



- Un traiteur simplement bon -

# Cocktail dînatoire tendance



Les Petits Cuisiniers  
"Simplement bon"



Votre Chef de Projet  
Séverine Esseul  
severine@lespetitscuisiniers.fr  
07.60.98.28.45  
www.lespetitscuisiniers.fr

## Les salés

Nos tendances :

Délice d'abricot de foie gras pistaché  
Rouleaux de saumon fumé crème ciboulette  
Polenta de parmesan au pesto  
Puits de concombre au bœuf thaï  
Wrap au poulet  
Tataki de thon mi-cuit aux graines de sésame  
Tartelette Crevette fraîches et guacamole  
Viande de grison sur sa tapenade verte  
Tomates cerise St-Moret  
Sucette nougat chavignol pistache  
Carpaccio de bœuf  
Assortiment de maki

Les clubs :

Mini club poulet sauce tandoori  
Mini club végétarien

Les cocottes : (équivalant à 2 pièces)

Parmentier de canard confit  
Cocotte risotto aux cèpes ou poulet  
Fondue de poireaux st jacques  
Crevette et ses légumes thaï



Les Petits Cuisstots  
*• Simplement bon •*



Votre Chef de Projet  
Séverine Esseul  
severine@lespetitscuisstots.fr  
07.60.98.28.45  
www.lespetitscuisstots.fr

#### Les pièces chaudes :

- Brochette yakitori
- Assortiment de nems
- Mini hot dog
- Mini burger
- Brochette poissons tandoori
- Brochette de légumes au GaramMassala

#### **Fromages (équivalent à 2 pièces)**

Assortiments de fromages accompagnés de pains spéciaux

#### **Les petits fours sucrés**

- Assortiment de macarons
- Guimauve aux fruits rouges
- Tiramisu café spéculos
- Panacotta mangue
- Canelés
- Verrine salade de fruits
- Pêche en gelée de thé Matcha
- Pop cake