



CARTHIER
TRAITEUR

COCKTAIL 2024



TEL 06 24 66 30 40
Mail : contact@traiteurcarthier.net



LA SIGNATURE DE VOS RECEPTIONS DE PRESTIGE



NOS ENGAGEMENTS
ETRE A LA HAUTEUR DE VOS
EXIGENCES...

Rigueur et constance : 100% de produits frais, des fournisseurs triés sur le volet.
Engagé pour préserver l'environnement : une politique de management environnemental menée depuis des années et en évolution constante.
Partage et équité : écoute, conseil et expertise pour réaliser un événement conforme à vos attentes... et bien au-delà !

LA GASTRONOMIE
LA QUALITÉ DU PRODUIT,
L'AMOUR DU DÉTAIL...
Le Chef de Carthier paraphe une cuisine d'à propos qui préserve le produit, le magnifiant avec une finesse éblouissante.
Subtilité et raffinement, il joue des formes et couleurs, des textures et saveurs... Justesse et perfection : une cuisine inventive et d'émotions, tout simplement.

LE TON JUSTE
Pour faire de chaque événement une authentique création, Carthier propose un accompagnement sur-mesure et offre à chacun de ses clients rigueur, savoir-faire et inventivité. Lors de votre réception, vos convives sont accueillis par un personnel qualifié, discret et attentif au moindre détail.

Apéritif et Cocktail

le froid

Mini Sandwichs

Notre pain suédois volaille curry mini légumes frais
Mini club italien, tomate, jambon de parme parmesan pistou frais
Navette viennoise Carpaccio de bœuf, feuille de parmesan frais
Mini bagna
Mini club chevre basilic
Assortiment de bagel

Pic Bambou

Volaille tandoori, perle de chèvre au pavot
Tomate mozzarella, basilic
Gambas lomo
Sucette de volaille rôtie
Le pic du moment
Sucette chèvre romarin gelée de fruits de saison
Sucette foie gras gelée de fruits rouge
Fromage tomate confite olive italienne
Perle de melon, parme
Gambas ananas

Canapés

Tortilla catalane
Maki, Saint moret concombre
Maki Thon
Maki Saumon
Tartelette soubressade
Le Marseillais « Rustique de bouillabaisse »
Dome de foie gras et sa gelée
Tartelette mini légumes du soleil confits
blinis brousse pignons
Pizza
Tube de pomme de terre, velouté potirons, noisette
Tartelette dome d'oignons confit tartare de tomate chantilly au pétrole d'olive
Pintxos tartare de tomate sardine AOC
Canapé brandade et oeuf de lump
Ballotine de saumon fumé et avocats

le froid

Verrines

Saumon façons gravlax
Jambon iberique , parmesan
Pate soba, boeuf sauté
Tartare de tomate
Tartare de saint jacques
Aïoli revisité
Brouillade de truffe
Tartare de thon avocat olive italienne

Le Chaud

Petits plats chauds à réchauffer soi même

joue de boeuf à l'écorce d'orange
Artichauts en barigoule
Veau en blanquette
Panisse coeur truffée et panée
Risotto Saint Jacques poêlée
Pomme purée pépite de foie gras
Cassolette chaude, écrevisse sauce aux champagne
Cassolette poêlée de champignons
Cassolette marrons et foie gras poêlé

Plateau de chaud à réchauffer soi même

Mini burger,
croque monsieur,
camembert chaud,

les planches

***correspondent à 2 pièces par planche
et par personne***

tapenades

Duo de tapenades, mini légumes, croutons

Charcuteries

Jambon truffé, coppa, saucisson etc, condiments et pain tranchés

Fromages

Tranche de fromage en lunch, confitures et pains tranchés

Saumon

Saumon façon gravlax chantilly salée pains tranchés

Paté en croute

Paté en croute maison et condiments

Exemple de composition de cocktail en livraison

Cocktail 8 pièces

- **Mini Sandwichs :**
- Mini club chèvre basilic,
- Navette viennoise carpaccio de bœuf
- **Pics Bambou :**
- Tomate mozzarella basilic,
- Perle de melon et jambon de Parme
- **Canapés :**
- Blinis brousse pignons,
- Dome de foie gras et sa gelée
- **Verrines :**
- Tartare de tomate,
- Brouillade de truffe

