Cézola

JE CUISINE - TU PROFITES

Nos formules cocktails

Minimum de 6 pers par formule

Formule Cocktail 11 pièces à 22 € TTC

3 Pièces de canapés froids,
2 Navettes briochées variées,
1 Soupe,
2 verrines,
3 petits fours sucrés.

Formule Cocktail 15 pièces à 25 € TTC

4 Pièces de canapés froids,
2 Navettes briochées variées,
1 Cupcake,
1 Soupe,
1 tartare,
2 verrines,
4 petits fours sucrés.

Cézola

JE CUISINE - TU PROFITES

Minimum 6 personness

Formule Cocktail 20 pièces à 31,5€ TTC

5 Pièces de canapés froids,
3 Navettes briochées variées,
2 Cupcakes,
2 Soupes,
1 tartare,
2 verrines,
5 petits fours sucrés.

Formule Cocktail 25 pièces à 37,5€ TTC

6 Pièces de canapés froids,
3 Navettes briochées variées,
3 Cupcakes,
2 Soupes,
2 tartares,
3 verrines,
6 petits fours sucrés.

Liste des mignardises

Pièces de canapés froids

- Croissant saumon Avocat/ jambon cru
- Tartine jambon cru burrata
- Focaccia mozza pesto pistache
- club poulet façon Caesar
- Blini au saumon fumé
- Mini wrap poulet
- Club sandwich norvégien
- Brochette de poulet ananas miel
- Brochette coppa/chèvre tomates séchées
- Finger mousse de poivron
- Mini tarte camembert/pommes
- Mini tatin tomates/mozza
- Mini tatin aubergines
- Shrimp Roll
- Dôme tomate coulant pesto
- Tarte chantilly jambon ou chorizo
- Roulé saumon épinard
- Roulé tomates confites
- Poulet chantilly curry
- Boudin blanc, pommes

Liste des mignardises

Navettes briochées variées

Navette de tartare saumon assaisonné au citron vert,
Navette crevettes et citron
Navette poulet tomates sechées parmesan
Navette guacamole (dinde crevettes ou saumon)
Navette de jambon Serrano et beurre truffe,
Navette de saumon fumé fromage frais,
Navette crevette chantilly fromage frais,
Navette chèvre tomates confites,
Navette au thon,
Navette Rosette de Lyon,
Navette Poulet curry.

Cupcakes

Cupcake tomates séchées et chèvre frais,
Cupcake chorizo et crème fouettée,
Cupcake olive verte et jambon au torchon,
Cupcake olive noire et piment d'Espelette,
Cupcake bacon et pruneaux,

Liste des mignardises

Nos verrines :

Saint jacques butternut

Chorizo butternut

Petite salade Caesar

Mousse betterave-chèvre

Verrine lentilles corail

Crevettes panées coco, crème mangue

Guacamole crevette ou saumon

Verrine italienne au parmesan

La pêche au thon

Salade tomates/framboises ou fraises

Salade tomates mozza pesto

Panna cotta saumon

Salade betteraves, feta, framboises sésame

Liste des mignardises

Nos tartares :

Tartare de thon
Tartare de bœuf noisettes
Tartare de bœuf thaï
Tartare saumon mangue avocat
Tartare saumon citron vert coco

Nos soupes froides :

Gaspacho Andalou
Gaspacho concombre menthe
Crème d'haricots blancs
Crème petit-pois, chantilly Velouté de lentilles corail
Velouté de châtaignes
Cappuccino carotte cumin

Liste des mignardises sucrées

- Salade de fruits
- Mousse au chocolat
- Mousse au citron
- Fondant au chocolat
- Cheesecake nutella ou framboise
- Tiramisu pistache
- Tiramisu classique
- Fondant chocolat /curd citron
- Crumble fruit de saison
- Financiers pistache/citron/ nature
- Muffin
- Brownie
- Cookie
- Gaufre
- Roll Crêpe fourrée
- Cannelé
- Tarte au citron meringuée

ET AUSSI...

LES PLATS DE NOS GRANDS-MERES

Lasagnes, pot au feu, bourguignon, agneau de 7H, potée, bœuf confit, pad thaï, filet mignon moutarde, poisson sauce sublime, poulet à la normande, poulet citron olives, poulet vallée d'Auge, blanquette de veau, tagine pruneau amandes, colombo, pulled pork, boeuf aux épices, pintade au cidre, paupiettes de veau, porc confit, saumon au citron, tagine de poisson, cassolette de la mer, choucroute de la mer, etc

SUR DEVIS à partir de 10€ la part minimum 4 parts

ET AUSSI...

Forfait "Cocktail Maison"
Jarre de 4 litres pour 10 personnes

Punch de noël : 60€

Punch coco : 65€

Sangria : 55€

Spritz/Mojito/MoscowMulee etc : 55€

Cocktail sans alcool : 40€

SOFT

VINS

Possibilité de s'adapter à votre soif

Informations complémentaires

POSSIBILITE DE FAIRE LA MISE EN PLACE ET LA DECORATION DU BUFFET (fleurs, planches etc.) à partir de 50€

LOCATION DE MATERIEL

possibilité de s'adapter aux régimes alimentaires et allergies

Pour me contacter

0658790146

hello@cezola.fr

Cézola traiteur (Instagram)