

LILLE  
MÉTROPOLE  
TRAITEUR

ORGANISATEUR DE RECEPTIONS



**COCKTAIL**  
Régional

287, Route d'Arras 59155 Faches Thumesnil  
03 20 97 90 04 • 06 03 10 47 34  
[contact@lille-metropole-traiteur.com](mailto:contact@lille-metropole-traiteur.com)

# COCKTAIL

## Régional

Voici quelques suggestions de forfaits boissons pour accompagner votre cocktail dînatoire, pour un devis personnalisé veuillez nous contacter.



**TARIFS HT**  
Pour une durée de 2 heures.

FORFAIT à 15€ par personne comprenant :  
**Champagne Nicolas Feuillatte, vin, bière, eaux, Coca-Cola, jus d'orange, pamplemousse, pomme**

FORFAIT à 11€ par personne comprenant :  
**Champagne maison, vin, bière, eaux, Coca-Cola, jus d'orange, pamplemousse, pomme**

FORFAIT à 8€ par personne comprenant :  
**Méthode Champenoise, vin, bière, eaux, Coca-Cola, jus d'orange, pamplemousse, pomme**

FORFAIT à 7€ par personne comprenant :  
**Vin, bière, eaux, Coca-Cola, jus d'orange, pamplemousse, pomme**

FORFAIT à 6€ par personne comprenant :  
**Eaux, Coca-Cola, jus d'orange, pamplemousse, pomme**



287, Route d'Arras 59155 faches Thumesnil  
03 20 97 90 04 • 06 03 10 47 34  
contact@lille-metropole-traiteur.com

LILLE  
MÉTROPOLÉ  
TRAITEUR

TRAITEUR RESTAURANT

# COCKTAIL Régional



**LE PANIER SURPRISES RÉGIONAL**  
Assortiment de fromages régionaux  
(Mimolette, Pavé de Roncq, Maroilles)

## LES PAVÉS DU NORD (PETITS SANDWICHES)

Petit pain aux noix,  
chèvre affiné et chutney de rhubarbe  
Petit pain aux céréales,  
terrine de lapin aux pruneaux

## LES CANAPÉS RÉGIONAUX

Bouquet de crevettes grises, fromage frais persillé  
Crème de maroilles, fruits secs et noix  
Chiffonnade de saumon fumé, crème de roquette  
Tartare de hareng  
Fagot d'asperges, sauce verte  
Emincé de haddock, baies roses  
Filet de rollmops, crème d'oignons

## LES AMUSES-BOUCHES RÉGIONAUX

Petit roulé de potjevleesch et pruneaux  
Millefeuille de jambon en lucullus  
Profiterole à la mimolette  
Burger de canard, confiture d'oignons

## LES CHAUDS RÉGIONAUX

Flamiche au maroille  
Quiche aux poireaux et mimolette  
Petit chou de cabillaud en waterzooï

## LES MIGNARDISES RÉGIONALES

Tartelette à la rhubarbe, fleur de violette  
Le Spéculoos et sa crème de Nutella  
Pain d'épices, chutney de pomme à la cannelle  
Petit sucré au caramel "Lutti"  
Petit éclair au café  
Tartine russe, mousse au chocolat blanc

Prix par personne HT ..... TARIF 2015

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| 10 pièces par personne ..... | 11,90€ |
| 12 pièces par personne ..... | 13,90€ |
| 14 pièces par personne ..... | 15,90€ |
| 16 pièces par personne ..... | 17,90€ |
| 18 pièces par personne ..... | 18,90€ |

Le tarif du cocktail régional comprend à partir de 30 personnes et avec un forfait boisson, la vaisselle, le nappage en tissus, le personnel de service (1 serveur pour 25 convives) pour une durée de 2 heures ; au-delà, il sera facturé l'heure supplémentaire 32€ ht par employé restant, débarrassage et trajet de retour inclus sur la métropole Lilloise. (Sinon nous consulter pour un devis personnalisé).