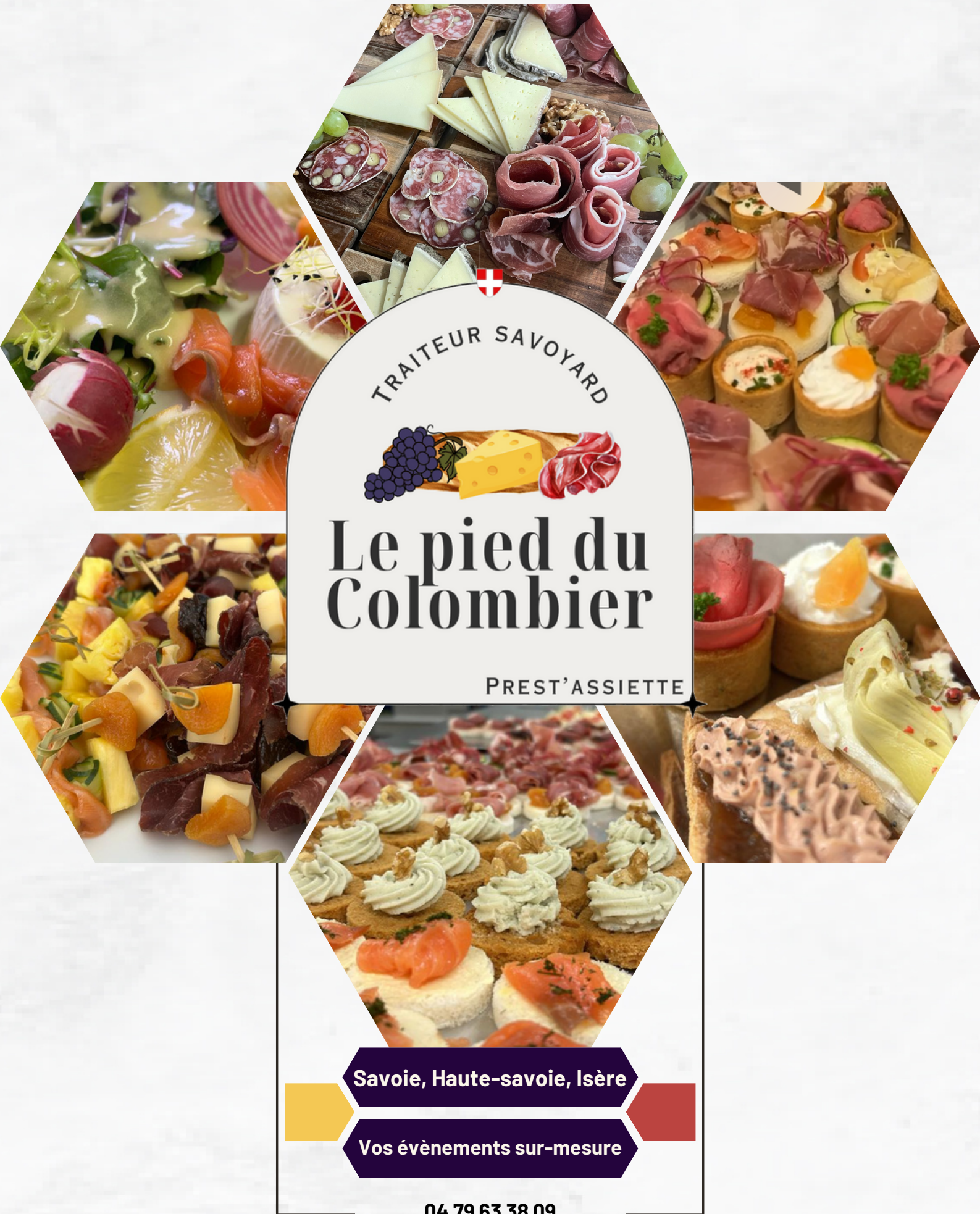




TRAITEUR SAVOYARD



Le pied du Colombier

PREST'ASSIETTE

Savoie, Haute-savoie, Isère

Vos évènements sur-mesure

04 79 63 38 09

lpcolombier@gmail.com



COCKTAIL DÎNATOIRE & DÉJEUNATOIRE

Tarifs 2024 TTC

mini 25 pers

FORMULE N° 1

12,80€ / pers

10 pièces par personne (8 pièces salées - 2 pièces sucrées)

NAVETTES GOURMANDES

Mousson de canard

Saumon frais

CROUSTADES

Compotée de poire aux épices et roquefort

Crabe et piment rouge

VERRINES

Mousse de courgette au pesto

Perle du Japon, crevette et surimi

BROCHETTES

Gruyère, viande séchée des Alpes et fruits secs

Saumon fumé/ananas/concombre

CANAPÉS

Fromage fines herbes & tomate confite

Coppa, courgette et pesto

VARIANCE DE MIGNARDISES SUCRÉES



COCKTAIL DÎNATOIRE & DÉJEUNATOIRE

Tarifs 2024 TTC

mini 25 pers

FORMULE N° 2

15,50€ / pers

12 pièces par personne (10 pièces salées - 2 pièces sucrées)

CROUSTADES

Poulet à l'estragon
Chèvre frais au miel

ASSORTIMENTS DE CANAPÉS

Saumon fumé
Coppa/courgette/pesto

VERRINES

Panna cotta de foie gras
Cocktail de crevettes à la Mexicaine

MINI SANDWICHES

Bagna brie poivre noir
Jambon sec beurre

CROSTINI

Tapenade d'olives vertes
Roquefort aux poires

VARIANCE DE MIGNARDISES SUCRÉES



COCKTAIL DÎNATOIRE & DÉJEUNATOIRE

mini 25 pers

Tarifs 2024 TTC

FORMULE N° 3

14 pièces par personne (11 pièces salées - 3 pièces sucrées 17,80€ / pers)

CANAPÉS

Saumon fumé/beurre
Tomate/oeuf/olive noire
Miel, jambon et noix

ASSORTIMENTS DE FEUILLETÉS SALÉS

NEMS AU REBLOCHON

MINI CHAUSSON À LA BOLOGNAISE

NAVETTES GOURMANDES

Mousson de canard
Chiffonnade de jambon cru et bûche de chèvre

SAUTÉS EN BOUCHE

Poulet/poitrine fumée
Pruneau/chèvre/bacon
Viande séchée des Alpes/polenta

VARIANCE DE MIGNARDISES SUCRÉES



COCKTAIL DÎNATOIRE & DÉJEUNATOIRE

Tarifs 2024 TTC

mini 25 pers

FORMULE N° 4

20,00€ / pers

15 pièces par personne (11 pièces salées - 4 pièces sucrées)

CANAPÉS

Crème de fromage, concombre, coeur de palmier
Magret de canard, confit d'oignons, amande
Blinis à la crème de ciboulette, crevettes, radis

VERRINES

Tartare de truite et pomme verte au vinaigre de cidre
Tzatziki aux légumes croquants

MINI BROCHETTES

St Jacques/coppa
Jambon cru, raisin ou melon (selon saison)
Poulet, tomate confite, olive, courgette au pesto
Fromage, fruits secs

MACARONS

Roquefort noix concassées
Foie gras de canard aux figues

VARIANCE DE MIGNARDISES SUCRÉES



04 79 63 38 09
LPCOLOMBIER@GMAIL.COM
WWW.PRESTASSIETTE.FR