

# Carte Cocktails

# *Festins*

réceptions



## Bouchées gourmandes du monde



**Mini-burger de poulet, tomate, mayonnaise légèrement ailée et salade croquante**

Plateau de 16 pièces



**Mini-burger saumon, avocat, crème de wasabi au citron**

Plateau de 16 pièces



**Bruschetta légumes du soleil grillés et crème de poivrons**

Plateau de 10 pièces

**Bruschetta saumon fumé, crème de raifort et pickles de courgettes**

Plateau de 10 pièces



**Plateau Pitas**

Plateau de 16 pièces

Gambas aux épices et légumes tajine  
Volaille et légumes croquants,  
crème d'olive Kalamata

## Les amuse-bouches



**Réglette Saphir**

6 pièces

Dos de saumon fumé norvégien  
Pince-moi de gambas, menthe, chutney de pomme granny et ananas  
Foie gras, chutney de poire, pain d'épices, miroir cassis

Brochette de pois gourmands, tomate confite et artichaut à l'huile

Blini piquillos, panna cotta mozzarella basilic, tomate confite

Tapas crème de chorizo et artichaut à l'huile



Tortilla brocolis, feta et menthe

Tonnelet de carotte, brunoise de radis et piquillos



*Tapas crème de chorizo  
et artichaut à l'huile*

*Blinis piquillos,  
panna cotta mozzarella basilic,  
tomate confite*

*Tapas saumon fumé,  
crème de raifort*

*Blinis rouget en bouillabaisse*

## Bouchées rustiques

### Plateau Canaille

Plateau de 50 pièces

Pâté en croûte de volaille aux cranberries  
Jambon de pays / Jambon blanc de Paris  
/ Rosette  
Cubes de jambon persillé  
Cornichons / Oignons grelots

### Pain surprise mélangé

40 toasts

Rillettes d'oie  
Jambon blanc beurre  
Jambon de pays  
Rosette

### Planche mixte

Plateau de 50 pièces

(charcuterie et légumes)

Jambon de parme / Lomo /  
Chorizo / Bresaola  
Bâtonnets de carottes et concombre /  
Radis / Sauce légère / Tapenade verte  
Tête de moine  
Cornichons / Oignons grelots / Olives

### Pain surprise aux céréales et aux 3 fromages

24 toasts

Comté, chèvre, roquefort et noix

### Brioche au saumon fumé et à la crème de concombre

20 toasts





### Ardoise fromagère

Plateau de 40 pièces

Gouda au wasabi  
Comté  
Camembert AOP  
Chèvre cendré  
Tête de moine

## Bouchées chaudes

### Gougères nature

Sachet de 10 pièces

### Gougères au chorizo

Sachet de 10 pièces



### Tartes fines et quiches sans pâte

Plateau de 24 pièces

Mini-tarte fine aux légumes confits  
Mini-tarte fine duxelles de champignons et mozzarella  
Quiche lorraine  
Quiche oignons séchés et emmental

### Fours Cocktails

Plateau de 24 pièces

Croque-monsieur  
Clafoutis de légumes  
Croustilles de chèvre au lard  
Friand à la viande  
Moelleux de volaille aux épices douces



