

Plateaux repas & buffets



Recevoir est un art et vous satisfaire est notre exigence...

Pour vos repas d'affaires ou réunions, nous vous proposons un choix de plateaux repas et de buffets que vous pourrez composer, chauds ou froids, selon les saisons.

Cette année, le chef vous propose sa nouvelle carte où l'accent a été mis sur la production française. Afin d'en garantir la traçabilité, nos approvisionnements en viande proviennent en grande majorité de la filière française. Pour les fruits et légumes, à rapport qualité-prix équivalent, la production locale est privilégiée. Soucieux de respecter l'environnement, les matériaux utilisés pour la fabrication de nos plateaux sont issus de forêts éco-gérées et sont recyclables.

Nous espérons que vous aurez autant de plaisir à les déguster que nous en avons eu à les élaborer.

Toute l'équipe cocktail cocktail est à votre écoute pour vous conseiller et personnaliser votre évènement.





Petit déjeuner

Minimum de 10 personnes, pour un nombre inférieur nous consulter

Classique

Boissons Chaudes :

Café Arabica Bio

Thés assortis : English breakfast, Earl Grey, Jasmine green, Ginger lemongrass...

Accompagnés de sucre pure canne, lait et citron

Eaux minérales :

Evian et Perrier

Jus de fruits Granini :

Orange et pamplemousse rose

3 mini viennoiseries par personne :

Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins...



8

€ HT

Prestige

Boissons Chaudes :

Café Arabica Bio

Thés assortis : English breakfast, Earl Grey, Jasmine green, Ginger lemongrass...

Accompagnés de sucre pure canne, lait et citron

Eaux minérales :

Evian et Perrier

Jus de fruits frais pressés :

Orange et pamplemousse rose

2 mini viennoiseries par personne :

Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins...

1 Brochette de fruits frais de saison



10

€ HT

Présentation, installation et livraison :

Thermos noir pour le café, thermos blanc pour le thé, service de petit-déjeuner en vaisselle à usage unique, plateaux de rassemblement, viennoiseries dressées sur plateaux effet ardoise. Serviettes papier.

Livraison Zone 1 : 20€ Zone 2 : 30€ (Autre zone nous consulter).



Lunch box

Une entrée :

- Salade de pâtes vitaminée aux agrumes et à la coriandre
- Coleslaw de carottes et choux blanc aux raisins de Corinthe
- Tartare de courgettes et tomates, féta aux herbes
- Salade végan aux légumes de saison, quinoa, grenade et graines de lin
- Tartare de tomates, réduction de balsamique à la savora, crumble de parmesan
- Salade fraîcheur, volaille caramélisée et vinaigrette de noisettes torréfiées



Sandwiches :

- Club sandwiches : Emincé de volaille et crudités / Guacamole légèrement pimenté
- Pain nordique : Rillettes de saumon et crème d'aneth / Fromage frais ciboulette
- Focaccia : Rôti de veau braisé sauce tartare / Tapenade de légumes et pignons
- Pain viennois : Carpaccio de bœuf et parmesan / Chèvre frais et concombre



Un dessert :

- Moelleux aux amandes et cassis, crème anglaise
- Fromage blanc de campagne aux pralines roses et coulis de fruits
- Tiramisu au cacao amer
- Compote de pommes et rhubarbe, copeaux de chocolat
- Salade d'ananas aux éclats de noix de pécan
- Panacotta au coulis de fruits rouges et zestes d'agrumes



15

€ HT



Menu du marché

Le menu du marché est "l'espace de liberté" du chef, élaboré chaque semaine selon les saisons. Commande possible le jour même. Sur demande, le menu du marché peut vous être envoyé par e-mail chaque semaine. Il est aussi disponible sur notre site internet : www.cocktailcocktail.com

Entrée du marché



Plat du marché (froid) : Viande ou poisson



Fromage



Dessert du marché



23

€ HT





Menu Tradition

Une entrée :

- Salade de pâtes vitaminée à la coriandre, vinaigrette d'agrumes
- Coleslaw de carottes et chou blanc aux raisins de Corinthe
- Clafoutis de printemps aux légumes, coulis fraîcheur
- Entrée du jour



