

POTES & TOASTS

Traiteur pour Particuliers et Entreprises

LABORATOIRE DE CUISINE : 15 Imp. Marcel Paul, 31170 Tournefeuille

- ▶ Amuse-Bouches - Toasts - Mini Moricettes - Mini Sandwichs
- ▶ Focaccias - Tapas - Empanadas
- ▶ Pains Surprise - Plateaux Charcuteries - Plateaux Fromages
- ▶ Desserts - Café Gourmand - Boissons



Pour tous vos évènements, en livraison ou enlèvement
APERO DINATOIRE, REUNION, FETE ENTRE AMIEEEEESSSS, pas le temps de préparer !!
Faites-nous confiance !

Potes & Toasts vous propose une large gamme de produits sous forme de Buffet Cocktail, Lunch ou Plateau repas
 Nos prestations sont réalisées pour tous types d'évènements, soit à partir de Plateaux Traiteurs Standards,
 soit en fonction de vos demandes particulières ou d'un Budget fixé.

Nous travaillons essentiellement avec des produits locaux et de saisons, et avons à cœur de répondre aux exigences
 de qualité et de gourmandise de nos clients

N'hésitez pas à nous contacter pour discuter de vos besoins

PLATEAUX TRAITEUR



Mini pains bretzel garnis :

Jambon sec - crème de concombre
Tomate - mozzarella
Coppa - poivrons
Saumon fumé - fromage frais citronné
Comté - beurre-noix

Pain malté parmiggiano reggiano
Pain nordique écrevisses brocolis
Cake provençal sardine fumée tomate
Pain malté œuf de truite
Foccacia tomate poivron chèvre
Pain nordique saumon fumé
Pain aux céréales ananas chèvre
Pain d'épices bloc de foie gras pêche



Plateau Canapés :

Tomate confite
Magret de canard - bloc de foie gras de canard figue
Filet de poisson blanc
Œufs de truite - tortilla
Aïoli - tomate confite
Fromage frais au chèvre et reblochon fondu
Poitrine fumée grillée et crevette aux épices
Compotée de mangue - mozzarella
Pastrami involtini - tomate



Assortiment Pain de mie :
Mousse de canard
Fromage ail et fines herbes
Crème de brie fondu et noisettes
Délice courgette et fromage frais
Poivron rouge et fromage de chèvre
Noix de jambon beurre roquette
Rosace crème citron et saumon fumé

Assortiment Pain de mie :
Saumon fumé
Cabécou et noix
Saumon et graines de pavot
Fromage ail et fines herbes
Rillettes de canard et graines de courge
Fromage blanc-poivrons rouges
Base tomatée, jambon Serrano



Toasts Terre Mer :

Galette sarrasin au saumon fumé et raifort
Carré de mangue-noix de Saint-Jacques
Cube de saumon fumé et purée de panais
Carré de betterave-noix de Saint-Jacques
Brochette magret de canard et patate douce



Canapés Charme :

Cabécou et noix
Délice de saumons et graines de pavot
Fromage ail et fines herbes
Rillettes de canard graines de courge
Tranche de saumon fumé
Tartinade Ktipiti
Jambon Serrano



ASSORTIMENT TRAITEUR

Mini feuilletés ou fonds de tartelettes

tomate et mozzarella - roulé épinard ricotta - feuilleté saumon
feuilleté emmental - allumette tomate et légumes quiche lorraine
mini pizza - clafoutis chèvre-tomate - clafoutis saumon - saumon fumé



Mini Empanadas

légumes-mozzarella, bœuf-chili, poulet-curry



Mini bagels

graines de sésame noir et tomate-olive, trois graines et tomate-fêta,
nature et chèvre-courgette, graines de carvi et houmous-carotte



Mini blinis



Mini cheeseburger

Steak haché de bœuf, crème au Cheddar,
sauce ketchup-mayonnaise-moutarde-oignon



Également mini croque-Monsieur,
gougères, aumônières, croquetas.....

Minis Sandwichs

Nous pouvons réaliser de nombreux Minis Sandwichs, avec des pains différents et garnis de toutes sortes d'ingrédients

Pain Losange, pain Boule, pain Sarrazin, pain Pita, Minis Moricettes, Minis Buns sésame, Mini Buns Brioché.....



