



Cuisinier Traiteur
Etienne Place

Carte Cocktail Apéritif

Hiver 2025-2026
Tarifs TTC



Commande 10 jours avant et selon disponibilité de notre service.
Les plats sont à récupérer froid au laboratoire sur rendez-vous
(Ouvert du lundi au vendredi et le samedi matin)

Pièces cocktail froides, chaudes & pièces sucrées :

*Le choix de pièces est sélectionné par nos chefs cuisiniers
pour vous garantir un maximum de variétés différentes
Liste des pièces donnée à titre d'exemple page 3 et 4*

Pièces salées froides :

- Plateau de 24 pièces cocktail froides panachées selon le marché • **41€ le plateau**
- Plateau de 48 pièces cocktail froides panachées selon le marché • **76€ le plateau**

Pièces salées chaudes :

- Plateau de 18 pièces cocktail chaudes panachées selon le marché • **31€ le plateau**
- Plateau de 36 pièces cocktail chaudes panachées selon le marché • **56€ le plateau**

Pièces sucrées :

- Plateau de 24 pièces sucrées panachées selon le marché • **41€ le plateau**
- Plateau de 48 pièces sucrées panachées selon le marché • **76€ le plateau**

A partir de 500 pièces et plus commandées : 1.50€ la pièce (froide, chaude ou sucrée)

Plateaux apéritifs :

- Plateau de chiffonnade de charcuterie : 60 bouchées de chiffonnade de charcuterie • **30€ le plateau**
- Plateau de fromage : 40 bouchées de fromages secs variés • **30€ le plateau**
- Plateau de tarte chaude (60 bouchées) : Quiche / Pizza • **33€ le plateau**


Plateaux lunch froid :

- Plateau Lunch n° 1 (8 minis club sandwiches truffes mâche + 8 quarts de bagels au carpaccio daurade et crudités) : 16 pièces • **48€ le plateau**
- Plateau Lunch n°2 (9 minis pains Mauricette poulet curry et 9 minis pains Mauricette crevette et brunoise de légumes d'hiver) : 18 pièces • **45€ le plateau**
- Plateau Lunch n° 3 (5 fingers focaccia purée de panais, potimarron, choux romanesco, châtaigne et 5 tartines mi-cuit de thon et tapenade de tomate séchée) : 10 pièces • **35€ le plateau**
- Plateau Lunch n°4 (6 tartelettes champignons, crème aux cèpes, bœuf séché, noisette, 3 madeleines pesto, 3 madeleines curry et 6 tartelettes carotte et pickles au vinaigre de kalamansi) : 18 pièces • **36€ le plateau**

Plateaux lunch chaud :

- Plateau Lunch n°5 (6 minis burgers bœuf fourme et 6 minis croque-monsieur) : 12 pièces • **30€ le plateau**
- Plateau Lunch n°6 (6 minis hot-dogs et 6 minis clubs râpée Pulled beef) : 12 pièces • **30€ le plateau**

Plateaux à thème :

- Plateau d'hiver chaud : Mont d'or à rôtir, miel, noix et romarin, accompagné de chiffonnade de charcuterie et de croûtons • **24€ le plateau**
- Plateau Rivière (rillette de carpe, crème à l'échalote & truite gravlax, accompagné de blinis et pain grillé) • **32€ le plateau**
- Plateau Terre (12 demi-parts de pâté en croûte, accompagné d'olives et cornichons) • **24€ le plateau**
- Pissaladière : 33 belles bouchées • **36€ le plateau**
-  Focaccia végétarienne : 33 belles bouchées • **36€ le plateau**
- Focaccia au jambon : 33 belles bouchées • **36€ le plateau**
- Focaccia aux fromages : 33 belles bouchées • **36€ le plateau**

Plateaux sucrés :

- Plateau Sucré n°1 (6 fingers citron meringués + 6 croustillants au chocolat) : 12 pièces • **38€ le plateau**
- Plateau Sucré n°2 (6 tartes sablé breton aux fruits du moment et 8 parts de flan pâtissier) : 14 pièces • **36€ le plateau**
- Plateau Sucré n°3 (4 mini-gaufres façon tartelette citron meringué, 4 mini-gaufres façon tartelette au chocolat, 4 mini-gaufres façon tartelette aux fruits frais) : 12 pièces • **34€ le plateau**

Détail des pièces cocktail salées

Détail donné à titre d'exemple - Pièces du moment élaborées selon la saison.

