas, concombre
 - . Légumes grillés
 - . Poulet, poivrons, champignon

Les stands:

- Stand de légumes et ses poivrons à l'Italienne

Le chaud:

- Mini brochettes de crevettes marinées
- Mini brochettes de poulet
- Mini cassolette de fondant de veau aux écrevisses et son écrasé de patate douce

3ème partie: «Le sucré» (minimum 4 pièces /pers)

- Royal chocolat
- Mini tartelette caramel beurre salé
- Verrine exotique
- Verrine cheesecake framboise

Prix par personne: 30€ T.T.C





★★★★ Cocktail dînatoire 4 étoiles

1ère partie: «Le cocktail apéritif» (minimum 10 pièces /pers)

- Mélodie de canapés à base de produits Terre et Mer
- Opéra foie gras
- Millefeuilles de saumon mozzarella et pistou
- Millefeuilles chèvre tomate et basilic
- Mini cookie thym et tomate
- Mini cookie au piment d'Espelette et crème de noix
- Verrines Terre et Mer
- Oeuf de caille homardine et chiffonade de saumon fumé

2ème partie: «Le dînatoire» (minimum 12 pièces /pers)

Le froid:

- Pain polar au saumon fumé et poulet curry
- Mini club sandwich

Les stands:

Côté Mer:

- Stand de saumon fumé et saumon gravlax
- Stand d'huitres de la région

Côté Terre:

- Stand de charcuterie ibérique avec morcilla, chorizo et jambon bellota
- Stand de foie gras de la maison

Le chaud:

- Mini cassolette de coques et ses petits légumes
- Mini cassolette de filet de bar grillé au muscatellu et son wok de légumes
- Mini cassolette de fondant de veau aux écrevisses et son écrasé de patate douce

3ème partie: «Le sucré» (minimum 5 pièces /pers)

- Royal chocolat
- Mini tartelette caramel beurre salé
- Verrine exotique
- Verrine cheesecake framboise
- Assortiment de macarons

Prix par personne: 42€ T.T.C



Les planches à partager pour compléter votre cocktail dînatoire

Nous conseillons 1 planche pour 4 à 6 personnes

- **Mixte** : comté, emmental, jambon speck, magret de canard fumé local, saucisson sec, andouille de Vire, tomates confites, oignons balsamiques, artichauts marinés, tomates cerises 12€ T.T.C

- **Italienne** : coppa, pancetta, spianata, jambon speck, carottes, concombres, crème ciboulette 14€ T.T.C

- **Mer** : tataki de thon, crevettes, saumon fumé, rillettes de saumon, citron jaune et vert, carottes, concombres, crème ciboulette 15,90€ T.T.C

- **Plateau de carpaccio de presa de pata negra au basilic** environ 200gr 18€ T.T.C

- **Plateau de carpaccio de thon rouge au gingembre** environ 200gr 18€ T.T.C

- **Planche dégustation de fromages** : morbier, saint-nectaire, comté 18,90€ T.T.C



Maison Lemétayer Traiteur

L'AVENUE - CÔTÉ ÉVÉNEMENTIEL

Parc de la baie
50300 - Avranches
02 33 48 19 04

L'AVENUE - CÔTÉ HALLES (BOUTIQUE TRAITEUR)

Parc de la baie
50300 - Avranches
02 61 67 02 30

RENNES (BUREAU ÉVÉNEMENTIEL)

2 Quai Richemont
35000 - Rennes
02 99 57 34 59

www.lemetayer-traiteur.fr
contact@lemetayer-traiteur.fr

