

LILLE
MÉTROPOLE
TRAITEUR

ORGANISATEUR DE RECEPTIONS



COCKTAIL
D'ici & d'ailleurs
Prestige

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

COCKTAIL

D'ici & d'ailleurs

Prestige

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
MÉTROPOLE
TRAITEUR

WINE&SPIRITS CONSULTING

COCKTAIL

D'ici & d'ailleurs

Prestige



LES ANIMATIONS FROIDES

Préparées par nos chefs devant vos convives

- Foie gras de canard au chocolat noir sur pain d'épices
- Foie gras de canard aux figues sur pain au raisin
- Foie gras de canard nature sur pain de campagne
- Saumon fumé au miel tranché minute sur pain au citron

LES ANIMATIONS CHAUDES

Préparées par nos chefs devant vos convives

ASSORTIMENTS EXOTIQUES POÊLÉS

- Nems au poulet, samoussas au bœuf
- Aumônières aux 4 fromages
- Queues de crevettes panées
- Noix de saint Jacques poêlées au beurre
- Gambas au beurre d'échalotes et ciboulette
- Accras de morue poêlés à l'huile d'olive
- Baguettine flambée aux lardons, oignons et crème fraîche
- Brochette de blanc de poulet caramélisée

LES BOUCHÉES GOURMANDES

- Faluche cocktail au poulet
- Brioche, fromages frais aux herbes
- Petit pavé aux noix et crème affiné et légumes grillés
- Club polaire au surimi de crabe et crudités
- Profiterole au surimi de crabe et ananas
- Jambon Lucullus
- Crêpe roulée de saumon fumé à la crème de roquette
- Petit Burger aux magret de canard
- Tortilla à la mozzarella et crème de poivron

LES MIGNARDISES

- Mini cône glacé vanille-chocolat
- Brochettes de fruits
- Tartelette aux 3 fruits rouges / Pyramide de chocolat
- Cygne chantilly / Macaron / Tartine Russe à la framboise
- Dôme de chocolat blanc / Bûchette Pralinée Craquante

Prix par personne HT.....TARIF 2015

13 pièces par personne	18,90€
16 pièces par personne	20,90€
18 pièces par personne	22,90€
20 pièces par personne	23,90€
23 pièces par personne	26,90€

Le tarif du cocktail d'ici et d'ailleurs Prestige comprend à partir de 30 personnes et avec un forfait boisson, la vaisselle, le nappage en fîsus, 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).