

# Nos Cocktails 2024... [www.traiteur-laroze.com](http://www.traiteur-laroze.com)

**PRIX TTC – à emporter**  
**Formules à partir de 12 personnes minimum**

## L'Encas

**5,20€ par personne**

- 2 Gougères
- 2 Feuilletés Apéritif assortis
- 1 Carré Pizza
- 1 Mini Quiche Lorraine
- 1 Canapé aux Petits Légumes
- 1 Canapé Saumon



## Méli-Mélo

**6,80€ par personne**

- 2 Gougères
- 2 Feuilletés Apéritif assortis
- 1 Brioche aux 2 saumons
- 1 Canapé Petits Légumes Du Soleil
- 1 Tranche de Mini Pâté en Croûte Extra
- 1 Mini Burger Bœuf Charolais, Cheddar

## Petit Salé

**8,95€ par personne**

- 1 Gougère
- 1 Carré Pizza
- 1 Tartelette Saumon
- 1 Brochette Charcuterie
- 1 Canapé aux Petits Légumes
- 1 Tranche de Mini Pâté en Croûte Extra
- 1 Navette Pastrami, Pesto Cornichon, Pignon de Pin
- 1 Verrine Courgette, Chèvre frais, Crumble

## Gourmand

**10,20€ par personne**

- 1 Gougère
- 2 Feuilletés Apéritif assortis
- 1 Tranche de Mini Pâté en Croûte Extra
- 1 Verrine Foie Gras, Framboise, Pain d'Épices
- 1 Gambas aux Agrumes sur son Sablé Parmesan
- 1 Canapé aux Petits Légumes du Soleil
- 1 Burger Poulet Croustillant, Confit d'Oignons
- 1 Brochette Saumon fumé



## Bouchon

**11,95€ par personne**

- 2 Feuilletés apéritif assortis
- 1 Canapé aux Petits Légumes
- 1 Canapé Saumon
- 1 Verrine Gourmande

### Plateau apéritif Charcuterie fine :

- Chiffonnade Jambon cru
- Rosette, Saucisson cuit
- Mini Pâté en Croûte
- Dés de Jambon persillé

### Plateau apéritif Fromages affinés & Fruits Secs :

- Comté du Jura
- Chèvre régional
- Bleu
- Tome

*Laroze*  
*Traiteur*



Laroze Traiteur



laroze.traiteur

# .....Nos Cocktails 2024

## **Gueuleton** 12 Pièces par personne

**Minimum 15 personnes**

**13,95€ par personne**

### **Pièces Froides :**

- 1 Verrine Gourmande
- 1 Brochette Jambon cru
- 1 Gambas aux Agrumes sur son Sablé Parmesan
- 1 Navette Pastrami, Pesto Cornichons, Pignon de Pin
- 1 Cookie Saumon, Aneth
- 1 Brochette Jambon persillé de Bourgogne
- 1 Tranche de Mini Pâté en Croûte Extra

### **Pièces à manger Froides ou Tièdes :**

**Conseil du Chef : 10min à 140°C**

- 1 Gougère
- 2 Feuilletés apéritif assortis
- 1 Mini Burger Bœuf Charolais, Cheddar
- 1 Mini Burger Poulet croustillant, Confit d'Oignons

## **Cocktail Long** 18 Pièces par personne

**Minimum 18 personnes**

**24,95€ par personne**

### **Pièces Froides :**

- 1 Gambas aux Agrumes sur son Sablé Parmesan
- 1 Verrine Courgette, Chèvre frais, Crumble
- 1 Brochette Charcuterie
- 1 Géométrie Foie Gras, Magret fumé
- 1 Canapé Petits Légumes du Soleil
- 1 Navette Pastrami, Pesto Cornichon, Pignon de Pin
- 1 Tranche de Mini Pâté en Croûte Extra
- 1 Sphère Sandre & Saumon sur son Sablé
- 1 Brochette Jambon persillé de Bourgogne
- 1 Wrap Cabillaud, tomate

