

POTES & TOASTS

- ▶ Amuse-Bouches - Toasts - Mini Moricettes - Mini Sandwichs
- ▶ Focaccias - Tapas -
- ▶ 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

Traiteur pour Particuliers et Entreprises

PLATEAUX TRAITEUR



Mini pains bretzel garnis

Toasts Terre Mer



Plateau Canapés



Assortiment Pain de mie



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 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



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 Bologna 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



Fromage frais, comté, poireaux, chiffonnade de saumon fumé
Épinards frais, fromage de chèvre
Poulet curry, oignons, feta, persil, thym,
Fondue de poireaux, mozzarella, emmental
Pesto pistache, speck, mortadelle et mozzarella
Fromage frais au raifort, betterave, pastrami
Légumes de saison, mini boules de mozza



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
Foie gras, chutney d'abricot, 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 Quelques exemples

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

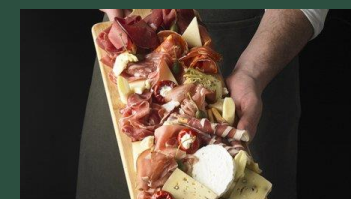


Planche italienne

Coppa Di Parma IGP

Jambon cru fumé speck

Mortadelle de Bologne IGP

Gorgonzola doux à la cuillère AOP

Roccolino Nero Imperiale



Planche sud-ouest

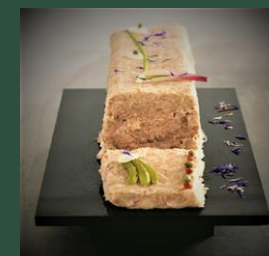
Lomo séché ibérique

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 noix, Terrine Forestière, Terrine de Poisson aux St Jacques

Planches de Fromages..... Quelques exemples

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
Poulpes aux capres



Verrines salées

Guacamole et poulet
Tomate, fromage de chèvre et pesto
Saumon, courgette et ciboulette
Avocat et thon
Avocat et crevettes
Betteraves et concombre
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*

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

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

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

Crémant Alsace

Première Bulle Blanc et Rosé (Limoux)

AOC BUGEY

Rosé Quinard (Demi sec pétillant, Méthode ancestrale)
Demoiselles Quinard (Méthode traditionnelle)
Bugey Brut, blanc et rosé

Champagne Cuvée Tsarine Brut

Nous proposons divers Apéritifs sans Alcool.....
(nous consulter)
0.0 % d'alcool 100% d'émotions