



Cocktail Déjeunatoire : (Quelques exemples : Français, savoyard, méditerranéen, asiatique, oriental, libanais, etc.)

Amuse-bouche - Canapés - Toasts

Salées:

- -Mini-quiches lorraines
- -Mini-pizzas
- -Quiche courgette et chèvre
- -Quiche nordique saumon
- -Toasts de confiture de figues et fromage de chèvre frais
- -Brochettes de melon et jambon de Parme
- -Mini-sandwichs au saumon fumé et avocat
- -Toasts à l'avocat
- -Toasts au saumon fumé
- -Canapés au chèvre
- -Toasts à la tapenade
- -Olives noires, vertes
- -Tomates séchées
- -Canapés aux légumes grillés
- -Toasts au houmous
- -Canapés au foie gras, figues, oignons caramélisés

Sucrées:

- -Mini-muffins aux fruits rouges
- -Bouchées au chocolat et fruits secs
- -Verrines de yaourt à la grecque et coulis de fruits
- -Mini-cakes à l'orange

Et des dizaines d'autres alternatives possibles : Sur demande.

Entrées froides - Entrées chaudes

Entrées froides:

- -Assortiment de charcuterie (jambon, saucisson, pâté)
- -Terrine de campagne
- -Jambon de Savoie
- -Rillettes
- -Pâté croûte aux olives, de canard, etc...
- -Salade composée (œufs durs, tomates cerises, maïs)
- -Carpaccio de saumon
- -Tartare de légumes
- -Rouleaux de printemps aux légumes
- -Verrines de gaspacho
- -Taboulé, taboulé libanais
- -Plateau de fromages

Entrées chaudes :

- -Mini-croque-monsieur
- -Mini-saucisses
- -Mini-omelettes
- -Quiches aux légumes
- -Brochettes de légumes grillées
- -Paëlla, paëlla géante (sur devis)
- -Couscous, coucous géant (sur devis)
- -Tajine

Et des dizaines d'autres alternatives possibles : Sur demande.

Plats : Poissons : Viandes : Végétariens

Poissons:

- -Mini-filets de poisson
- -Brochettes de crevettes marinées
- -Tartare de saumon

Viandes:

- -Mini-burgers
- -Brochettes de poulet mariné

Végétariens:

- -Lasagnes végétariennes
- -Gratin de légumes

Accompagnements:

Pain: Baguettes, pains aux céréales, pain complet

Féculents: Riz basmati, quinoa, pommes de terre grenaille, etc...

Salades: Une multitude de salades ...

Desserts

Desserts:

- -Fruits frais (mélange de fruits rouges, fruits exotiques)
- -Yaourts natures ou aromatisés
- -Mini-tartelettes aux fruits
- -Une multitude de tartelettes
- -Mousse au chocolat
- -Tiramisu
- -Mini-toasts au spéculoos
- -Churros

Et des dizaines d'autres alternatives possibles : Sur demande.

Saisonnalité: Dans la mesure du possible, nous allons privilégier les produits de saison pour une cuisine plus respectueuse de l'environnement. Nos propositions peuvent alors être différentes suivant les saisons.

Thème: Merci de nous prévenir, si vous voulez que nous puissions personnaliser votre cocktail dînatoire en choisissant un thème (savoyard, méditerranéen, asiatique, oriental, libanais, etc...).

Allergies et intolérances: Merci de nous prévenir, au sujet des éventuelles allergies ou intolérances de vos invités afin que nous puissions proposer des alternatives.















Adresse:

VBF Boucherie du Cèdre - Centre commercial Les Teppes, Pl. des Rhododendrons, 74000 Annecy

Téléphone: 09 56 03 41 90

E-mail: <u>traiteur.cedre.annecy@gmail.com</u>
Web: <u>https://www.boucherie-cedre.com</u>