*Le choix de pièces est sélectionné par nos chefs cuisiniers
pour vous garantir un maximum de variétés différentes.*

PIECES APERITIVES FROIDES

Tartelette artichaud : Tapenade d'artichaud, copeaux de parmesan

Sablé étoilé lapin : Crackers, rilette de cuisse de lapin, condiment Savora & noisettes torréfiées

Blinis patate douce, carpaccio de st jacques : patate douce en mousseline, carpaccio de st jacques et huile de vanille

Bouchée tout carotte : carotte fondante et crémeux au vinaigre de calamansi

Tataki de canard truffé : polenta truffé, tataki de canard au tourteau de noisette

Gambas wasabi gomasio : Compression de nori-maki au sésame blanc et noir torréfié & pépite de gambas wasabi

Tartelette végétarienne : houmous de pois chiche, pétales butternut en pickles

Cuillère vitelo tonato : le veau rosé, thon mi cuit & condiment anchois et câpres

Mini club-sandwich : Jambon aux truffes, fromage frais et mâche

Fingers pommes foie gras : crackers, compotée de pommes, ganache foie gras et opaline de cacao framboise

Asperge et langouste : parfait d'asperge, médaillon de Langouste et gelée d'aneth

Rollmops saumon : Saumon en rilette et fumé en roll de crêpes et chantilly citron

Chouquette salée : Mousse de fourme de Montbrison et chiffonnade de jambon cru

Involtini magret fumé et potimarron : Roll de magret de canard fumé et purée de potimarron, pain de campagne

Wrap d'hiver : patate douce, jambon rôti et châtaigne

PIECES APERITIVES CHAUDES

Cassolette raviole de Romans : Sauce crème aux cèpes

Croqu' Savoyard : Jambon cuit aux herbes et raclette

Empanadas de chasse : rilette de cerf de chez Berthet, noisettes et pignons de pin

Escargot et lentilles : pignatelli de lentilles et escargot persillés

Cassolette de boudin blanc : Sauce crème de morilles

Burger : Veau, Comté et confit d'oignons

Vol au vent saint-jacques : Fondue de poireaux et saint-jacques snackée

Cassolette Gambas : gambas crémeux de patate douce et éclats de châtaigne

Cassolette de saumon : Soufflé de saumon et beurre blanc safrané

Panier pommes de terre : risotto pommes de terre et fourme fondue

Détail des pièces sucrées

Détail donné à titre d'exemple - Pièces du moment élaborées selon la saison.

*Le choix de pièces est sélectionné par nos chefs cuisiniers
pour vous garantir un maximum de variétés différentes.*

MINI ENTREMETS

Caraïbes : Dacquoise amande coco, confit exotique, mousse exotique

Pistache fruits rouges : Biscuit amande – pistache, confit de baies, mousse fruits rouges

Feuillantine : biscuit joconde, croustillant praliné et mousse chocolat noir

Tout café : biscuit Emmanuel chocolat, crème brûlée café, chantilly chocolat lait, tuile grué

Choco Framboise : Brownie, confit framboise, bavaroise chocolat au lait

Tatin pomme : Sablé breton, Pomme de Genilac confite, chantilly vanille

Mojito : biscuit menthe, mousse citron/citron vert et confit de menthe

GOURMANDISES

Verrine chocolat : mousse chocolat

Tartelette vanille : sablé breton, crème brûlée vanille et confit passion

Tartelette aux fruits : sablé breton aux fruits frais

Verrine tiramisu : tiramisu café

Verrine pana cotta : pana cotta vanille, confit de fruits du moment

Tartelette noix de pécan : pâte sablée cacao, noix de pécan et caramel coulant

Tartelette praline : pâte sablée, crème à la praline

Verrine exotique : compotée exotique, crème brûlée exotique

Chou vanille poire : pâte à choux, chantilly vanille/poire et confit poire

Tartelette citron : pâte sablée, crème citron et meringue

Tartelette Mont Blanc : pâte sablée, crème amande / myrtilles, crème fouetté marron et confit cassis

Chou Paris Brest : Pâte à choux, chantilly chocolat lait praliné, praliné à l'ancienne

Brownie Caramel : biscuit brownie, noix de pécan et ganache caramel

Macarons : assortiment de macarons

Détail pièces lunch froides

*Détail donné à titre d'exemple - Pièces du moment élaborées selon la saison.
Le choix de pièces est sélectionné par nos chefs cuisiniers
pour vous garantir un maximum de variétés différentes.*

Mini club sandwiches truffes mâche

Quarts de bagels au carpaccio daurade et crudités

Mini pains Mauricette poulet curry

Mini pains Mauricette crevette et brunoise de légumes d'hiver

Fingers focaccia purée de panais, potimarron, choux romanesco, châtaigne

Tartines mi-cuit de thon et tapenade de tomate séchée

Tartelettes champignons, crème aux cèpes, bœuf séché

Tartelettes carotte et pickles au vinaigre de kalamansi

Détail pièces lunch chaudes

*Détail donné à titre d'exemple - Pièces du moment élaborées selon la saison.
Le choix de pièces est sélectionné par nos chefs cuisiniers
pour vous garantir un maximum de variétés différentes.*

Mini burgers bœuf fourme

Mini croque-monsieur

Mini hot-dogs

Mini clubs râpée Pulled beef