



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.



Faits Maison



Produits Bio



Produits Labellisés



Clubs sandwiches

- Œuf mimosa sauce caesar **1.35€ TTC**
- Concombre, menthe, ciboulette et fromage frais
..... **1.32€ TTC**
- Thon crudité **1.65€ TTC**
- Poulet sauce blanche au curry, citron et coriandre
..... **1.98€ TTC**



Wraps

- Tortilla de blé, houmous et crudité **1.35€ TTC**
- Tortilla de blé, poivron confit à l'ail et féta **1.65€ TTC**
- Tortilla de blé, rilette de thon et roquette **1.65€ TTC**
- Tortilla de maïs, chèvre frais, chorizo et basilic
..... **1.65€ TTC**

Rouleaux de printemps

- **Végétarien** : **2.20€ TTC**
Graine germée, crudité de saison, vermicelle de soja,
cacahuète, coriandre, sauce soja et huile de sésame
- **A l'italienne** : **2.45€ TTC**
Mozzarella di Bufala, tomate confite, jambon italien,
carotte et salade de saison sauce vinaigrette à
l'huile de noix
- **A la tourangelle** : **2.45€ TTC**
Sainte-Maude de Touraine, noix, rillon, raisin, vinaigrette
à l'huile de noix
- **Aux gambas** : **2.75€ TTC**
Graine germée, crudité de saison, vermicelle de
soja, coriandre, gamba bio, avocat et sésame
sauce blanche au curry





Mini Burgers

- Sainte-Maure de Touraine, chutney de figue **2.20€ TTC**
- Mozzarella, jambon italien ou tagliatelle de courgette, tomate confite, pesto **2.45€ TTC**
- Façon pan bagna **2.45€ TTC**
- Cheese burger **2.75€ TTC**
- Prosciutto aux herbes, crème de truffe noire et salade croquante **2.75€ TTC**



Tartelettes Chaudes

- Tartelette façon pizza **1.35€ TTC**
- Mini quiche au fromage **1.35€ TTC**
- Tartelette à l'oignon **1.35€ TTC**
- Mini quiche Lorraine **1.65€ TTC**
- Tartelette brie pomme oignon **1.65€ TTC**
- Tartelette asperge ou poire, bleu et noix **1.65€ TTC**
- Pissaladière **1.65€ TTC**



Brochettes Froides

- **Italienne** : **1.65€ TTC**
Bille de mozzarella de bufflonne, pastèque et basilic
- **Vegan** : **1.65€ TTC**
Tagliatelle de courgette et tofu au curry
- **Porto** : **1.65€ TTC**
Melon au porto et chiffonnade de chorizo
- **Pomme d'amour** : **1.65€ TTC**
Tomate cerise en nougatine de sésame
- **Touraine** : **2.00€ TTC**
Rillon, bleu de chèvre de Touraine et poire tapée
- **Basque** : **2.00€ TTC**
Poivron rouge mariné à l'ail et piment d'Espelette, Etorki et jambon de Bayonne
- **Périgourdine** : **2.00€ TTC**
Magret fumé abricot et foie gras



Mini Croques

- 3 fromages **1.35€ TTC**
- Tomate confite, mozzarella, pesto **1.35€ TTC**
- Jambon fromage **1.35€ TTC**
- Chorizo, chèvre, pesto de saison **1.65€ TTC**
- Bleu, poire, noix et roquette **1.65€ TTC**



Makis

Au raifort et sésame grillé, accompagnés de pipette de sauce soja

- Concombre fromage frais **0.90€ TTC**
- Crudité marinée **0.90€ TTC**
- Crème de thon épicée et concombre **1.00€ TTC**
- Betterave chèvre frais **1.00€ TTC**
- Saumon **1.20€ TTC**
- Saumon concombre **1.35€ TTC**
- Crevette avocat **1.35€ TTC**
- Crevette aigre douce et fruit de saison **1.35€ TTC**

Brochettes Chaudes

- Légume sauce cacahuète **1.35€ TTC**
- Tofu pané au sésame **1.65€ TTC**
- Poulet aux épices Tex Mex **2.00€ TTC**
- Poulet au citron et chorizo **2.00€ TTC**
- Filet mignon mariné à l'asiatique et ananas **2.00€ TTC**
- Poirine de porc et pruneaux **2.00€ TTC**
- Carpaccio de bœuf mariné miel-soja, tomme de touraine et sésame **2.00€ TTC**
- Rumsteck et oignon rouge sauce Teriyaki **2.20€ TTC**
- Saumon aux épices du trappeur **2.20€ TTC**
- Gamba à l'ail et au piment d'Espelette **2.20€ TTC**
- Lotte au lard fumé et romarin **2.45€ TTC**

Petit conseil de la cheffe

Pour un **Apéritif**, comptez **entre 4 à 6 pièces salées par personne** pour une durée de 1h00.