Un plat froid :

- Rôti de bœuf aux oignons doux, tagliatelles fondantes
- Volaille rôtie aux légumes, crumble de parmesan, tomates confites au romarin
- Millefeuille d'aubergines confites au bœuf, coulis de légumes au basilic
- Pavé de lieu noir rôti sur peau, sauce à l'oseille, carottes biseau à la ciboule
- Dos de saumon mariné sur peau, tagliatelles fraîches et légumes,
- Salade végan aux légumes de saison, quinoa, grenade et graines de lin
- Plat du jour



Un fromage :

- Fromage affiné
- Fromage frais de campagne aux herbes fraîches



Un dessert :

- Moelleux aux amandes et cassis, crème anglaise
- Fromage blanc de campagne aux pralines roses et coulis de fruits
- Mousse au chocolat, pépites de spéculoos
- Fruit frais de saison
- Dessert du jour

Petit pain



19,9
€ HT

Menu Gourmet

Une entrée :

- Œuf poché, duo de carottes au vinaigre de framboises
- Tartare de courgettes et tomates, féta aux herbes
- Salade de ravioles au pesto, légumes primeurs croquants
- Entrée du jour



Un plat chaud

- Quasi de veau rôti au miel, wok de légumes du moment
- Emincé de porc à l'arrabiata, salade pomme de terre au romarin
- Blanc de cabillaud iodé, croquant de légumes et émulsion de betterave rouge

Ou un plat froid

- Quasi de veau rôti au miel, wok de légumes du moment
- Emincé de porc à l'arrabiata, salade pomme de terre au romarin
- Rôti de filet de volaille mariné, nouilles Soba sautées façon thaï
- Blanc de cabillaud iodé, croquant de légumes et émulsion de betterave rouge
- Vapeur de saumon au tilleul, sauce raïta, copeaux de légumes fondants
- Salade végan aux légumes de saison, quinoa, grenade et graines de lin
- Plat du jour



Un fromage :

- Fromages affinés
- Fromage frais de campagne aux herbes fraîches



Un dessert :

- Mi cuit au chocolat et fruits rouges, crème anglaise vanillée
- Compote de pommes et rhubarbe rouge aux pralines roses
- Dacquoise au citron confit, coulis de fruits jaunes
- Salade d'ananas aux éclats de noix de pécan
- Dessert du jour

Petit pain

22,9
€ HT





Menu Plaisir

Une entrée :

- Saumon mariné, tartare d'avocats à la citronnelle, copeaux de fenouils
- Tartare de tomates fraîches sur sablé parmesan vinaigrette balsamique à la savora
- Salade fraîcheur, volaille caramélisée et vinaigrette de noisettes torréfiées
- Entrée du jour



Un plat chaud

- Confit de bœuf aux carottes, sauce gribiche, salade de grenailles aux herbes
- Suprême de volaille aux olives Kalamata, tian de légumes aux courgettes jaunes
- Gambas au curry et au lait de coco, légumes parfumés au poivre de Sichuan

Ou un plat froid

- Emincé de veau poêlé à l'estragon, tatin de tomates confites au thym
- Suprême de volaille aux olives Kalamata, tian de légumes aux courgettes jaunes
- Filet de dorade grillée, sauce vierge aux échalotes roses, linguines de courgettes et ratatouille
- Salade végan aux légumes de saison, quinoa, grenade et graines de lin
- Plat du jour



Un fromage :

- Fromages affinés
- Fromage frais de campagne aux herbes



Un dessert :

- Marbré aux deux chocolats et myrtille sauvage, crème anglaise
- Pannacotta aux fruits rouges et zestes d'agrumes
- Fondant de poires aux éclats d'amandes grillées
- Salade de fruits frais, sirop au thé jasmin
- Dessert du jour

Petit pain



24.9
€ HT

Menu Délice

Une entrée :

- Carpaccio de Saint-Jacques à la citronnelle, bouillon terre et mer au ponzu
- Pressé de volaille au citron confit basse température, chapelure d'herbelette
- Gourmandises de fèves et petits pois primeurs, œuf poché et croquant
- Entrée du jour



