



Carte traiteur

PHOTOS



SOMMAIRE

- 4** **Petit déjeuner et goûter**
- 5** **Apéritif et cocktail**
*Formules, carte des mignardises et mini plats,
planches apéritives*
- 11** **Repas familiaux & festifs**
Entrée / Plat chaud / dessert
- 13** **Buffet froid**
Planches / salades / dessert
- 15** **Les services**

PETIT DÉJEUNER ET PAUSE CAFÉ

Accueil café _____ 4,20 € ^{TTC}

- Café et Thé
- Jus de fruit frais pressé et jus de pomme
- Serviettes cocktails, tasses, agitateurs en bois, gobelets, sucres)

Petit déjeuner _____ 6,20 € ^{TTC}

- Mini viennoiseries artisanales : 2 par personnes
- Café, thé eau plate et jus de fruits
- Serviettes cocktails, tasses, agitateurs en bois, gobelets, sucres)

Goûter _____ 7,20 € ^{TTC}

- Mignardises : mini cookies, Crèmeux citron, shortbread, carrot cake
- Café, thé eau plate et jus de fruits
- Serviettes cocktails, tasses, agitateurs en bois, gobelets, sucres)



APÉRITIF ET COCKTAIL

(Minimum de 10 personnes)

	Apéritif	Cocktail dînatoire
Malin ! Pour grignoter	6 bouchées salées 10,50 € TTC	8 bouchées salées 3 sucrées 15,90 € TTC
Gourmand ! Pour se régaler	8 bouchées salées 12,80 € TTC	10 bouchées salées 4 sucrées 19,50 € TTC
Festif ! Pour les grandes tablées	10 bouchées salées 14,70 € TTC	13 bouchées salées 5 sucrées 24,50 € TTC

Carte blanche au chef ou choix à la carte.



Mise en place sur le lieu de votre événement sur de grandes planches en bois et présentoirs- 50 €



CARTE DES PIÈCES COCKTAILS SALÉES

TOUTES LES RECETTES PEUVENT CHANGER EN FONCTION DES ENVIES ET DES SAISONS

MIGNARDISES

Mini burger

Buns maison, pulled pork et sauce BBQ

 Effiloché de champignon en persillade paprika fumé

Mini Tacos:

Tartinade de thon, pomme, piment espelette

 Houmous au curcuma; falafel oignon rouge

Mini croques

Jambon blanc et béchamel et comté

 Pesto mozzarella

Tartelette

Mousse fromage frais, brunoise de poivron grillé et chorizo

 Ricotta citronnée, petit pois menthe

Cookies saléz ou mini cannelés

Chorizo, tomates séchées

 Comté olives noires

Pic et brochette

Abricot moelleux, comté

Sucette chèvre, raisin et amandes

Focaccia

Focaccia, pesto rosso & coppa

Pinxtos

Pain grillé à l'huile d'olive Brie de Meaux, confiture de cerise et thym

Mini empanadas

Boeuf haché, olive noire, purée de piment mexiquain ou version végétarienne

Cupcake salé

Oignons caramélisés et chantilly moutardée

Mini crab rolls,

Petits pains briochés, farce crabe citron vert herbes et Piment d'Espelette

Briochette tzatziki de radis et aneth

Wraps

Galette bretonne, jambon, fromage frais et roquette ou légumes croquants en pickles et mousse légère au curry

Mini tatin

Petite tarte renversée caramélisée, garnie de légumes de saison.

MIGNARDISES suite

Mini Bao

Porc confit au soja, coriandre et noisette Shiitakés, pickles et crudités.

Dôme betterave framboise

Dôme betterave & framboise, sablé parmesan croustillant.

Conchiglionis farcis

farce pesto ricotta, pignons de pin

Mini gauffre

gauffre de pomme de terre, mousse aux épices italiennes, amande et parmesan

Les petits sablés breton

Mousse fromage frais et œufs de lump
Boudin noir et gel pomme

TAPAS À PICORER



Crevettes marinées

Crevettes marinées au curry breton, miel, citron et huile d'olive

Accra de poisson ou de légumes

Beignet de poisson accompagnés d'une sauce mangue aigre douce

Boulettes de boeuf à la feta

boulettes de bœuf aux 4 épices, feta et fines herbes

Gravlax de saumon

Crème Fouettée à l'aneth et au Zeste de Citron & Saumon gravlax aux agrumes

Tataki de boeuf

Bœuf mariné, sésame et sauce soja, purée patate douce au miso

Légumes confits

Mix poivrons grillés, artichauts, tomates, confits dans l'huile d'olive,

COUPELLES ET VERRINES

Verrine

Magret fumé, tartare de pomme et mousse wasabi
Mousse de betterave, framboise et chantilly au cumin