### **Pièces Chaudes :**

**Conseil du Chef : 10min au four à 140°C**

- 1 Mini Bouchée Escargot de Bourgogne, Beurre d'Isigny persillé
- 1 Mini Burger Bœuf Charolais, Cheddar
- 1 Mini Burger Poulet croustillant, Confit d'Oignons
- 2 Feuilletés apéritif assortis
- 2 Gougères
- 1 Mini Quiche Lorraine

*Laroze*  
*Traiteur*

## Option Mignardises Sucrées

1,20€ la pièce

- Croustillant Chocolat, Praliné
- Sablé Breton, Chocolat Lait
- Croustillant 3 Chocolats
- Mini Tartelette Pomme
- Chou Craquelin Vanille de Madagascar
- Financier Pistache, Griotte
- Financier Amande & Poire
- Mini Tartelette Fruits Rouges
- Croquant Fruits
- Macaron Framboise
- Mini Tartelette Citron

## Animation Culinaire

Pour vos Cocktails ou Réception  
de 4,50 à 7€ par personne

### Plancha (Pièces Chaudes) :

- Dés de Bœuf Charolais grillés
  - Brochette de Poulet mariné
  - Noix de Saint Jacques snackée
  - Foie gras poêlé, Chutney
- ⇒ Accompagnés de Pains Spéciaux

### Animation (Pièces Froides) :

- Découpe de Saumon fumé
  - Découpe de Jambon cru
- ⇒ Accompagnés de Pains Spéciaux

### Attention :

Nous nous réservons le droit de remplacer une pièce par une équivalente selon les arrivages

## Cocktail à la Carte

Prix à la Pièce

Minimum de Commande : 15 Pièces d'une Sorte

Gougère	0,45€
Feuilleté Apéritif	0,55€
Carré Pizza	0,60€
Mini Quiche Lorraine	0,95€
Mini Wrap Cabillaud, Tomate	1,10€
Mini Wrap Mortadelle, Moutarde à l'ancienne	1,10€
Canapé Fraicheur	1,10€
Mini Pâté croûte Cocktail Extra	1,10€
Brochette de Charcuterie	1,20€
Mini Bouchée Escargot	1,30€
Brochette de Saumon fumé	1,60€
Mini Burger Bœuf Charolais, Cheddar	1,60€
Mini Burger Poulet croustillant, Confit d'Oignons	1,60€
Verrine Courgette, Chèvre Frais, Crumble	2,00€
Verrine Foie gras, Framboise, Pain d'épices	2,00€
Verrine Guacamole, Tomate, Crevette	2,00€
Verrine Patate Douce, Noix de Saint Jacques	2,00€
❖ Mignardises sucrées (Voir Carte des Desserts)	1,20€



## Nos Plateaux

### Too Show

40 Pièces

20,80€

Conseil du Chef : 8min au four à 120°C

10 Gougères Emmental

10 Mini Feuilletés Saucisse, Pavot

10 Mini Quiches Lorraine

10 Mini Cakes aux Légumes

### Burgers en Folie

24 Pièces

36,00€

Conseil du Chef : 8 à 10min au four à 120°C

12 Mini Burgers Bœuf Charolais, Cheddar

12 Mini Burgers Poulet croustillant, Confit d'Oignons

### Bouchées Feuilletés Party

24 Pièces

32,00€

Conseil du Chef : 12 à 15min à 140°C

8 Mini Bouchées Noix de St-Jacques

8 Mini Bouchées Légumes Frais

8 Mini Bouchées Escargot Bourgogne,

Beurre d'Isigny persillé

### Canapés Party

32 Pièces

34,00€

Conseil du Chef : à sortir 10min avant dégustation

8 Canapés Petits Légumes du Soleil

8 Canapés Jambon Persillé, Pesto Cornichon

8 Canapés aux 2 Saumons

8 Canapés Poulet Citron