Un plat chaud

- Filet de pintade à la tapenade de tomates, bayaldi d'aubergines
- Filet de bar cuit et cru au cœur d'agrumes et huile parfumée, légumes grillés
- Dos de rascasse poêlé, haricots blancs au pistou

Ou un plat froid

- Filet de pintade à la tapenade de tomates, bayaldi d'aubergines
- Pièce de bœuf poêlé aux girolles, dentelle de parmesan, compotée de légumes
- Pavé de noix de veau au miel et ciboule, écrasé de pommes de terre douces
- Filet de bar cuit et cru au cœur d'agrumes et huile parfumée, légumes grillés
- Salade végan aux légumes de saison, quinoa, grenade et graines de lin
- Plat du jour



Un fromage :

- Fromages affinés
- Fromage frais de campagne aux herbes fraîches



Un dessert :

- Fondant de chocolat au thé vert, crème anglaise à la vanille
- Croustillant noisettes, coulis de fruits frais et petite meringue
- Salade d'agrumes à la cannelle et pralines roses
- Dessert du jour

Petit pain





Menu Vendôme

Une entrée :

- Tartare de thon au gingembre, mangue, feuilles de shiso et tuile de lotus
- Marbré de foie gras aux figues et piments d'Espelette laqué au jus de grenade
- Œuf poché aux pointes d'asperges vertes, roquette et pecorino
- Entrée du jour



Un plat chaud

- Mignon de veau poêlé à l'estragon, rose de pomme de terre rôtie
- Saint-Jacques et gambas poêlées au curcuma, poêlé de pleurotes et girolles
- Dos de dorade, vinaigrette gourmande aux fèves de soja, purée au beurre yuzu

Ou un plat froid

- Selle d'agneau à la sauge, polenta poêlé et légumes sifflets rôtis
- Pintade fermière rôtie, salade de pois gourmands et haricots verts et pignons torréfiés
- Mignon de veau poêlé à l'estragon, rose de pomme de terre rôtie
- Dos de dorade, vinaigrette gourmande aux fèves de soja, purée au beurre yuzu
- Salade végan aux légumes de saison, quinoa, grenade et graines de lin
- Plat du jour



Un fromage :

- Fromages affinés
- Fromage frais de campagne aux herbes



Un dessert :

- Clafoutis de fruits frais caramélisé façon crème brûlée
- Cœur fondant chocolat et caramel au beurre salé
- Salade de fruits frais et mangue rôtie
- Dessert du jour

Petit pain



32,9
€ HT

Buffets

Pain, serviettes papier, couverts, verres, dressage sur platerie cristal et livraison.

Pour un minimum de 15 personnes, pour un nombre inférieur nous consulter.

21
€ HT

Tradition

Clafoutis de légumes de saison, coulis fraîcheur
Coleslaw de carottes et chou blanc aux raisins de Corinthe
Salade de pâte vitaminée à la coriandre, vinaigrette d'agrumes

Rôti de bœuf aux oignons doux
Filet de mignon de porc poêlé à l'arrabiata, chips de coppa

Plateaux de fromages affinés
Mesclun croquant

Tartes aux pommes aux pralines roses, coulis de fruits
Mousse au chocolat, copeaux de chocolat blanc et spéculoos

Italien

Tartare de courgettes et tomates, féta aux herbes
Petite ratatouille de légumes confit au romarin
Farfalles au pécorino et piquillos, basilic ciselé

Volaille rôtie aux légumes, crumble de parmesan
Dos de dorade grillé aux herbes, vinaigrette gourmande et copeaux de légumes

Plateaux de fromages affinés
Mesclun croquant

Tartes aux pommes aux pralines roses, coulis de fruits
Mousse au chocolat, copeaux de chocolat blanc et spéculoos

26
€ HT

Monde

Saumon mariné, tartare d'avocats à la citronnelle, copeaux de fenouils
Salade de ravioles au pesto, légumes primeurs croquants
Nouilles Soba thaï à la citronnelle et au gingembre