CARTE DES PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES

TOUTES LES RECETTES PEUVENT CHANGER EN FONCTION DES ENVIES ET DES SAISONS

Crémeux citron vert

Crème citron, fruits frais et crumble

Panna cotta vanille et Fruits rouge

Mini cookies et fruits frais

Chocolat et vanille

Mini cupcake

cupcake vanille, mousse mascarpone

Mini brownie chocolat

Mousse chocolat

Moelleux au citron à partager

Verrine façon tiramisu

Chocolat / fraise / spéculos / Ananas coco



Banoffee revisité

crème vanille, caramel beurre salé, banane et spéculos

Shortbread millionaire

biscuit écossais avec une base sablé, une couche de caramel mou et une ganache chocolat

Crêpe en brochette

Crêpes au chocolat et fruits frais

Mousse chocolat gourmande

Mousse mascarpone et chocola croquant

Mini plats en cassolette

(100 gr / pers)

Ces mini-plats en contenants individuels, sont conçus pour compléter nos formules apéritif et cocktail

Parmentier de canard _____	6,20 €	TTC
Confit de canard effiloché, Purée de patate douce,, Pickles de kumquat,		
Poke bowl (saumon ou végétarien) _____	4,50 €	TTC
tartare de mangue, fromage frais. riz parfumé, le tout relevé d'une sauce soja-vinaigre de riz, du sésame noir et de la coriandre fraîche.		
Oeuf ajisuke _____	4,50 €	TTC
Oeuf mariné dans le soja, mayonnaise au paprika, sésame et salade de fenouil		
Boeuf Bourguignon _____	5,30 €	TTC
Un bœuf mijoté façon bourguignon, accompagné d'une purée de pomme de terre, parsemé de ciboulette fraîche , pickles de carottes , le tout servi en cassolette à réchauffer		
Burrata coulis de fraise basilic _____	5,50 €	TTC
Une burrata bien crémeuse, servie avec un confit de fraise basilic et de la focaccia		
Houmous au cumin, gambas vinaigrette miel-schweppes pamplemousse et safran _____	5,50 €	TTC
Ceviche de dorade aux agrumes _____	6,50 €	TTC
Crumble de légume de saison _____	4,50 €	TTC
Légumes de saison rotis, crumble au parmesan, pousse de betterave		

Planches apéritives

Comptez une planche pour une dizaine de gourmands.
Parfaites pour partager autour d'un verre

TRIO APERO _____	35 € ^{TTC}
120 gr de crudités de saison, focaccia maison, pickles de légumes et 50 gr tartinable / pers	
PLANCHE ITALIENNE _____	53 € ^{TTC}
50 gr de charcuterie italienne (Mortadelle, coppa), 40 gr de focaccia maison, 10 gr pesto de roquette, 30 billes de mozzarella di Bufala et 30 gr de légumes confits / personne	
PLANCHE MIXTE _____	43 € ^{TTC}
80 gr charcuteries et 50 gr de fromages / personne. accompagnement : Pickles maison, fruits frais, fruits secs et pain de campagne	
PLANCHE DE SAUMON _____	65 € ^{TTC}
80 gr de Saumon gravlax maison à partager / personne Accompagnement : blinis et mousse mascarpone au citron	
PLANCHE TERRE ET MER _____	62 € ^{TTC}
50g de charcuterie bretonne, 35g de rillettes de poisson, 35g de crevettes marinées / personne Accompagnement : Chips de galettes bretonnes et pain de campagne	



LES SERVICES

APERITIF ET COCKTAIL

Livraison > 10 km _____	1,00 € / km
Service _____ (1 serveur pour 40 pers, minimum 5 H de prestation)	35 € / H
Percolateur en location _____	30 €
Forfait café et thé _____ (Livré avec café - gobelets - sucrettes - touillette + Installation)	2 € / pers
Vaisselle _____ (2 Assiettes, 1 verres et 1 jeu de couverts)	3 €
Location de verre _____ (2 verres par pers conseillé)	0,40 €
Nappage et serviette (papier non tissé) _____	0,90 € / pers
Boîte à emporter (selon restes disponibles) ____	0,30 €
Forfait mise en place sur planche _____	50 €

Nos prix sont indiqués toutes taxes comprises.