Pains Surprise

Pain de Mie, Campagnard, Céréales, Nordique, Végétarien, Bretzel



Focaccia (plaque environ 37 x 27 cm)

Fondue de poireaux, oignons, effiloché de canard confit
Endives braisées aux poires, Crevettes ou Saint Jacques
Burrata au Pesto de pistache, Mortadelle Bologne IGP
Bœuf haché, olives noires, tomate, oignons
Boudin noir, oignons caramélisés, épinards, mimolette
Fondue de poireaux, truite fumée, mozza et parmesan
Pastrami, chou rouge, épinards, cornichons sauce moutarde
Espadon, champignons, poireaux curry



Fromage frais, comté, poireaux, chiffonnade de saumon fumé
Épinards frais, fromage de chèvre
Poulet, oignons, feta, persil, thym, sauce Worcester
Fondue de poireaux, mozzarella, emmental
Tomates séchées, basilic, mozzarella, fromage à raclette
Pesto pistache, jambon et mozzarella
Fromage frais au raifort, betterave, pastrami
Légumes de saison (boule de mozza en option)



Pissaladière sur tartine ou en plaque 40 x 30 cm



Maxi Croque Gourmand 40x30 cm ou 20 x 15 cm)

Jambon, emmental
Saumon épinards
Pastrami, épinards, cornichon
Oignons caramélisés, épinard, cheddar

Toutes les cuissons sont réalisées à basse température



Saumon

Kiwis à la coque à la truite fumée
Focaccia au saumon fumé
Petits choux au saumon fumé et mascarpone
Panna cotta au saumon fumé et aux gambas
Paris-Brest saumon fumé, wakamé et fromage frais

Petits éclairs X 20

Pâte à choux aux zestes de citron, garnie de mascarpone et tarama, saumon fumé, œufs de saumon et citron vert

Pâte à choux au tartare de saumon, garniture à la betterave, fromage de chèvre et aneth



Foie Gras

Tiramisu au foie gras
Mini focaccia au foie gras
Tartine de foie gras aux mille saveurs
Bille de foie gras passion piment d'Espelette
Bouchée foie gras chutney d'abricot sur biscuit à la noisette grillée



Petits pains noir Nordique X 20

Pain noir nordique aux graines de lin,
Rillettes de cabillaud au curcuma



Tapas

Froides

Saumon gravlax, betterave et granny smith
Piments de Padron sautés à l'huile d'olive
Œufs mimosa à la truite fumée
Anchois marinés au vin blanc



Chaudes

Bouquets crevettes sautées
Poulpe et purée de fèves
Gros champignons gratinés au Beaufort
Gambas à la crème de chorizo
Accras de morue



Assortiment de Tapas sur Planche



Plateaux Tartinades et ses gourmandises (en fonction des saisons)

Caviar d'aubergine, Dips de bleu aux noix, Betterave au chèvre, Petits pois à l'indienne, Guacamole au brocolis, Houmous nature et citron confit, Houmous de haricots noirs au cumin, Pesto aux 3 légumes, Rillettes de Haddock au confit de citron, Rillettes de Maquereau au fenouil, de radis et ciboulette, Tapenade d'olives, de Thon et cornichons, de Chèvre et roquette, de Feta et pistaches, Poivrons tomates chorizo, Tzatziki à la menthe.....



Planches de Charcuteries

Planche Pintxo de charcuteries

1 Pintxo végétarien

réalisé sur une tranche de baguette, avec de la tomate confite, de l'artichaut confit, des courgettes grillées

2 Pintxo Serrano et Comté

réalisé sur une tranche de baguette avec du beurre échié doux, du jambon Serrano grande réserve et du comté au lait cru

3 Pintxo boudin et pomme

réalisé sur une tranche de baguette avec de la pomme, du boudin noir brasse aux oignons à l'ancienne et des pignons

4 Pintxo Chorizo Sarta et piment vert

réalisé sur une tranche de baguette avec du chorizo et un petit piment vert desséché



