

La Parisienne
Cuisinier Traiteur



CARTTE COCKTAIL

SANDRINE PASCAL
PERROUIN

Cocktail Signature La Parisienne

8 pièces - 10€80 TTC

Mini gaufre :

Tomate, œuf, hanchois

Chèvre frais à l'aneth, œuf de poisson

Mini club sandwich :

Rillette de thon

Mousse fromagère et mimosa

Pics bambou :

Crevettes marinées aux agrumes

Cubes de jambon, tomates, emmental

Tartinette grillée :

Compotée de tomates au cumin et à la menthe

Rillettes de maquereau au basilic

Végétarien

Mini Gaufre :

Chèvre frais à l'aneth, œuf de caille

Mini club sandwich :

Guacamole, cubes d'avocat, tranche de toma

Pics bambou :

Bille de concombre, tomates, emmental

Tartinette grillée :

Houmous

Cocktail Gourmand Convivial

12 pièces salées + 3 pièces sucrés - 19€50 TTC

15 pièces salées + 4 pièces sucrés - 24€70 TTC

Pièces chaudes

Petite cocotte au choix 1 /pers :

Tartiflette

Parmentier de joue de bœuf

Gratin de poisson

Mini burger 1 / pers :

Steak Haché et confit d'oignon

Steak Haché et cheddar

Pièces sucrés

Mini brownie

Mini tarte :

Citron

Fruits de saison

Chocolat banane

Mini verrine :

Crème catalane (Chocolat, caramel, vanille ...)

Mini macaron : divers parfum (chocolat, vanille, framboise ...)

Pièces froides

Pita :

Thon, salade

Rillettes de sardine

Petite navette :

Roti de porc, tomates, salade

Indienne (Poulet curry et pommes)

Mini crêpe roulée de sarrasin :

Noix de Saint Jacques

Jambon Fromage

Mini risotto :

Mousseline de betterave

Mousseline de Saint Jacques

Mini boline :

Mini boline Grecque

Mini boline Italienne

Cocktail Gourmand Convivial Végétarien

Pièce chaudes

Petite cocotte au choix 1/ pers :

Mille feuille de légumes, coulis de courge

Gratin de pommes de terre, courgettes

Mini burger :

Au pesto, graine de lin , garniture aux poivrons et courgette grillée

Pièces froides

Pita :

Guacamole et cubes d'avocats

Pois chiche et roquette

Petite navette :

Trio de légumes

Mini boline :

Crudités (concombre, carottes, choux et cèleri)

Salade de courgette et agrumes

Verrine :

Capuccino de patates douces, tomates et menthe fraîche

Pic Babou :

Cube d'emmental, tomates cerises et concombre

Conditions générales de ventes

Commande :

Afin de mieux vous servir il est préférable de passer votre commande 7 jours à l'avance.

Si le délai n'est pas respecté nous nous réservons le droit de changer certaines pièces cocktail.

Demande particulière:

service

vaisselle

boisson

Merci de nous faire votre demande par mail

laparisiennetraiteur@orange.fr

Conservation :

Les denrées périssables doivent être stockées à 4°C.

Nous ne sommes pas responsables du non- respect des consignes de stockage après livraison de la marchandise.

Paie ment :

Nous vous remercions de bien vouloir indiquez votre adresse de facturation.

Le paiement est attendu à réception de la facture.

Repas de fêtes, mariages, cocktails dînatoires, buffets et séminaires...

Pascal Perrouin La Parisienne Traiteur organise vos réceptions
privées et vos événements d'entreprise !

Partenaire privilégié des hippodromes de Pontchâteau,
Châteaubriant et Maure-de-Bretagne.

Plats cuisinés ou plateaux repas :

Profitez également de notre service de livraison, à domicile ou sur
votre lieu de travail.

Retrouvez notre carte, nos menus, nos actualités, et une multitude
d'informations utiles sur notre site : www.laparisienne-traiteur.fr

Pour tous vos événements :

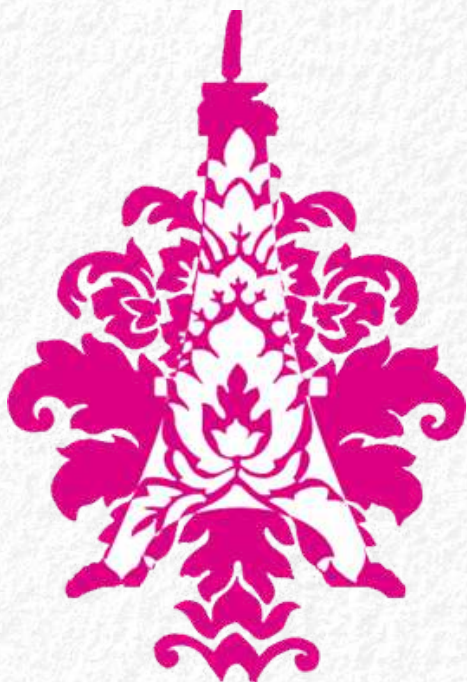
Mariages, cocktails d'entreprise ou entre amis, nous pouvons vous
envoyer nos cartes spécifiques à chaque occasion ou établir un
devis personnalisé.

Horaires du magasin

Lundi : 9h - 13h30

Mardi, jeudi, vendredi, samedi : 9h - 13h30 / 15h30 - 19h

Fermé le mercredi et le dimanche



La Parisienne

Cuisinier Traiteur

Sandrine et Pascal Perrouin

104 Avenue de la République

44600 Saint-Nazaire

02 40 22 45 77

laparisiennetraiteur@orange.fr

www.laparisienne-traiteur.fr