Le devis est établi sur la base d'un nombre minimum de convives, toute diminution de ce nombre pourra entraîner une modification du coût par personne.

Le nombre de convives doit nous être communiqué une semaine avant votre réception et confirmé 4 jours ouvrés avant la date de votre prestation. Ce chiffre servira de base à la facturation.

La facturation sera majorée du nombre de convives supplémentaires.

Pour toute réservation, un acompte de 30% du montant global vous sera demandé.

Paiement du solde le jour de la prestation.

REPAS FAMILIAUX & FESTIFS

ENTRÉES

Oeuf mariné au soja mayonnaise paprika, salade de fenouil	5,50 € ^{TTC}	Gravlax de saumon aux agrumes, mousse combava	8,50 € ^{TTC}
Burratina crémeuse, caramel d'épices	7,20 € ^{TTC}	Salade au choix (voir page 15)	3,60 € ^{TTC}
Tarte fine de Saint-Jacques sur purée de Topinambours, vinaigrette noisette coriandre et gingembre	9,50 € ^{TTC}	Gambas, houmous au cumin, vinaigrette miel-schweppes pamplemousse et safran	6,50 € ^{TTC}
Raviole de champignons en persillade, crémeux de champignons et ciboulette	6,20 € ^{TTC}	Nougat de chèvre frais, mure épinard et estragon	6,50 € ^{TTC}

LES PLATS

Curry de poisson	7,50 € ^{TTC}	Rougail saucisse	9,50 € ^{TTC}
Poisson de saison, mijoté dans une sauce onctueuse au lait de coco, délicatement relevée au curry et aux épices exotiques.		Spécialité réunionnaise de saucisses mijotées dans une sauce tomate épicée, parfumée au gingembre, ail et piment, servie avec un riz parfumé à la cardamome	
Jambalaya	9,50 € ^{TTC}	Saucisse et risotto d'épeautre	10,50 € ^{TTC}
Riz mijoté aux saveurs de Louisiane, relevé d'épices, garni de poulet, saucisse et crevettes, avec légumes fondants.		Saucisse au couteau grillé, risotto d'épeautre, tomate confite, ciboulette et mascarpone	
Tajine de poulet citron et olives	9,50 € ^{TTC}	Joue de boeuf confite	10,50 € ^{TTC}
plat mijoté savoureux avec des morceaux de poulet une sauce parfumée aux olives, citron confit et épices		Joue de bœuf confite lentement, tendre et fondante..	
Curry japonais de légumes	8,50 €	Poulet vallée d'Auge	9,50 € ^{TTC}
Sauce veloutée aux épices douces, carottes, pommes de terre et oignons fondants,		Poulet mijoté dans une sauce crémeuse au cidre et aux champignons, délicatement parfumée aux pommes et à la crème.	
Bourguignon de champignons	8,50 €	Blanquette de veau	11,50 € ^{TTC}
Sauce veloutée aux épices douces, carottes, pommes de terre et oignons fondants,		Veau fondant mijoté lentement dans une sauce onctueuse à la crème, aux légumes et aux champignons, recette traditionnelle française.	
Légumes rotis et labneh aux herbes	8,50 €		
Légumes rôtis au four, légèrement caramélisés, servis avec un labneh crémeux, citronné et parfumé aux herbes.			

Tous nos poissons et nos viandes peuvent être accompagnés d'une garniture au choix (2,50€)

Gratin dauphinois, Pommes sautées Salardaise, Purée de patate douce, Ecrasé de pommes de terre -Poêlée des sous bois, Riz sauvage façon pilaf- Fondue de poireaux, Risotto d'épeautre crémeux au parmesan, semoule au. beurre et à la menthe ...

REPAS FAMILIAUX & FESTIFS

FROMAGE ET DESSERT

Assortiment de fromages

3,30 € TTC

Dessert individuel (voir p7)

3,80 € TTC

Café gourmand (voir p7)

