



*Cocktail*  
P R E S T A T I O N

# Apéritif, Vin d'honneur, Cocktail dinatoire

Idéal pour profiter et recevoir facilement  
Pas besoin de mettre la table et de faire la vaisselle  
A composer selon vos envies

## Nous nous engageons :

- Tous nos plats sont entièrement **faits maison**,
- Les produits utilisés sont **frais et de saison, locaux et de qualité**, bio ou fermiers/artisanaux/labellisés (label rouge, AOP/AOC, IGP, Roi Rose). Toutes nos pièces sont dressées sur des plateaux adaptés (allant au four pour les pièces chaudes), avec de la vaisselle à usage unique **100% recyclée ou recyclable**.
- Nous vous livrons directement sur le lieu de votre prestation.



Fait Maison



Produits Bio



Produits Labellisés



**30.80€**  
28.00€HT

## Clubs sandwichs

**Au choix, les 20 pièces identiques**

- Thon crudité
- Poulet au curry
- Œufs mimosa sauce tartare
- Jambon et fromage frais aux fines herbes



**49.50€**  
45.00€HT

## Brochettes

**Au choix, les 20 pièces identiques**

- Poulet fermier aux épices Tex Mex
- Poulet au citron et chorizo
- Rumsteck et oignons sauce Teriyaki
- Légumes et tofu sauce cacahuète
- Tofu pané au sésame
- Boeuf emmental

---

## Verrines salées

**Au choix, les 20 pièces identiques**

- Crème de lentille au chèvre frais
- Taboulé de chou-fleur cru
- Panna cotta de chèvre, coulis de betterave au gingembre
- Houmous, carotte à l'orange et cumin
- Remoulade de céleri au haddock (+0.25€/pièce)
- Tourteau macédoine de légumes croquants au raifort (+0.50€/pièce)
- Crevette, pamplemousse, sauce cocktail (+0.50€/pièce)

**44.00€**  
40.00€HT





**52.80€**  
48.00€HT

## Mini Burgers

**Au choix, les 20 pièces identiques**

- Sainte-Maure de Touraine, confit d'oignon
- Poulet façon caesar
- Pan bagna
- Italien (mozzarella, jambon italien, tomate, pesto, roquette)



**33.00€**  
30.00€HT

## Sandwichs

**Au choix, les 20 pièces identiques**

- Ciabatta tomate confite, mozzarella, roquette
- Pain nordique saumon, cream cheese et citron
- Pain de campagne jambon italien et beurre
- Pain aux céréales et rillettes de sardine



**8.80€**  
8.00€HT

## Tartinades

**Pot de 200g avec toasts et/ou bâtonnets de légumes**

- Houmous
- Tapenade
- Lentilles corail et carottes au curry
- Rillettes de jambon
- Rillettes de sardine
- Rillettes de thon
- Tartare d'algues



30.80€  
28.00€HT

## Wraps

Au choix, les 20 pièces identiques

- Tortilla de blé, houmous et crudités
- Tortilla de blé, tapenade et ricotta
- Tortilla de blé, rillettes de thon et crudités
- Tortilla de maïs roulée garnie de chèvre frais, chorizo, basilic et roquette
- Galette de sarrasin et rilette de sardines



44.00€  
40.00€HT

## Samoussas et empanadas

Au choix, les 20 pièces identiques

- Beureks (feta ail épinard menthe)
- Empanadas argentines au bœuf et épices, sauce tomate arabiata (piquante)
- Samoussas au poulet, oignon et curry
- Samoussas végétariens à l'indienne (pomme de terre, carotte, oignon, cumin, coriandre et curcuma)

## Rouleaux de printemps

Au choix, les 20 pièces identiques

- **Aux gambas** : Graines germées, crudités de saison, vermicelle de soja, coriandre, gambas bio, avocat et sésame sauce blanche au curry.
- **A l'italienne** : Mozzarella di Buffalo, tomates confites, jambon italien, carottes et salade de saison sauce vinaigrette à l'huile de noix.
- **A la tourangelle** : Sainte-Maute de Touraine, noix, rillons, raisins, vinaigrette à l'huile de noix.
- **Végétariens** : Graines germées, crudités de saison, vermicelle de soja cacahuètes, coriandre, sauce soja et huile de sésame

