

Cocktail

Pas envie de choisir ?

Découvrez notre cocktail signature Fresh

10 pièces salées - 4 pièces sucrées

Cannelé curry & fêta

Pain nordique au houmous de fève & menthe

Tartelette confit d'échalottes, chèvre frais & tomate confites

Wraps de poulet panko & sauce corréenne

Mini pain Kebab poulet & sauce blanche

Salade de perle, crudités de saison & sauce pesto maison

Brochette de tomate, cerise, jambon cru & basilic

Mini schrimper rolls & sauce cocktail

Oeuf mimosa revisité

Pain de seigle au pastrami & moutarde au miel

Mini fraisier

Cookie au thé matcha

Cannelé de Bordeaux

Panna cotta au caramel & choucho

22.00€ TTC

Pièces salées 1.30€ TTC

Pièces froides

- Cannelé curry & fêta
- Blini truite fumée & crème citronnée
- Pain nordique houmous petits pois & menthe
- Sablé au parmesan, chèvre & tomate séchée
- Cookie au chorizo

Pièces à réchauffer

- Quiche lorraine
- Croque monsieur à la dinde
- Croissant chèvre & tomate séchée

Pièces salées 1.65€ TTC

Pièces froides

- Wraps poulet panko & sauce coréenne
- Brochette de tomate, mozzarella & jambon cru
- Tartelette au chèvre frais, petits pois & menthe
- Tartelette confit d'échalotes & canard séché
- Maki végétal à la betterave
- Oeuf mimosa revisité

Pièces à réchauffer

- Samoussa aux légumes
- Gyoza au poulet
- Empanadas au boeuf
- Arancini parmesan & tomate

Pièces salées 1.95€ TTC

Pièces froides

- Mini salade de saison sur demande
- Mini verrine de saison sur demande
- Pain de seigle au pastrami
- Mauricette à la dinde & emmental



Pièces salées 2.05€ TTC

Pièces froides

- Mini kebab poulet & sauce blanche
- Pain pita kipiti au poivrons & menthe
- Shrimps rolls, avocat & aïoli
- Burger de poulet & curry mangue
- Navette garnie au thon & estragon
- Tartelette de pomme de terre, fromage frais à l'aneth & truite fumée
- Brioche miso, fenouil croquant aux agrumes & truite fumée

Pièces à réchauffer

- Burger de boeuf au cheddar
- Hot dog aux oignons frits
- Bao au poulet panko
- Cromesqui de fromage & tomate



Pièces sucrées

1.35€ TTC

- Cannelé de Bordeaux
- Madeleine au citron
- Financier à la pistache
- Gâteau tigré
- Rocher Coco
- Cookie
- Mini gaufre liégeoise
- Panna cotta de saison

Pièces sucrées

1.65€ TTC

- Brownie au chocolat
- Pastel de nata
- Macaron
- Tiramisu de saison
- Brochette de fruits frais
- Cupcake de saison
- Mini tatin aux pommes
- Mini fraisier



Conseils

Pour le choix du nombre de pièces en fonction de votre événement

FORMULES COCKTAILS

Apéritif ≤ 1h30

6 pièces — 4 salées · 2 sucrées

Apéritif > 1h30

9 pièces — 6 salées · 3 sucrées

Déjeuner / Dîner ≤ 2h00

14 pièces — 10 salées · 4 sucrées

Déjeuner / Dîner > 2h00

17 pièces — 12 salées · 5 sucrées



Modalités

FRESH TRAITEUR

Cocktails sur-mesure, produits de saison, exigence artisanale

Anticiper, c'est garantir la qualité

Chaque pièce est réalisée maison, à partir de produits frais.

Nous vous invitons à passer commande au **minimum 6 jours à l'avance** afin de garantir disponibilité et excellence d'exécution.

freshtraiteurnancy@gmail.com

07 86 11 24 97

Chaque commande mobilise notre équipe en laboratoire.

Ainsi, aucune annulation ne pourra être acceptée à moins de 48 heures avant la prestation.

Nos créations évoluent au fil des saisons et des arrivages, des adaptations sont donc susceptibles d'être apportées en fonction.

Minimum de commande : 10 pièces par référence

Une logistique adaptée à vos événements

0 – 15 km : 14,50 € TTC

16 – 30 km : 30.00 € TTC

31 – 60 km : 50.00 € TTC

Dimanches & jours fériés : +40.00 € TTC (si disponible)

Retrait au laboratoire

Du lundi au vendredi : entre 8h00 et 15h00

Merci de prévoir les équipements nécessaires à la bonne conservation de votre commande.

Location possible : **Contenants isothermes – 10.00 € / unité**

Nous privilégions des emballages éco-conçus, recyclables ou compostables, en cohérence avec notre vision d'une cuisine engagée.

Notre équipe vous accompagne dans la création d'une offre adaptée à vos besoins, à votre image et à votre budget.