Pour un **Cocktail/Vin d'honneur**, comptez **entre 8 à 10 pièces salées par personne** pour une durée de 1h30.

Pour un **Cocktail dinatoire**, comptez **entre 12 à 15 pièces et 3 à 5 pièces sucrées par personne**.



Cupcakes

- Cupcake olive et emmental, crème jambon **1.65€ TTC**
- Cupcake tomate confite et féta, crème origan **1.65€ TTC**
- Cupcake poulet et nori, crème curry **1.65€ TTC**
- Cupcake saumon fumé et ciboulette, crème citron **2.00€ TTC**

Muffins salés

- Muffin soufflé au comté affiné **0.90€ TTC**
- Muffin rillette de Tours et oignon rouge **1.35€ TTC**

Gaufres Salées

- Au pesto, chiffonnade de Serrano, bille de mozzarella de buffonnette et tomate confite **2.00€ TTC**
- Au cheddar, œuf brouillé et bacon **2.00€ TTC**
- Au sarrasin, saumon gravlax, tartare pomme fenouil échalote et crème aigrelette **2.20€ TTC**



Samoussas et empanadas

.....**2.20€ TTC**

- Beurek (feta ail épinard menthe)
- Empanada argentine au bœuf, cheddar râpé et épices tex-mex
- Samoussa poulet au citron confit épices tajine
- Samoussa rillons et oignon confit
- Samoussa végétariens à l'indienne (pomme de terre, carotte, oignon, cumin, coriandre et curcuma)

Tartinades

- Houmous de pois chiche au cumin **0.90€ TTC**
- Houmous de lentilles corail et carottes au curry **0.90€ TTC**
- Tapenade noire aux anchois **0.90€ TTC**
- Tapenade verte **0.90€ TTC**
- Pesto du moment (ail des ours, basilic, roquette fanes de radis) **0.90€ TTC**
- Rillettes de jambon façon gribiche **1.10€ TTC**
- Tarama vegan **1.10€ TTC**
- Rillettes de Tours **1.35€ TTC**
- Beurre de sardine au piment **1.65€ TTC**
- Crème de thon à l'estragon **1.65€ TTC**
- Rillettes de saumon à l'aneth et baies roses **1.65€ TTC**
- Tartare d'algues aux câpres **1.65€ TTC**
- Terrine de foie gras, confit d'oignon **2.00€ TTC**



Verrines salées

1.65€ TTC

- Shøter gaspacho
- Crème de courgette au fromage frais et basilic
- Panna colta chèvre, coulis de betterave au gingembre
- Panna colta roquefort, poire fraîche crème balsamique, poivre et noix
- Panna colta parmesan, coulis de tomate au basilic

2.00€ TTC

- Crème d'asperge blanche, réduction de balsamique et crumble salé
- Crème de poivron rouge et chips chorizo
- Crème de betterave et framboise
- Tartare de tomate et courgette, chèvre frais, crème balsamique et crumble salé parmesan ail et thym

2.45€ TTC

- Tzatziki et gambas marinée au citron
- Tartare de saint jacques aux fruits de saison et agrume
- Rémoulade de céleri à la pomme et haddock (+0.25€/pièce)
- Tourteau macédoine de légume croquant au raifort (+0.50€/pièce)
- Crevette pamplemousse rose et avocat sauce cocktail

Apéro box petits fours

Sablé salé 1.10€ TTC

- Parmesan piment d'Espelette
- Sainte-Maure de Touraine sésame
- Cumin gouda

Cannelé salé 0.90€ TTC

- Persillade
- Cheddar, bacon et sésame grillé
- Chorizo

Feuilleté

• Confit de tomate, herbes de Provence et mozzarella

0.90€ TTC

• 3 fromages (bleu, mozzarella, parmesan, crème fraîche et origan) 1.10€ TTC

• Pesto du moment 1.10€ TTC

• Saucisse fumée et comté 1.35€ TTC

• Tapenade, zeste de citron et sésame grillé 1.35€ TTC

Gougère

• Emmental 0.70€ TTC

• Au Sainte-Maure de Touraine 1.10€ TTC

• Garnie sauce Mornay 1.10€ TTC

• Garnie béchamel forestière 1.35€ TTC

• Garnie béchamel au jambon 1.35€ TTC





Maxi pizzas et Focaccia

800g portionnée en 16 parts

19.80€ TTC

Focaccia aux tomates confites, billes de mozzarella, huile d'olive vierge et herbes de Provence.

22.00€ TTC

Focaccia aux olives, fêta, huile d'olive vierge et romarin.