Gourmandise de volaille au citron confit, crème fouettée à la coriandre
Blanc de cabillaud iodé, vinaigrette gourmande aux fèves de soja

Plateaux de Fromages affinés
Mesclun croquant

Tarte aux fruits de saison, amandes émondées
Salade d'ananas aux copeaux de noix de coco

Découverte

Marbré de foie gras aux figues, laqué au jus de grenade
Salade de roquette, œufs pochés et saumon fumé, pointes d'asperges vertes
Pipe rigate et haricots verts et champignons du moment

Petit rôti de pintade aux légumes croquant, sauce tartare
Dos de rascasse poêlé sur peau, vinaigrette d'agrumes

Plateaux de Fromages affinés
Petit pain aux figues
Mesclun aux pignons de pin grillés

Salade de fruits frais à la mangue rôtie, pistaches émondées
Mi cuit au chocolat, copeaux de pain d'épices, crème anglaise vanillée

23
€ HT

32
€ HT



Plateaux sandwiches

*Dressage sur platerie jetable en coffret Kraft, serviettes papier.
Livraison incluse sur Zone 1 et Zone 2.*

Assortiment conseillé pour 5 à 6 personnes, pour agrémenter votre repas complétez-le par une entrée ou un dessert.

Demi-club sandwiches pain de mie - 40 pièces
Emincé de volaille et crudités, Guacamole légèrement pimenté, Chèvre frais et ciboule, Cheddar et bacon grillé...

ou

Demi-club sandwiches «Nordique» - 40 pièces
Rillettes de saumon et crème d'aneth, Ricotta et civette, Tapenade de tomate et pécorino...

ou

Demi-club sandwiches «Focaccia» - 40 pièces
Rôti de veau braisé sauce tartare, Tapenade de légumes et pignons, Brésola et tartare d'artichauts au parmesan...

ou

Pains «viennois» moelleux - 20 pièces
Carpaccio de bœuf et parmesan, Chèvre frais et concombre, Saumon fumé et mascarpone...

•

En complément d'une formule sandwiches :

Entrées (3 € HT) :

- Salade de pâtes vitaminée aux agrumes et à la coriandre
- Coleslaw de carottes et choux blanc aux raisins de Corinthe
- Tartare de courgettes et tomates, féta aux herbes
- Salade végan aux légumes de saison, quinoa, grenade et graines de lin
- Tartare de tomates, réduction de balsamique à la savora, crumble de parmesan
- Salade fraîcheur, volaille caramélisée et vinaigrette de noisettes torréfiées

Desserts (3,50 € HT) :

- Moelleux aux amandes et cassis, crème anglaise
- Fromage blanc de campagne aux pralines roses et coulis de fruits
- Tiramisu au cacao amer
- Compote de pommes et rhubarbe, copeaux de chocolat
- Salade d'ananas aux éclats de noix de pécan
- Panacotta au coulis de fruits rouges et zestes d'agrumes

Assortiment de 5 pièces sucrées (7 € HT) :

Brochette de fruits, macarons, financiers, tartelettes...





Pour un minimum de 15 personnes, pour un nombre inférieur nous consulter.

Les cocktails sont à composer en fonction des appétits et des circonstances. A partir de 6 pièces par personne, choisissez la répartition sucrée-salée. Voici des suggestions, n'hésitez pas à les adapter à vos besoins :