Mettre les Bouchées Doubles

Navettes de foie gras, chutney d'oignons et raisins

Plateau de 10 pièces

Navettes de poulet, chips de lard et sauce barbecue

Plateau de 10 pièces

Navettes de concombre, yaourt à la grecque, menthe et olive noire

Plateau de 10 pièces



Navettes de pickles de légumes sur houmous de carotte

Plateau de 10 pièces - Pain noir



Navettes de rillettes de saumon et concombre

Plateau de 10 pièces



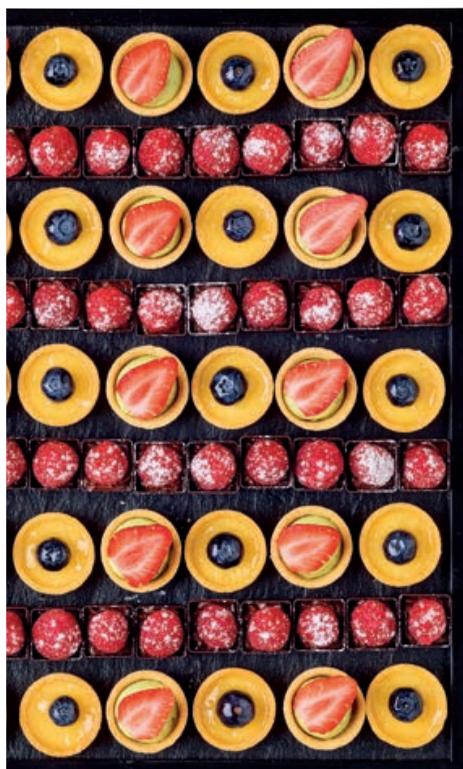
Mini-club volaille, crème de cheddar, tomate et bacon grillé

Plateau de 12 pièces



Mini-club coleslaw (carotte, chou blanc et raisin sec)

Plateau de 12 pièces



En avoir l'eau à la bouche

Mignardises

Plateau de 14 pièces

Tartelette pistache et fraise

Coque chocolat, mousse chocolat et framboise

Tartelette citron

Petits fours sucrés

Plateau de 16 pièces - Exemple de composition selon saison :

Coque chocolat-ananas

Chocolat griottines

Calisson

Tartelette aux fruits rouges

Mousse chocolat noisette

Macarons assortis

Plateau de 20 pièces

Fours amande

Plateau de 20 pièces



## Verrines sucrées

Plateau de 12 pièces

Chocolat chantilly comme un liégeois

Crumble coulis de fruits rouges, mousse au chocolat blanc et fleur d'oranger

Panna cotta abricot

## Tartes fines cocktails aux fruits

Plateau de 20 pièces

## Chouquettes

Sachet de 10 pièces

## Mini-madeleines

Sachet de 10 pièces

## Mini-beignets

Sachet de 10 pièces - un parfum au choix :

Fruits rouges

Chocolat-noisette

Pomme

## Brochettes de fruits de saison

Panier de 40 pièces



## Bouche-à-bouche

### Crémant de Bourgogne pinot noir

Bailly Lapierre - 75cl.

### Champagne Festins brut

Réserve - 75cl.

### Champagne Festins brut rosé

75cl.

### Champagne Jacquart Mosaïque brut

75cl.

### Champagne Ruinart brut

75cl.



# Formules Cocktails

Nous vous proposons nos formules de cocktails  
de 7 à 22 pièces par personne.

Pour 10 personnes

7 pièces par personne

## Cocktail n°1

**Gougères** 20 pièces

**Tapas et Blinis** 32 pièces

Blinis piquillos, panna cotta mozzarella basilic, tomate confite ✓  
Blinis rouget en bouillabaisse  
Tapas crème de chorizo et artichaut à l'huile  
Tapas saumon fumé, crème de raifort

**Pressés de légumes** ✓ 20 pièces

Pressé d'artichaut, condiment d'orange et coriandre ✓  
Pressé de carottes, crème à l'ail noir et carottes marinées au cumin ✓  
Pressé de betteraves, mascarpone au wasabi ✓  
Pressé de poivrons multicolores, crème de poivrons ✓

9-10 pièces par personne

## Cocktail n°2

**Gougères** 20 pièces

**Galas** 32 pièces

Dos de saumon fumé norvégien  
Pince-moi de gambas, menthe, chutney de pomme granny et ananas  
Foie gras, chutney de poire, pain d'épices, miroir cassis  
Brochette de pois gourmands, tomate confite et artichaut à l'huile ✓

**Bruschettas légumes du soleil grillés  
et crème de poivrons** 10 pièces

**Pitas** 16 pièces

Gambas aux épices et légumes tajine  
Volaille et légumes croquants, crème d'olive Kalamata

**Macarons assortis** 20 pièces

Pressé de carottes,  
crème à l'ail noir  
et carottes marinées  
au cumin ✓



Pressé de poivrons multicolore,  
crème de poivrons ✓

15 pièces par personne

### Cocktail n°3

#### Plateau Saveurs ✓ Plateau de 24 pièces

Tortilla brocolis, feta et menthe ✓

Brochette tomate cerise, mozzarella et pesto ✓

Tonnelet de carotte, brunoise de radis et piquillos ✓

Bonbon de courgette grillée, tapenade verte, tomatade et feta ✓

Mini-burger de poulet, tomate, mayonnaise légèrement ailée et salade croquante 16 pièces