41.80€  
38.00€HT





**41.80€**  
38.00€HT

## Mini Croques

**Au choix, les 20 pièces identiques**

- 3 fromages
- Jambon fromage
- Tomate confite, mozzarella, origan
- Chorizo, chèvre, pesto de saison
- Bleu, poire, noix



**41.80€**  
38.00€HT

## Makis

**Assortiment de 50 pièces**

- Au saumon Label Rouge
- Végétariens (avec du fromage frais)
- Végétaliens

Accompagnés de pipettes de sauce soja



**16.50€**  
15.00€HT

## Cakes salés

**800g soit 15 parts**

- Olives et emmental
- Bleu de Touraine, noix et raisins
- Poulet et curry breton
- Rillettes de Tours et oignons
- Saumon, citron et ciboulette
- Chèvre frais, tomates confites, olives noires et origan



## Apéro box petits fours

**5.50€ TTC** - 5,00€ HT **les 10 identiques**

**27.50€ TTC** - 25,00€ HT **l'assortiment de 5 x 10 pièces**

- Muffins soufflé au comté
- Gougères au Sainte-Maure de Touraine
- Sablés parmesan piment d'Espelette
- Sablés Sainte-Maure de Touraine sésame
- Sablés cumin gouda
- Cannelés citron ail et persil
- Cannelés au cheddar, bacon et sésame grillé
- Feuilletés 3 fromages
- Feuilletés tapenade et sésame
- Feuilletés au pesto
- Feuilletés saucisse bio et mozzarella râpée bio
- Feuilletés à la provençale (sauce tomate, herbes de Provence et emmental)

### Petit conseil de la cheffe

Pour un **Apéritif**, comptez **environ 6 pièces salées par personne** pour une durée de 1h00.

Pour un **Cocktail/Vin d'honneur**, comptez **entre 10 à 12 pièces salées par personne** pour une durée de 1h30 à 2h00.

Pour un **Cocktail dinatoire**, comptez **entre 12 pièces salées et 4 pièces sucrées par personne** pour une durée de 2h00.



## Apéro box pizzas

Maxi pizza de 800g portionnée en 16 parts

**19.80€ TTC** - 18.00€ HT

Focaccia aux tomates cerises et herbes de provence.

Focaccia aux olives et romarin.

**22.00€ TTC** - 20.00 € HT

**Margarita** : Sauce tomate bio, mozzarella bio râpée, basilic.

**Fongji** : Sauce tomate bio, champignons, mozzarella bio râpée.

**Orientale** : Sauce tomate bio, zatar, huile d'olive, coriandre.

**24.20 TTC** - 22.00 € HT

**Winter** : Sauce tomate bio, légumes d'hivers rôtis, pesto de saison.

**Chèvre/Miel** : Sauce tomate bio, chèvre frais, miel français, mozzarella bio râpée.

**26.40 TTC** - 24.00€ HT

**4 fromages** : Sauce tomate bio, Sainte-Maure de Touraine AOC, Tomme de Touraine artisanale, Bleu de chèvre de Touraine artisanal, Parmesan AOC.

**Bleu** : Sauce tomate bio, poire, bleu de chèvre de Touraine artisanal, noix, roquette.

**Raclette** : Crème Verneuil, fromage à raclette AOC, pommes de terre, lardons fumé bio, oignons.

**Flammenkuche** : Crème Verneuil, lardons fumé bio, oignons, mozzarella râpées bio.



### **Plateau de charcuterie française**

**5-6 personnes / 22.00€ TTC** - 20.00€ HT (300g)

**10-12 personnes / 41.80€ TTC** - 38.00€ HT (600g)

Chiffonade de charcuterie : Jambon Bayonne, Rosette de Lyon, saucisson à l'ail, andouille de Guéméné et viande des grisons, cornichons, piments doux, beurre Verneuil et pain tranché.