Pièces salées froides

Palets de foie gras laqué à la noix de coco
Galets de spéculoos et foie gras de canard mi cuit
Verrines de tartare de dorade et petite gelée au citron vert
Verrines de ravioles aux asperges vertes croquantes
Bouchées de viande des Grisons aux mendiants
Bouchées de bresaola au tartare d'avocat
Fraîcheurs de saumon fumé à la ciboule et ananas croquant
Brochettes de pomme verte à la viande des Grisons
Brochettes d'artichaut mariné et copeaux de parmesan
Brochettes de gambas et poireaux croquants
Crackers de flétan infusé au basilic, chip's de Granny Smith
Tataki de veau au sésame, espumas de piment d'Espelette
Tataki de thon sauce soja, espumas de wasabi
Cheese cake de tomate cœur de bœuf
Cheese cake de petit violet poivrade
Mimosa de caille, chantilly au thon et chèvre acidulé
Pétales de confit de tomate au basilic
Pincés de radis safrané aux noix de St-Jacques
Tonnelets de courgettes au tartare de crabe à la citronnelle
Tomates grelots à la ricotta et éclats de pistaches
Palets de magret fumé au comté fruité et carottes croquantes
Allumettes de pain tomaté au guacamole
Mini baguettes à la brousse et fruits confits
Mini club sandwiches : volaille crudités, cheddar et bacon grillé
Tartines de pain suédois : rillettes de saumon, chèvre et tomates confites

Apéritif 8 pièces (salées) : 12 € HT
Apéritif 12 pièces (9 salées - 3 sucrées) : 18 € HT
Déjeuner 20 pièces (15 salées - 5 sucrées) : 28 € HT
Déjeuner 25 pièces (19 salées - 6 sucrées) : 35 € HT
Goûter 10 pièces (4 salées - 6 sucrées) : 15 € HT
Autres compositions de cocktail sur demande.

Pièces sucrées

Tartelettes aux pommes caramélisées façon tatin
Tartelettes aux éclats de caramel au beurre salé
Mini clafoutis aux griottes confites
Craquotants chocolat au lait crème citron et fleur de thym
Cheese cake au chocolat et au gingembre confit
Feuilletés caramélisés aux poires thaïes rôties
Palets intense de framboise à la verveine
Cubes fondants aux fruits de la passion
Petites meringues à la rose, framboise et ganache pistachée
Brochettes de fruits frais de saison
Macarons assortis : framboise, chocolat, mangue, citron
Mini cannelés de Bordeaux

Liste non exhaustive de pièces qui composeront votre cocktail.



Vous avez besoin de matériel, de personnel ou tout autre service ? Nous sommes là pour vous conseiller et vous aider à l'organisation de votre événement.

Dressage sur platerie jetable en coffret Kraft, serviettes papier, livraison Zone 1 : 30 € Zone 2 : 50 € (Autre zone nous consulter).

Vins, spiritueux et boissons



TARIF HT en euros, vins et spiritueux TVA 20 %, boissons 10 %

Bordeaux

Rouge	L'Ovale de Cassini, Bordeaux	2016	12 €
	Hautes Gravières, Graves	2016	15 €
	Château Cassini, Saint Emilion Bio	2016	17 €
	CHéritage de Le Boscq, Saint Estèphe	2015	20 €
Blanc	Château Ricaud	2017	12 €
	Croix des Bouquets, Graves	2017	15 €
	Château Roumieu, Sauternes	2015	20 €

Bourgogne

Rouge	Pinot Noir, "Domaine Aegerter"	2014	16 €
	Irancy, "Domaine Richoux"	2012	18 €
	Haute Côtes de Beaune "Domaine Aegerter"	2016	20 €
Blanc	Macon Village "Domaine Aegerter"	2017	15 €
	Chablis "Domaine Christian Moreau"	2017	20 €

Loire

Rouge	Cabernet "Le Bouquet"	2017	13 €
	Bourgueil Peu Muleau, "Domaine Pierre Caslot"	2012	15 €
	Menefou Salon, "Le Grand Argentier"	2015	18 €
Blanc	Sauvignon le Bouquet "Domaine Laporte"	2017	13 €
	Quincy "Domaine Laporte" Bio	2018	16 €
	Pouilly Fumé "Les duchesses" Bio	2017	18 €

Vallée du Rhône

Rouge	Côtes du Rhône, Saint Esprit, DELAS	2016	13 €
Blanc	Côtes du Rhône, Saint Esprit, DELAS	2017	13 €

Autre

Rosé	Côtes de Provence	2018	14 €
------	-------------------	------	------



Vins, spiritueux et boissons



TARIF HT en euros, vins et spiritueux TVA 20 %, boissons 10 %

Champagnes

Louis Regnier Blanc de Blanc	26 €
Deutz Classic	32 €
Deutz Rosé	40 €
Crémant de Bourgogne, "Domaine Aegerter"	16 €