3 pièces : 4,90 € TTC

5 pièces : 7,90 € TTC



BUFFET FROID

Conseil sur les quantités pour une personne

Viande poisson : 200gr

Accompagnement : 200 gr

Pain : 100 gr

Fromage : 60 à 80 gr

Dessert : 150 gr



SALADE COMPOSÉE (Portion 100gr) _____	1,80 € / pers ^{TTC}
Voir liste des recettes à suivre	
PLANCHE DE CHARCUTERIE (Portion 100gr) _____	4,20 € / Pers ^{TTC}
Jambon de Bayonne, jambon blanc , chorizo, terrine de campagne, beurre et cornichon (100gr/ pers)	
PLANCHE DE LA MER (140 gr /portion) _____	6,20 € / pers ^{TTC}
Crevettes marinées au curry breton, tartinade de thon et chips de galettes	
PLANCHE DE SAUMON GRAVLAX (Portion 100gr) _____	6,20 € / pers ^{TTC}
Saumon mariné avec sel et sucre et agrumes (100gr /pers), accompagné de Blinis et d'une mousse mascarpone aux agrumes	
PLANCHE VEGGIE (Portion 100gr) _____	3,50 € / pers ^{TTC}
falafels, petits légumes, feta, et crème aux herbes	
PLANCHE DE POULET (Portion 100gr) _____	4,50 € / pers ^{TTC}
Poulet rôti et poulet pané, tomates confites, cornichons,	
..	
PLANCHE DE FROMAGE (portion de 60 gr) _____	3,30 € / pers ^{TTC}
Fromages à partager, mâche, abricots secs, noisettes et confiture de cerise	
BUFFET DE RÉDUCTION SUCRÉES _____	3 pièces : 4,90 € ^{TTC} 5 pièces : 7,90 € ^{TTC}
Crèmeux citron, mousse chocolat, crêpe roulée, banoffee revisité...)	
BOX PAIN TRANCHÉ _____	1,90 € / pers ^{TTC}
Baguettes nature et aux graines	

SALADES

TABOULÉ LIBANAIS

Bulgour, tomates, menthe persil, vinaigrette citronnée au ras el hanout

BETTERAVE ET FRUITS ROUGE

Saumon mariné avec sel et sucre et agrumes (100gr /pers), accompagné de Blinis et d'une mousse mascarpone aux agrumes

COLESLAW

Chou blanc, Carottes, fenouil, Yaourt, Mayonnaise, persil

MEDITERANÉENNE

Pâtes, tomates, courgettes, olives noires, mozzarella, parmesan, vinaigrette aux herbes

POIS CHICHE À L'ORIENTALE

Pois chiches, citron confit, coriandre et cumin

LENTILLES CAROTTES

Lentilles, carottes, oignons, coriandre, cumin, vinaigrette citron moutarde.

SALADE DE POMME DE TERRE

Pomme de terre, oeuf, cornichon, celeri, mayonnaise paprika, curcuma, vinaigre de cidre, moutarde, herbes fraîches

SALADE DE FUSILLI, PESTO ROSSO

Salade de fusilli au pesto rosso, feta, tomates confites, copeaux de parmesan , pignons de pin et ciboulette, olives noires



LES SERVICES

BUFFET ET REPAS

Livraison > 10 km _____	0,80 € / km
Service (1 serveur pour 30 pers) _____	35 € / H
Cuisine (1 cuisinier serveur pour 50 pers) __	35 € / H
Percolateur en location _____	30 €
Vaisselle _____ (2 Assiettes, 1 verres et 1 jeu de couverts)	3 €
Location de verre _____	0,40 €
Nappage et serviette (papier non tissé) _____	0,90 € / pers
kit paella _____	50 €
Forfait mise en place _____	50 €
Materiel maintien au chaud _____ (1 pour 20 personnes)	30€
Remorque frigo _____	80 €/ jour

Nos prix sont indiqués toutes taxes comprises.

Le devis est établi sur la base d'un nombre minimum de convives, toute diminution de ce nombre pourra entraîner une modification du coût par personne.

Le nombre de convives doit nous être communiqué une semaine avant votre réception et confirmé 4 jours ouvrés avant la date de votre prestation. Ce chiffre servira de base à la facturation.

La facturation sera majorée du nombre de convives supplémentaires.

Pour toute réservation, un acompte de 30% du montant global vous sera demandé.

Paiement du solde le jour de la prestation.



Un évènement à organiser ?

Contactez-nous pour

une prestation sur mesure !

06 45 87 35 74

cookpouce@gmail.com



Condition générales

Article 1 – Champ d'application

Les présentes Conditions Générales de Vente (CGV) régissent les relations contractuelles entre la société Cook Pouce (ci-après « le Prestataire ») et toute personne physique ou morale (ci-après « le Client ») souhaitant bénéficier de ses prestations traiteur, événementielles ou de livraison.

Toute commande implique l'acceptation sans réserve des présentes CGV, qui prévalent sur tout autre document du Client, notamment ses conditions générales d'achat, sauf accord écrit préalable du Prestataire.