### **Plateau de charcuterie artisanale locale**

**5-6 personnes / 19.80€ TTC** - 18.00€ HT (300g)

**10-12 personnes / 35.20€ TTC** - 32.00€ HT (600g)

Rillons cocktail, rillettes de Tours, boudin noir local et chiffonade de jambon blanc local, cornichons, beurre Verneuil et pain tranché.

### **Plateau de fromages régionaux**

**5-6 personnes / 16.50€ TTC** - 15.00€ HT (300g)

**10-12 personnes / 30.80€ TTC** - 28.00€ HT (600g)

Tomme de Touraine, Camembert de Touraine, Sainte-Maure de Touraine, fruits secs, noix variées, beurre Verneuil, pain tranché.

### **Plateau mix fromage et charcuterie**

**10-12 personnes / 35.20€ TTC** - 32.00€ HT (600g)



**30.80€**  
28.00€HT

## Verrines sucrées (7cl)

**Au choix, les 20 pièces identiques**

- Fruits de saison, chantilly
- Tiramisu classique
- Riz au lait à la vanille, caramel au beurre salé
- Panna cotta, coulis de poire
- Mousse chocolat noir, caramel salé et cacahuètes grillées
- Pomme tatin, crème verneuil et crumble aux épices spéculø



**24.20€**  
22.00€HT

## Healthy

**Au choix, les 20 pièces identiques**

- Banana bread (sans gluten)
- Short bread coco sirop d'érable amande (végan sans gluten sans cuisson sans sucre ajouté)
- Cøkies moelleux noisette chocolat (végan sans gluten sans sucre ajouté)



**22.00€**  
20.00€HT

## Viennoiseries

**Au choix, les 20 pièces identiques**

- Brioches tressée au sucre grain
- Mini pains aux raisins
- Mini pains au chocolat
- Mini croissants
- Cinnamon rolls
- Chinois aux pépites de chocolat

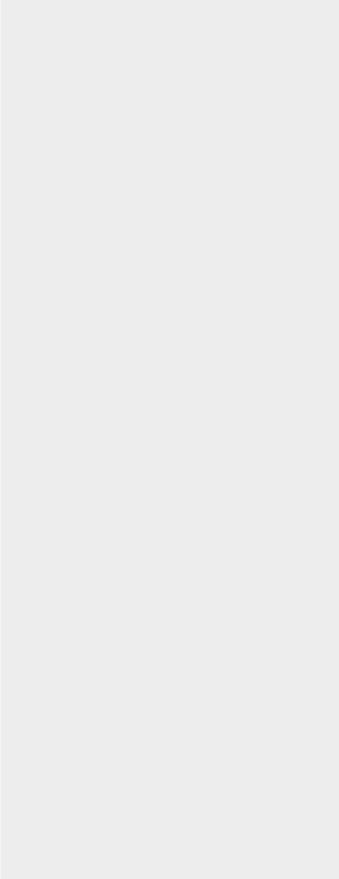


19.80€  
18.00€HT

## Box Petits fours sucrés

Au choix, les 20 pièces identiques

- Tartellettes citron meringuée
- Brochettes de fruits de saison
- Rochers coco au chocolat
- Sablés breton
- Mini moelleux chocolat 64%
- Financiers pistache cerise
- Financiers amande vanille
- Financiers noisette chocolat
- Mini cannelés
- Cookies chocolat blanc et noir, cacahuètes grillées et salées
- Madeleines au citron
- Palmiers caramélisés
- Chouquettes
- Spéculøus
- Sablés breton
- Macarons de Cormery
- Muffins carrot cakes glaçage chocolat blanc vanille



Pour nous contacter  
**06.64.99.73.55**  
contact@celiedelice.fr  
**www.celiedelice.fr**