- **Margarita** : Sauce tomate bio, mozzarella bio râpée, basilic et huile d'olive.
- **Fongi** : Sauce tomate bio, champignon, mozzarella bio râpée, origan.
- **Reine** : Sauce tomate bio, champignon, jambon blanc, mozzarella bio râpée, origan, olive.

26.40€ TTC

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

- **Flammenkuche** : Crème Verneuil, lardon fumé bio, oignons, mozzarella râpée bio.
- **Veggie** : Légume de saison rôti, pesto du moment, mozzarella râpée et origan.
- **Andalouse** : Sauce tomate bio, poivron, chorizo sans conservateur, mozzarella bio râpée. (seulement l'été)
- **Chèvre/Miel** : Sauce tomate bio ou crème Verneuil, bûche de chèvre, miel français, mozzarella bio râpée, origan.
- **4 fromages** : Sauce tomate bio ou crème Verneuil, Sainte-Maure de Touraine AOC, Tomme de Touraine artisanale, Bleu de chèvre de Touraine artisanal, Parmesan AOC, origan.



Plateau de charcuterie française

..... 5-6 personnes / **22.00€ TTC**

..... 10-12 personnes / **41.80€ TTC**

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

Plateau de charcuterie artisanale locale

..... 5-6 personnes / **19.80€ TTC**

..... 10-12 personnes / **35.20€ TTC**

Andouillette locale, rillon cocktail, rilette de Tours, boudin noir et chiffonnade de jambon blanc local, cornichon, beurre Verneuil et pain tranché.

Plateau de fromages régionaux

..... 5-6 personnes / **16.50€ TTC**

..... 10-12 personnes / **30.80€ TTC**

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**



Verrines sucrées (7cl)

2.00€ TTC

- Façon pavlova, tiramisu, tarte citron ou fraiser
- Mousse chocolat caramel et cacahuète ou framboise
- Panna cotta vanille coulis de fruits ou tartare de fruits frais
- Riz au lait à la vanille, caramel au beurre salé ou coulis de fruit
- Mousse chocolat noir, caramel salé et cacahuète grillée
- Pomme tatin, crème verneuil et crumble aux épices spéculøus.



Petit Déj' Viennoiseries

- Chouquette 0.55€ TTC

1.35€ TTC

- Brioche tressée au sucre grain
- Mini pains aux raisins
- Brioche feuilletée
- Cinnamon rolls
- Mini banana bread (sans gluten)
- Brioche roulée aux pépites de chocolat



Sans Gluten

- Amandier
- Moelleux pomme manzana
- Banana bread (également sans lactose)
- Quatre-quart
- Flan pâtissier sans pâte (possible également sans lactose)
- Bavarois à la fraise (ou autre fruit de saison)
- Madeleine
- Macarons
- Mi-cuit au chocolat
- Moelleux aux marrons, à l'orange, au citron
- Pancake
- Rocher coco
- Perle du Japon
- Chouquette / Choux chantilly
- Riz au lait
- Spritz au chocolat



Box Petits fours sucrés

• Meringue	0.90€ TTC
• Chouquette	1.00€ TTC
• Macaron de Cormery (sans gluten)	1.10€ TTC
• Madeleine espagnole au citron	1.10€ TTC
• Madeleine traditionnelle	1.10€ TTC
• Palmier caramélisé	1.10€ TTC
• Mini cannelé	1.10€ TTC
• Financier amande vanille	1.10€ TTC
• Sablé breton diamant, sablé damier, sablé spéculøus	1.10€ TTC
• Mini moelleux chocolat 64% (sans gluten)	1.10€ TTC
• Cake rhum raisin	1.35€ TTC
• Muffin myrtille	1.65€ TTC
• Muffin 3 chocolats	1.65€ TTC
• Muffin poire speculøus	1.65€ TTC
• Muffin carrot cake au chocolat blanc	1.65€ TTC
• Financier pistache cerise	1.65€ TTC
• Cake fruits confits	1.65€ TTC
• Cøkie chocolat au lait cacahuètes grillées et salées	1.65€ TTC
• Cøkie noisette chocolat noir	1.65€ TTC
• Rocher coco au chocolat (sans gluten)	1.65€ TTC
• Financier noisette chocolat	1.65€ TTC
• Muffin en version cupcake	2.00€ TTC
• Tartelette vanille fraise	2.00€ TTC
• Tartelette vanille framboise	2.00€ TTC
• Tartelette citron meringuée	2.00€ TTC
• Tartelette chocolat cacahuète	2.20€ TTC
• Tartelette Chocolat framboise	2.20€ TTC
• Brochette de fruits	1.65€ TTC / avec nappage chocolat
	2.20€ TTC



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