Navettes de rillettes de saumon et concombre 10 pièces

#### Plateau Canaille ✓ Plateau de 50 pièces

Pâté en croûte de volaille aux cranberries / Jambon de pays /

Jambon blanc de Paris / Rosette / Cubes de jambon persillé /

Cornichons / Oignons grelots

Pain surprise aux céréales et aux 3 fromages ✓ 24 toasts

Petits fours sucrés 32 pièces

Pressé d'artichaut, condiment d'orange et coriandre ✓

Pressé de betteraves, mascarpone au wasabi ✓

20 pièces par personne

### Cocktail n°4

Gougères nature 20 pièces et au chorizo 10 pièces

#### Tapas et Blinis 32 pièces

Blinis piquillos, panna cotta mozzarella basilic, tomate confite ✓

Blinis rouget en bouillabaisse

Tapas crème de chorizo et artichaut à l'huile

Tapas saumon fumé, crème de raifort

#### Pressés de légumes ✓ 20 pièces

Pressé d'artichaut, condiment d'orange et coriandre ✓

Pressé de carottes, crème à l'ail noir et carottes marinées au cumin ✓

Pressé de betteraves, mascarpone au wasabi ✓

Pressé de poivrons multicolores, crème de poivrons ✓

Mini-burger de poulet, tomate, mayonnaise légèrement ailée et salade croquante 16 pièces

Mini-burger saumon, avocat, crème de wasabi au citron 16 pièces

Navettes de pickles de légumes sur houmous de carotte ✓ 10 pièces - Pain noir

#### Pain surprise mélangé 40 toasts

Rillettes d'oie / Jambon blanc beurre / Jambon de pays / Rosette

Brochettes de fruits de saison 40 pièces

16 pièces par personne

## Cocktail Végétarien

**Gougères** 20 pièces

**Plateau Saveurs** Plateau de 48 pièces

Tortilla brocolis, feta et menthe  
 Brochette tomate cerise, mozzarella et pesto  
 Tonnelet de carotte, brunoise de radis et piquillos  
 Bonbon de courgette grillée, tapenade verte, tomatade et feta

**Pressés de légumes** 20 pièces

Pressé d'artichaut, condiment d'orange et coriandre  
 Pressé de carottes, crème à l'ail noir et carottes marinées au cumin  
 Pressé de betteraves, mascarpone au wasabi  
 Pressé de poivrons multicolores, crème de poivrons

**Navettes de pickles de légumes sur houmous de carotte** 10 pièces - Pain noir

**Pain surprise aux céréales et aux 3 fromages** 24 toasts

**Brochettes de fruits de saison** 40 pièces



22 pièces par personne

## Cocktail Prestige

**Galas** 32 pièces

Dos de saumon fumé norvégien  
 Pince-moi de gambas, menthe, chutney de pomme granny et ananas  
 Foie gras, chutney de poire, pain d'épices, miroir cassis  
 Brochette de pois gourmands, tomate confite et artichaut à l'huile

**Pressés de légumes** 20 pièces

Pressé d'artichaut, condiment d'orange et coriandre  
 Pressé de carottes, crème à l'ail noir et carottes marinées au cumin  
 Pressé de betteraves, mascarpone au wasabi  
 Pressé de poivrons multicolores, crème de poivrons

**Croustilles de homard** 10 pièces

**Plateau Verrines** 12 pièces

Panna cotta mozzarella au basilic, jus à la tomate et tomates  
 Façon niçoise, rillettes de thon, œuf de caille, panisse, tomate et radis

**Bruschettas légumes du soleil grillés et crème de poivrons** 10 pièces

**Bruschettas saumon fumé, crème de raifort et pickles de courgettes** 10 pièces

**Planche mixte** 50 pièces (charcuterie et légumes)

Jambon de parme / Lomo / Chorizo / Bresaola  
 Bâtonnets de carottes et concombre / Radis / Sauce légère / Tapenade verte / Tête de moine / Cornichons / Oignons grelots / Olives

**Ardoise fromagère** 40 pièces

Gouda au wasabi / Comté / Camembert AOP / Chèvre cendré / Tête de moine

**Mignardises** 42 pièces



# Festins

réceptions

Connaissez-vous tous les services  
que nous pouvons proposer  
pour vous accompagner  
au mieux dans vos évènements?