Cocktail 12 pièces

- **Mini Sandwichs :**
- Mini club italien,
- Mini bagna
- **Pics Bambou :**
- Sucette volaille rôtie,
- Gambas ananas,
- Sucette foie gras gelée de fruits rouges
- **Canapés :**
- Tartelette mini légumes du soleil,
- Tortilla catalane,
- Maki saumon
- **Verrines :**
- Saumon façon gravlax,
- Aioli revisité,
- Tartare de Saint-Jacques

Cocktail 15 pièces

- **Mini Sandwichs :**
- Mini club italien,
- Navette viennoise carpaccio de bœuf,
- Mini bagel
- **Pics Bambou :**
- Volaille tandoori,
- Gambas ananas,
- Fromage tomate confite olive italienne
- **Canapés :**
- Tartelette dome d'oignons confit,
- Pintxos tartare de tomate sardine AOC,
- Canapé brandade et œuf de lump
- **Verrines :**
- Tartare de thon avocat olive italienne, Brouillade de truffe,
- Pâtes soba boeuf sauté

Cocktail 20 pièces

- **Mini Sandwichs :**
- Mini club italien,
- Mini bagna,
- Mini club chèvre basilic
- **Pics Bambou :**
- Gambas ananas,
- Perle de melon et jambon de Parme,
- Sucette foie gras gelée de fruits rouges
- **Canapés :**
- Tartelette soubressade,
- Blinis brousse pignons,
- Tube de pomme de terre velouté potiron noisette
- **Verrines :**
- Jambon ibérique parmesan,
- Tartare de thon avocat olive italienne,
- Aioli revisité,
- **Plats chauds :**
- Mini burger,
- Cassolette Artichauts en barigoule

Cocktail 25 pièces

- **Mini Sandwichs :**
- Mini club italien,
- Navette viennoise carpaccio de bœuf,
- Mini bagel,
- Mini club chèvre basilic
- **Pics Bambou :**
- Volaille tandoori,
- Gambas ananas,
- Perle de melon et jambon de Parme,
- Sucette foie gras gelée de fruits rouges
- **Canapés :**
- Dome de foie gras et sa gelée,
- Maki saumon,
- Canapé brandade et œuf de lump,
- Pintxos tartare de tomate sardine AOC,
- Tartelette mini légumes du soleil confits
- **Verrines :**
- Tartare de Saint-Jacques,
- Brouillade de truffe,
- Jambon ibérique parmesan,
- Aioli revisité,
- Pâtes soba boeuf sauté
- **Plats chauds :**
- Mini burger,
- Cassolette Pomme purée pépite de foie gras
-

LES FORMULES EN LIVRAISON

Formule apéritif

8 pièces par personne

Tarif par personne ttc : 12 euros

frais de livraison au delà de 30 km de notre laboratoire

Formule apéritif

12 pièces par personne

Tarif par personne ttc : 18 euros

frais de livraison au delà de 30 km de notre laboratoire

Formule apéritif +

15 pièces par personne

Tarif par personne ttc : 22,50 euros

frais de livraison au delà de 30 km de notre laboratoire

Formule apéritif dinatoire ou déjeunatoire

20 pièces par personne

Tarif par personne ttc : 30 euros

frais de livraison au delà de 30 km de notre laboratoire

Formule apéritif dinatoire ou déjeunatoire grosse faim

25 pièces par personne

Tarif par personne ttc : 37,50 euros

Frais de livraison au delà de 30 km de notre laboratoire

Option : Boissons

les boissons softs

« coca, coca zéro, jus de fruit du moment, eau plate et pétillante »

3,50 euros ttc par personne sur la base de 30 cl par personne

le vin rouge, rosé et blanc au choix sur la base de 30 cl

4 euros ttc par personne

Champagne

60 euros ttc la bouteille

Cocktail au choix sur la base de 30 cl

Soupe Champenoise

Mojito

Punch

6 euros ttc par personne

Apérol Spritz supplement 2 euros

8 euros ttc par personne

