



*Cocktail à la
carte*



Traiteur Bonnet

Cocktail à la carte

BOUCHÉES FROIDES

Petits pains Bao

Crème de crustacés - Crème de roquette
cheese - Rillette de crabe

Navettes

Tapenade - Mousse de foie de volaille
- Fromage frais et saumon
fumé - Crème d'asperge vinaigre de
mangue - Poulet Parmigiano

Minis blinis

Saumon fumé et fromage blanc -
Magret fumé et crème de noix

Cuillère chinoises

Mousse chèvre pointes d'asperges
vertes - Mousse champignon
jambon

Minis éclair salés

Chiffonnade de coppa crème basilic - Mousse St
Jacques tataki de thon

Verrines

Carpaccio de bœuf - Tartare de saumon -
Guacamole crevette - Mousse de foie gras de
canard et magret fumé - Brunoise de légumes
grillés, crème de parmesan - Saint-Jacques et
son sabailon safrané - Crevettes aux agrumes

Assortiment mini wrap

Poulet moutarde - Tomates chèvre - Rillettes de
rouget - Courgettes grillées - Foie gras confiture
de figues

Légumes à croquer (40g/pers)

Carotte - Tomates cerises - Radis - Concombre

BOUCHÉES CHAUDES

Hamburgers

Mozzarella, tomates confites et basilic

Croquettes au Cantal

Feuilletés assortis (2 pièces/pers)

Saucisse de Strasbourg - Lardons - Olives -
Fromage - Mini croissant jambon

Assortiment de quiches pizzas (2 pièces/pers)

Quiche lorraine - Quiche au saumon - Pizza
fromage

Mini choux au fromage

Brioches de foie gras (1 pièce max/pers)

Crevettes Torpédo (1 pièce max/pers)

Cocktail à la carte

ANIMATIONS

Plancha (100g/pers)

Dés de foie gras et toast - Saint-Jacques - Lamelles de filets de poulet marinés -
Queues de gambas décortiquées en persillades

Ouverture d'huîtres (3 pièces/pers)

Beurre demi sel - Vinaigre échalote - Pain de seigle

Découpe de jambon cru ibérique de 30 mois d'affinage

Servie avec son pain au noix

Plancha mini burger (3 pièces/pers)

Petits pains boulanger - Steak façon bouchère - Cheddar
Version Veggie disponible

PERSONNEL DE SERVICE ET DE CUISINE

1 serveur pour 30 personnes - minimum 4 heures

Verrerie

Flûte à champagne - Coupe à champagne - Verre à vin ...

Réalisé pour un minimum de 25 personnes

Cocktail à la carte

COCKTAIL ALCOOLISÉS

Bar à Spritz (60 cl/pers)

Bar à Mojito (60 cl/pers)

Bora Bora (40 cl/pers)

Jus d'ananas - Grenadine - Jus de citron - Jus de fruits de la passion - Rhum

Punch (40 cl/pers)

Jus d'orange - Jus de fruit exotique - Citron - Sucre de canne - Rhum - Vanille

Soupe champenoise (40 cl/pers)

Cointreau - Citron vert - Sucre de canne - Mousseux blanc de blanc

Chartreuse expérience (40 cl/pers)

Chartreuse verte - Vodka - Jus d'orange - Jus de citron - Glace pilée

Champagne

Vin Blanc

Vin Rouge

COCKTAIL SANS ALCOOL

Bora Bora (40 cl/pers) 3,50€/pers

Jus d'ananas - Grenadine - Jus de citron - Jus de fruits de la passion

Punch (40 cl/pers) 3,50€/pers

Jus d'orange - Jus de fruit exotique - Citron - Sucre de canne - Vanille

Virgin mojitos (40 cl/pers) 3,50€/pers

Sucre de canne - Citron - Menthe - Eau pétillante

Assortiment jus de fruits de chez Bechet

Eau plate & Eau gazeuse



*Formule
Cocktail*



Traiteur Bonnet

Cocktail gourmet

COCKTAIL DÎNATOIRE

Assortiment de verrines (2 pièces/pers)

Tartare de légumes confits et crème Parmigianino - Avocat crevette et gélifié de pamplemousse

Assortiment mini wrap (2 pièces/pers)

Foie gras et confiture de figues - Courgettes grillés, artichaut mariné

Assortiment de navettes (2 pièces/pers)

Poulet Parmigianino - Crème d'asperge et vinaigre de mangue

L'élégant roulé (2 pièces/pers)

Pain de mie aux algues et sésame surmonté d'un roulé de saumon fumé au coeur de crème fromagère aux carottes - Sablé noix surmonté d'un roulé magret de canard fumée au coeur de crème de foie gras

Animation

Découpe de jambon ibérique 30 mois d'affinage (minimum 1 pièce) servie avec son pain aux noix

Assortiment de bouchées chaudes (3 pièces/pers)

Hamburger mozzarella, tomates confites et basilic - Crevette torpedo - Croquettes au Cantal

Fromages secs coupés en cubes (40g/pers)

Tomme de Savoie - Comté - St Marcellin

Pain de campagne coupé en tranches

Assortiment de réduits sucrés (3 pièces/pers)

Tartelettes citron meringuée - Tartelettes noix - Paris-Brest

Prestations incluses

Nappage - Serviettes non-tissé - Mise en place - Livraison - Récupération - Décors

Réalisé pour un minimum de 25 personnes

Cocktail Bora Bora

COCKTAIL

Assortiment de verrines (3 pièces/pers)

Tartare de saumon - Avocat crevettes gélifié pamplemousse - Brunoise de légumes grillés, crème de parmesan

L'élégant roulé (2 pièces/pers)

Pain de mie aux algues et sésame surmonté d'un roulé de saumon fumé au cœur de crème fromagère aux carottes - Sablé noix surmonté d'un roulé magret fumée au cœur de crème de foie gras

Minis éclair salés (2 pièces/pers)

Chiffonnade de Coppa crème basilic mozzarella - Mousse St Jacques tataki de thon

Assortiment de bouchées chaudes (3 pièces/pers)

Brioche au foie gras - Crevettes torpedo - Minis cassolettes de St Jaques

Assortiment de navettes (2 pièces/pers)

Poulet Parmigiano - Fromage frais et saumon fumé

Dessert (3 pièces/pers)

Tartelettes citron meringué - Tartelette noix - Royal au chocolat - Tartelettes aux fruits de saison

Réalisé pour un minimum de 25 personnes



*Formule petit
déjeuner*



Traiteur Bonnet

Formule Petit déj'

PETIT-DÉJEUNÉ

Assortiment de minis viennoiseries (3 pièces/pers)

Croissants - Pain au chocolat - Pain aux raisins

Boissons chaudes

Café - Thé

Boissons froides

Jus d'orange - Eau plate - Eau gazeuse

Prestations incluses

Verres & Tasses (vaisselles jetables) - Nappage - Serviettes non tissés - Mise en place - Livraison - Récupération - Décors

Réalisé pour un minimum de 25 personnes