Planche apéritive

Jambon de Parma AOP 16 mois

Spianata piccante

Bresaola della Valtellina Punta d'Anca IGP

Salame con semi di finocchio

Camembert 28% MG

Parmigiano reggiano pointe AOP

Pecorino Fiore Sardo

Mélange de poivrons grillés marinés

Mini poivrons rouges farcis ricotta

Tomates cerises séchées marinées

Artichauts confits



Planche italienne

Coppa Di Parma IGP

Jambon cru fumé speck

Mortadelle de Bologne IGP

Gorgonzola doux à la cuillère AOP

Roccolino Nero Imperiale



Planche sud-ouest

Lomo séché ibérique

Jambon ibérique de Cebo 24 mois

Ossau Iraty AOP affiné 9 mois

Pâte de coing

Terrines



Terrine de Canard au poivre vert, Terrine de Canard aux Piquillos et bloc de foie gras de canard, Terrine de Lapin aux noisettes, Terrine Forestière, Terrine de Poisson aux St Jacques

Planches de Fromages

Planche des Montagnes

Viande des Grisons IGP
Tomme de Savoie au lait cru IGP affinée
Appenzeller Extra-Fort affiné 6 mois
Tête de moine au lait cru AOP affinée



Planche Végé

Légumes de saison, Tofu, Tartinades, fromages

Les Fromages affinés

Assortiment de fromages affinés,
accompagnés de fruits secs et ses à côtés



Planches mixtes Charcuteries et Fromages



Salades Froides

Haddock feta
Asiatique avocat mangue
Magret de canard
Chirashi saumon fumé radis noir
Carottes râpées, cornichons, capres
Carpaccio de betteraves au pamplemousse
César
Niçoise
Poulet brocolis quinoa
Poulpes aux capres



Verrines salées

Guacamole et poulet
Tomate, fromage de chèvre et pesto
Carotte et pois chiche vert
Saumon, courgette et ciboulette
Avocat et thon
Avocat et crevettes
Betteraves et concombre
Betteraves bicolores
Courge et chips de jambon de Parme
Tomates séchées et jambon de Parme



Nous utilisons une vaisselle jetable, les coupelles et verrines apéritif sont biodégradables, conformément à la législation

Desserts Maison

Baba au Rhum
Brownie
Cannelé
Cannoli Sicilien
Crème brûlée
Crème caramel
Macaron
Mille-feuilles standard ou exotique
Mini Fondant au Chocolat
Mini Tartelette fruits
Paris Brest standard ou Pistache
Tiramisu



Plateaux Gourmands Nombreuses possibilités



Omelette norvégienne exotique gingembre
et matcha au zeste de citron vert : 10 personnes



Café ou Thé Gourmand

1 café ou thé
+ Assiette de gâteaux maison

Thés & Infusions

Boissons

Évian

San Pellegrino

San Pellegrino orange grenade - 33 cl

Pepsi - 33 cl

Pepsi max - 33 cl (sans sucres)

Coca Cola - 33 cl

Coca - 33 cl (sans sucres)

Orangina - 33 cl

Schweppes aux agrumes - 33 cl

Lipton Ice Tea pêche - 33 cl

Lipton Iced tea green menthe - 33 cl

May Tea pêche - 33 cl (Thé noir)

KOOKABARRA : Jus détox 25 cl

Pomme Carotte - Pomme Menthe citron

Pomme Fruits Rouges - Pomme Mangue

Jus de Pomme pressé - Ananas pressé

Orange pressé

Nous pouvons réaliser des Cocktails sur demande (minimum 10 personnes)

Whisky, Vodka, Rhum, Get 27, Punch : nous consulter

Bière pression : nous consulter

Fourniture de Fût de 30 litres environ 100 bières (location tireuse incluse)

Bières Locales Caporal et autres (nous consulter)

Sangria rouge

Martini blanc

Martini rouge

Américano

Apérol

Vermouth.....

Vin blanc, rosé et rouge (nous consulter) large gamme

Cidre Brut et Doux

Crémant Alsace

Première Bulle Blanc et Rosé (Limoux)

Champagne Demoiselle Brut Tête de cuvée 75cl

Champagne Cuvée Tsarine Brut 75 cl

Nous proposons divers Apéritifs sans Alcool.....

(nous consulter)

0.0 % d'alcool 100% d'émotions