



**Réservation au 02 48 54 35 80**  
**ou par mail : [info@elan-traiteur.fr](mailto:info@elan-traiteur.fr)**

Tous nos prix s'entendent TTC départ boutique  
Ces tarifs annulent et remplacent les précédents

**BROCHURE COCKTAIL 2020**

*(Minimum de commande 20 personnes)*

**[www.elan-traiteur.fr](http://www.elan-traiteur.fr)**

## Cocktail Tradition

### Canapés assortis

Mousse curry et magret fumé  
Confit de tomate et rouget barbet  
Noix de saint jacques et brocolis  
Tomate mozzarella et pesto  
Involtini de fromage frais  
Saumon fumé et œuf de poisson  
Médaille de foie gras et chutney abricot  
Œuf de caille et copeau de parmesan

### Collection de feuilletés chauds assortis

Quiche lorraine  
Mini pizza  
Mini croque monsieur  
Feuilleté saucisse  
Friand parisien  
Chèvre et pesto  
Profiterole emmental  
Croustade de volaille Tandoori

<b>Cocktail Tradition 6 pièces / pers</b> .....	<b>5.10 € / pers.</b>
<b>Cocktail Tradition 8 pièces / pers</b> .....	<b>6.80 € / pers.</b>
<b>Cocktail Tradition 10 pièces / pers</b> .....	<b>8.50 € / pers.</b>

*Ce cocktail comporte des pièces susceptibles de varier*

## Cocktail Symphonie

### Collection de bouchées froides

Bread maki  
Madeleine pain d'épice et foie gras  
Courgette marinée, chèvre frais et basilic  
Finger de saumon fumé et crème de raifort  
Lumacconi, parmigiano Reggiano, ricotta et pesto alla genovese  
Tortilla de volaille et poivrons doux  
Avocat, fromage frais et magret fumé  
Petit pois à la menthe

### Collection de bouchées chaudes

Aumônière de Chavignol aux herbes des garigues  
Accras antillais  
Mini croque-saumon à l'aneth  
Cigare de bœuf façon Stroganoff  
Briochette d'escargot en persillade  
Moelleux saint jacques  
Bouchée de ris de veau  
Croustille de volaille et morilles

<b>Cocktail Symphonie 6 pièces / pers</b> .....	<b>6,60 € / pers.</b>
<b>Cocktail Symphonie 8 pièces / pers</b> .....	<b>8,80 € / pers.</b>
<b>Cocktail Symphonie 10 pièces / pers</b> .....	<b>11,00 € / pers.</b>

*Ce cocktail comporte des pièces susceptibles de varier*

## Cocktail Boléro

### Collection de bouchées froides assorties - 4 pièces

Bread maki  
Madeleine pain d'épice et foie gras  
Courgette marinée, chèvre frais et basilic  
Finger de saumon fumé et crème de raifort  
Lumaconi, parmigiano Reggiano, ricotta et pesto alla genovese  
Tortilla de volaille et poivrons doux  
Avocat, fromage frais et magret fumé  
Petit pois à la menthe

### Collection de bouchées boléro - 3 pièces

Verrine apéritif  
Comme un tartare de bœuf, frite  
Conchiglioni de tomate mozzarella sur une gelée de concombre  
Rémoulade de pomme granny, saint jacques et œuf de poisson

### Collection de bouchées chaudes assorties - 5 pièces

Aumônière de Chavignol aux herbes des garigues  
Accras antillais  
Mini croque-saumon à l'aneth  
Cigare de bœuf façon Stroganoff  
Briochette d'escargot en persillade  
Moelleux saint jacques  
Bouchée de ris de veau  
Croustille de volaille et morilles

**Cocktail Boléro 12 pièces / pers ..... 15,00 € / pers.**

*Ce cocktail comporte des pièces susceptibles de varier*

## Cocktail Douceur

### Assortiment de petits fours

Eclair chocolat, Baba exotique, Chou vanille  
Tartelette au citron meringuée, Macaron,  
Brownies et griotines, Tartelette sablé passion framboise;  
Gourmandise fraise citron....

**Assortiment de 4 pièces sucrées ..... 4,00 € / pers.**

**Assortiment de 6 pièces sucrées ..... 6,00 € / pers.**

## Cocktail Gourmand

### Assortiment de petits fours

Eclair chocolat, Baba exotique, Chou vanille  
Tartelette au citron meringuée, Macaron,  
Brownies et griotines, Tartelette sablé passion framboise;  
Gourmandise fraise citron....

### Verrines gourmandes

Verrine de notre chef pâtissier

**Assortiment de 6 pièces sucrées ..... 6,40 € / pers.**

(5 petits fours et 1 verrine)

**Assortiment de 6 pièces sucrées ..... 6,80 € / pers.**

(4 petits fours et 2 verrines)

*Ce cocktail comporte des pièces susceptibles de varier*

## **Cocktail Dinatoire**

**(Ce cocktail remplace un repas)**

### Les bouchées froides - 3 pièces

Bread maki  
Madeleine pain d'épice et foie gras  
Courgette marinée, chèvre frais et basilic  
Finger de saumon fumé et crème de raifort  
Lumaconi, parmigiano Reggiano, ricotta et pesto alla genovese  
Tortilla de volaille et poivrons doux  
Avocat, fromage frais et magret fumé  
Petit pois à la menthe

### Nos pièces prestiges froides - 3 pièces

Verrine apéritif  
Comme un tartare de bœuf, frite  
Conchiglioni de tomate mozzarella sur une gelée de concombre  
Rémoulade de pomme granny, saint jacques et œuf de poisson

### Les bouchées chaudes - 4 pièces

Aumônière de Chavignol aux herbes des garigues  
Accras antillais  
Mini croque-saumon à l'aneth  
Cigare de bœuf façon Stroganoff  
Briochette d'escargot en persillade  
Moelleux saint jacques  
Bouchée de ris de veau  
Croustille de volaille et morilles

### Nos pièces prestiges chaudes - 3 pièces

Briochette d'escargot en persillade  
Croustade de saint jacques au Chablis  
Tartelette légumes du soleil et chèvre

### Les Wood Box (80g) - 2 pièces

Risotto de la mer  
Parmentier de confit de canard

### Assortiment de petits fours - 4 pièces

Eclair chocolat, Baba exotique, Chou vanille  
Tartelette au citron meringuée, Macaron,  
Brownies et griotines, Tartelette sablée passion framboise;  
Gourmandise fraise citron....

### Assortiment de verrines gourmandes - 1 pièce

**Cocktail Dinatoire 20 pièces / pers ..... 31.00 € / pers.**

Ce cocktail comporte des pièces susceptibles de varier