



COCKTAILS

CÉLÉBRONS VOS ÉVÉNEMENTS

COLLECTION
CULINAIRE



DÉCLINAISON
TRAITEUR

PLATEAUX APÉRITIFS

À CHAQUE OCCASION
SON ASSORTIMENT

PLATEAU CANNELLE 42 PIÈCES 38,00 €

Mini-quiches, mini-pizza
madeleines, crousti'crok

PLATEAU CORIANDRE 35 PIÈCES 52,00 €

Pain de campagne et jambon de Lacaune
Bagel de chèvre
Burger savoyard, saucisse fumée et tome
Quiche et crumble de parmesan
Brioche au saumon fumé
Pain nordique et mousseline de thon épicée
Madeleine au pistou et amandes

SALAISONS DE LACAUNE 8/12 PERS. 30,00 €

Rosette, chorizo, melsat, bougnette,
saucisse sèche, lomo, pain de campagne

CROC'LÉGUMES 8/12 PERS. 17,00 €

Carotte, chou-fleur, tomate cerise,
radis, mayonnaise et sauce fromagère

PLATEAU TARTINABLE 8/12 PERS. 17,00 €

Pain grillé accompagné
de confit de tomate, houmous et tapenade

PAIN SURPRISE 60 PIÈCES 50,00 €

12 saumon fumé, 12 rilette de canard,
12 feta concombre, 12 poulet parmesan,
12 fromage de chèvre abricot

PLATEAU DE FROMAGES 8/12 PERS. 32,00 €

Chèvre du Tarn, Tome de vache,
Comté affiné, pâte persillée, pain de campagne

PLATEAU DE MIGNARDISES 42 PIÈCES 50,00 €

Tartelette, entremet, macaron,
verrine



COCKTAILS DÎNATOIRES

HARMONIE DES COULEURS, TEXTURE ET SAVEURS

AUTOUR DE L'APÉRITIF

10,00 €/PERS.

CDE MINI / 8 PERS.

Pain de campagne et jambon de Lacaune
Bagel à la tome de chèvre
Madeleine au curry
Quiche et crumble au parmesan
Brioche au saumon fumé
Pain polaire et mousseline de thon aux épices
Brochette de charcuterie

COCKTAIL PAPIKA

18,00 €/PERS.

CDE MINI / 8 PERS.

Pain de campagne, fondue de tomates et jambon de canard
Buns au friton, chutney de framboise
Pita au poulet, curry - coco et julienne de carottes
Verrine d'oeufs de caille à la tomate et chorizo
Pain nordique et mousseline de thon aux épices
Brioche au saumon fumé et crème de ciboulette
Madeleine au pistou et amandes
Croc légumes et sauce fromagère
Plateau de charcuterie et pain de campagne
Assortiment de mignardises (3 pièces)

LES INFOS DU CHEF

La composition des plateaux est donnée à titre d'exemple.
Il se peut qu'en fonction des approvisionnements et des saisons,
la composition des plateaux évolue.

Lors de votre commande, merci de vous renseigner
sur les disponibilités.





COCKTAIL CARDAMONE

22,00 €/PERS.

CDE MINI 8 PERS.

Pain de campagne, fondue de tomates et jambon de canard
Burger au foie gras et confit de canard
Buns savoyard, saucisse fumée et tome
Pita au poulet, curry - coco et julienne de carottes
Brioche au saumon fumé et rémoulade
Verrine de perles aux saveurs marines
Brioche suédoise, effeuillé de cabillaud aux agrumes
Croc légumes et sauce fromagère
Assortiment de charcuterie et pain de campagne
Plateau de fromages dégustation et pain de campagne
Assortiment de mignardises (3 pièces)

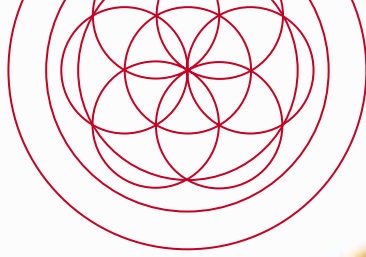
COCKTAIL PRESTIGE

28,00 €/PERS.

CDE MINI 8 PERS.

Pain de campagne et foie gras mi-cuit
Burger au foie gras et confit de canard
Buns au friton et chutney de framboise
Moricette à la moutarde violette et filet de veau
Wrap de saumon fumé aux légumes
Verrine d'oeufs de caille à la tomate et chorizo
Brioche suédoise, effeuillé de cabillaud aux agrumes
Plateau tartinable
Croc légumes et sauce fromagère
Assortiment de charcuterie et pain de campagne
Plateau de fromages dégustation et pain de campagne
Assortiment de mignardises (3 pièces)





Les prix en euros s'entendent TTC.
Marchandise enlevée au magasin.
Les produits ne sont ni repris, ni
échangés. Des variations de prix
sont possibles suivant le cours du
marché. Produits dans la limite des
stocks disponibles.

Création graphique
NUMERO 20 - www.numero20.fr
Ne pas jeter sur la voie publique.
Pour votre santé, mangez au moins
cinq fruits et légumes par jour.

156 avenue de Lattre de Tassigny
81000 ALBI
Tél. : 05 63 47 96 20
boutique@declinaison-traiteur.fr
www.declinaison-traiteur.fr

Ouvert du lundi au vendredi
08H00 - 14H30
16H00 - 19H30
samedi 08H00 - 12H30

Retrouvez-nous
dès maintenant
sur notre site internet