Alcools

Whisky Ballantine's	30 €
Vodka Absolut	30 €
Gin	30 €
Marc de Bourgogne / Fine de Bourgogne	30 €
Ricard	30 €
Porto	30 €
Martini	30 €

Boissons

Evian 33 cl/Nestlé Pur Life 50 cl	1,50 €
Badoit 33 cl / Perrier 33 cl	1,50 €
Coca Cola/Zero 33 cl	1,50 €
Evian 1,5 L	3,00 €
Badoit 1 L / Perrier 1 L	3,00 €
Coca Cola/Zero 1,5 L	3,00 €
Jus de fruits Granini (orange, pamplemousse, tomate)	4,00 €
Jus de fruits frais (orange et pamplemousse rose)	8,00 €
Jus de fruits Patrick Font (fraise, pêche, mangue...)	8,00 €
Heineken	3,00 €
Corona 33 cl	3,00 €
Cidre Brut	8,00 €
Limonadier (Tire bouchon - décapsuleur)	4,00 €
Nappage Tissu Jetable (Au mètre)	8,00 €
Nappage papier (10 mètres)	10,00 €
Thermos de café (tasses jetables - thermos offerts)	20,00 €
Thermos de thé (tasses jetables - thermos offerts)	20,00 €



Comment passer votre commande :



7 Plateaux repas et 4 buffets à composer selon vos envies et selon les saisons.
Nos plats chauds se maintiendront 45 minutes à température après livraison grâce à leur emballage spécifique.
Tarifs entreprises semaine, Week-end et jours fériés nous consulter.

Commandes :

Par Téléphone au 01 41 38 08 34

Par Fax au 01 47 72 71 34

Par mail : macommande@cocktailcocktail.com

Télécharger notre bon de commande et le menu du marché :

www.cocktailcocktail.com

Toute commande, modification ou annulation doit être effectuée la veille avant 18 h. Après 18 h toute annulation sera facturée intégralement. En cas de commande ou de modification le jour même, un forfait "dernière minute" de 20 € sera imputé à votre facture. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée.

Livraison :

Afin de faciliter les livraisons, nous vous remercions de préciser une plage horaire d'une heure sur le bon de commande.

Quantité	Zone 1*	Zone 2*
De 1 à 7 plateaux	20 €	30 €
A partir de 8 plateaux	offert	15 €

*Zone 1 : Paris OUEST, 92 NORD - Zone 2 : Paris EST, 92 SUD -
Autres zones : nous consulter.

Plateaux repas et Lunch Box :

Composés de couverts en inox, serviettes papier, verre, petit pain, mini salière poivrière, petits bonbons mentholés.

Buffets :

Livrés et dressés sur de la platerie jetable, accompagnés d'un kit comprenant assiettes, verres, serviettes et couverts jetables.

Option prestige pour petit déjeuner, buffets et cocktails :

Sur devis, les petits déjeuners, les buffets et les cocktails sont dressés sur de la platerie en verre et porcelaine blanche et accompagnés de vaisselle, couverts inox et verres à pied. Prévoir la récupération du matériel.

Tarifs et règlements :

Nos tarifs s'appliquent pour des livraisons en semaine et hors jours fériés. Pour toute commande les week end et jours fériés, nous consulter. Le règlement s'effectue à réception de facture.

Tél. : 01 41 38 08 34 - Fax : 01 47 72 71 34

www.cocktailcocktail.com

E-mail : contact@cocktailcocktail.com et macommande@cocktailcocktail.com



Cocktail Cocktail c'est aussi...

Réceptions, cocktails, petits-déjeuners
repas assis, mariages, anniversaires,
vernissages, soirées à thèmes,

...



Cocktail Cocktail
7, bvd Aristide Briand - 92400 Courbevoie
Tél. : 01 41 38 08 34 - Fax : 01 47 72 71 34
www.cocktailcocktail.com
E-mail : contact@cocktailcocktail.com