## Personnel de service

Vous souhaitez profiter totalement et sereinement  
de votre évènement ?

Nos maîtres d'hôtel et cuisiniers veillent à la bonne  
réalisation de votre réception.

## Les Arts de la table

Vous choisissez la vaisselle qui vous convient.

Nous vous fournissons tout le matériel nécessaire au  
bon déroulement de votre prestation.

## Animations Culinaires

Salée ou sucrée, contactez-nous pour découvrir  
notre sélection d'animations culinaires.



*Le plaisir d'une réception sur mesure et  
unique*

*L'élégance d'un service de qualité*

*Le sérieux des équipes*

*Le savoir-faire de nos Chefs*

*La passion de la gastronomie*

*Le désir de vous satisfaire pleinement...*



# Festins à votre service !



© Cyril Photographe

Pour toute demande de devis, contactez-nous :

**Chemilly**

03 86 47 94 00

recevoir.chemilly@festins.fr

**Marsannay**

03 80 54 39 39

recevoir.dijon@festins.fr

**DAUMESNIL • 75 012**

Tél. 01 43 44 86 36

recevoir.paris@festins.fr

# Comment PASSER VOTRE commande ?

## QUAND ?

Pour mieux vous servir, nous vous recommandons de passer commande au moins 48h à l'avance. Tout au long de la saison, vous pouvez commander les produits présentés dans notre carte.

Par téléphone à la boutique la plus proche :

**CHEMILLY-SUR-YONNE / 03 86 47 94 00**

*Du mardi au jeudi : 9h - 12h45 | 15h - 18h45*

*Du vendredi au samedi : 9h - 12h45 | 14h - 18h45*

*(commande et livraison possibles tous les lundis)*

**MARSANNAY-LA-CÔTE / 03 80 54 39 39**

*Du mardi au samedi, de 9h à 19h sans interruption*

*(commande et livraison possibles tous les lundis)*

**DAUMESNIL / 01 43 44 86 36**

*7 jours sur 7, de 8h à 21h30 sans interruption*

*Vous désirez annuler ou modifier une commande ?*

Il suffit de nous contacter 48h à l'avance. Dans le cas contraire, l'intégralité de la commande sera facturée.

## RÈGLEMENT

Vous pouvez régler votre commande en espèces ou en carte bancaire (Carte Bleue, Visa, Master Card) et les tickets restaurants.



Commandez en un clic

sur [www.festins-traiteur.fr](http://www.festins-traiteur.fr)

## LIVRAISON

Les frais de livraison sont facturés en supplément. Pour plus de détails, veuillez nous contacter.

*Vous désirez être livré à domicile ?*

Donnez-nous une adresse complète. L'heure de votre livraison est indiqué à plus ou moins 2h en fonction de votre demande et de nos possibilités. Toute erreur ou retard de livraison ne pourront nous être imputés si les informations fournies par le client sont erronées ou incomplètes. Par mesure d'hygiène, toute commande livrée ne sera ni reprise, ni échangée.

## INFORMATIONS PRODUITS

Selon les saisons, les compositions de nos plateaux peuvent évoluer.

Nos produits peuvent contenir des ingrédients allergènes (*soja, arachides, gluten, etc...*).

Pour plus de renseignements, veuillez nous consulter.

 Pièce végétarienne

 Nouveauté

## NOS ENGAGEMENTS

### PACKAGINGS

Nos produits sont emballés dans du carton, des produits biodégradables, plastiques recyclés et recyclables en fonction de nos possibilités d'approvisionnement.

Nous réduisons chaque jour le plastique de certains de nos contenants.

### RESPONSABLES

Nos produits sont préparés à la commande pour éviter le gaspillage alimentaire.

## BOURGOGNE • AUXERRE

Route de Beaumont  
89250 CHEMILLY-SUR-YONNE  
Tél. 03 86 47 94 00



## BOURGOGNE • DIJON

23, Route de Beaune  
21160 MARSANNAY-LA-CÔTE  
Tél. 03 80 54 39 39

[www.festins.fr](http://www.festins.fr) • [www.festins-traiteur.fr](http://www.festins-traiteur.fr) • Suivez-nous sur   

## PARIS • 75 012

211, Avenue Daumesnil  
Tél. 01 43 44 86 36