Article 2 – Devis et commande

Toute prestation donne lieu à l'établissement d'un devis détaillé, valable 30 jours à compter de sa date d'émission.

La commande est considérée comme ferme et définitive à réception :

- du devis signé avec la mention « bon pour accord »
- du règlement d'un acompte de 30 % du montant total

Le Prestataire se réserve le droit de refuser une commande en cas de modification importante du devis initial ne permettant pas d'assurer la prestation dans des conditions conformes aux règles professionnelles.

Le Client est tenu de vérifier l'exactitude des informations figurant sur le devis (date, lieu, nombre de convives, prestations...).

Article 3 – Modalités de paiement

Le règlement s'effectue selon l'échéancier suivant :

- 30 % à la commande
- 30 % à J-21
- 30 % à J-7 avant la prestation

Le solde définitif pourra être ajusté après la prestation en fonction :

- du nombre réel de convives
- des heures supplémentaires éventuelles
- des prestations complémentaires non prévues initialement

Retard de paiement

Tout retard entraîne :

- des pénalités de retard au taux de 15 % annuel
- une indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement (clients professionnels)

Article 4 – Modification et annulation

Toute commande validée est ferme et définitive.

Toute modification doit faire l'objet d'un accord écrit entre les parties.

Le Prestataire se réserve le droit d'ajuster le tarif en conséquence.

En cas d'annulation les acomptes versés restent acquis au Prestataire.

Une facturation complémentaire pourra être demandée si les frais engagés dépassent les sommes perçues (achats, production, organisation...)

Condition générales

Article 5 – Nombre de convives

Le nombre définitif de convives doit être communiqué au plus tard 21 jours avant la prestation.

Ce nombre sera facturé en totalité, même en cas d'absence le jour J

Toute augmentation pourra être acceptée selon les possibilités, avec facturation complémentaire

Le Prestataire ne pourra être tenu responsable en cas de quantité insuffisante si le nombre réel dépasse celui annoncé

Article 6 – Prestations et produits

Le Prestataire s'engage à fournir des produits frais et de qualité, dans le respect des normes d'hygiène en vigueur.

En cas de force majeure, de problème d'approvisionnement ou de contrainte sanitaire, certains produits pourront être remplacés par des équivalents de qualité similaire, sans que cela ne constitue un motif de contestation.

Article 7 – Dégustation

Des dégustations peuvent être proposées sur demande.

Elles sont facturées et réglées le jour même, sauf mention contraire.

Article 8 – Matériel et logistique

Selon le devis, le Prestataire peut fournir :

matériel de service (vaisselle, verrerie, couverts...)

matériel de cuisine et équipements de réception

Le matériel doit être restitué : propre et complet dans un délai de 24 heures.

Toute casse, perte ou dégradation sera facturée au prix de remplacement.

Sauf mention contraire :

la mise en place et le rangement du mobilier ne sont pas inclus

ces prestations peuvent être ajoutées en option

En cas de non-rangement par le Client, une facturation forfaitaire de 300 € TTC pourra être appliquée.

Article 9 – Personnel

Lorsque du personnel est mis à disposition :

les horaires sont définis au devis

toute heure supplémentaire entamée est due et facturée (35€/h supplémentaire)

Le Client s'engage à fournir des conditions de travail adaptées (accès, sécurité, hygiène).

Article 10 – Responsabilité

Le Prestataire ne pourra être tenu responsable :

- des dommages causés par les convives
- des pertes, vols ou dégradations d'effets personnels
- des produits apportés par le Client ou un tiers

La consommation d'alcool reste sous la responsabilité du Client.

En cas d'animation musicale, le Client prend en charge les démarches auprès de la SACEM.

Condition générales

Article 11 – Hygiène et sécurité alimentaire

Toute denrée livrée ou servie doit être consommée dans les délais recommandés.

Le Prestataire décline toute responsabilité en cas de :
mauvaise conservation après livraison
consommation différée non conforme

Article 12 – Force majeure

Le Prestataire ne pourra être tenu responsable en cas d'impossibilité d'exécution due à un cas de force majeure (intempéries, pandémie, accident, grève, etc.).

Dans ce cas, les parties s'efforceront de trouver une solution amiable (report ou adaptation).

Article 13 – Données personnelles

Les informations collectées sont utilisées uniquement dans le cadre de la relation commerciale.

Elles ne sont ni vendues ni cédées à des tiers.

Article 14 – Droit applicable et litiges

Article 15 – Acceptation

La signature du devis vaut acceptation pleine et entière des présentes Conditions Générales de Vente.