

Ma Poche à Douille

La Carte Traiteur



Professionnels

Découvrez nos formules de cocktails sucrées et salées pour vos événements professionnels : activité, réunion de groupe, formation, colloque, congrès, conférence, assemblée générale, inauguration, nos formules s'adaptent à vos envies.

Tous nos produits sont cuisinés par nos chefs

Vous pouvez choisir votre prestation sur mesure : goûter, pause de l'après midi, cocktail dinatoire... des moments partagés qui donnent l'occasion de développer des relations professionnelles, avec des clients ou avec ses collaborateurs, dans un contexte convivial, pour un temps entre de 30 minutes à une heure avec des pièces cocktail simples à déguster et gourmandes !

Particuliers

Une occasion à fêter entre amis, en famille ou les deux !

Vous souhaitez organiser une réception avec vos proches à l'occasion d'un mariage, d'un anniversaire, d'un baptême, d'une communion, d'une fête entre amis ?

Ma Poche à Douille vous propose pour vos petits et grands événements des pièces cocktails variées salées et sucrées, et des desserts à partager, des gâteaux personnalisés, des pièces montées...

Pour une fête simple ou sophistiquée, faites votre choix et faites-vous plaisir !

Cocktail déjeunatoire ou dinatoire

Pour vos réceptions, lancements de produits, vernissages, séminaires, réunions, anniversaires, pot de départ... découvrez nos offres cocktails.

Et au fait, c'est quoi un cocktail ? Ma Poche à Douille vous propose un choix varié de bouchées pour un moment savoureux.

Pièces salées ou sucrées, inventives et originales, pour vos réceptions à partir d'une carte de pièces salées. Plusieurs formats, apéritif, repas complet (cocktail déjeunatoire ou dinatoire) ou dessert uniquement, tous les choix sont permis !

A vous de composer votre formule en fonction de vos envies et de votre budget.

Il n'y a pas de nombre de pièces imposées, uniquement une quantité de 10 par pièce choisie

Frais, festif, raffiné et cuisiné à la demande, livré sur plateau de présentation avec le matériel éphémère nécessaire et serviettes cocktail, vous n'avez rien à prévoir de votre côté. Facile alors de picorer, boire, se déplacer, bavarder, le tout en même temps !

Cocktail déjeuner ou dîner

Nombre de pièces conseillées en fonction de votre événement (À titre informatif)

Formule Apéritif

Pour un apéritif ou un événement de moins d'une heure

6 pièces salées par invité en moyenne

(Voir listes des pièces)

Formule Cocktail

À mi-chemin entre un apéritif et un déjeuner ou un dîner.

La formule idéale pour les cocktails d'entreprise.

12 pièces (10 salées et 2 sucrées) par invité

(Voir listes des pièces)

Formule cocktail dîner

Un déjeuner ou un dîner complet pour les événements d'entreprises.

18 pièces (15 salées et 3 sucrées) par invité

(Voir listes des pièces)

Formule Prestige

Un déjeuner ou un dîner complet pour les événements d'entreprises.

22 pièces (17 salées et 5 sucrées) par invité

(Voir listes des pièces)

Boissons

*Au delà des boissons sans alcool, des eaux minérales aux jus de fruits 100% pur jus, nous vous proposons des vins de notre région pour accompagner vos prestations traiteur.
(Tarifs sur devis)*

Softs

(Tarifs sur devis)

Eau plate et/ou gazeuse

Jus de fruits

Soda

Café et Thé

Alcool

(Tarifs sur devis)

Punch

Vins : rosé, rouge et/ou blanc

Champagne et crémant

Accompagnements

Pour accompagner votre moment festif, nous vous proposons des plateaux de charcuterie ou de fromages, qui seront accompagnés de pain frais

Plateau de charcuterie

*Jambon blanc, jambon serrano, chorizo, rosette et coppa
(Accompagnés de pain frais)*

42€ pour 15 personnes

Plateau de fromage

*Camembert, Chèvre, Comté, Fromage de Brebis.
(Accompagnés de pain frais)*

42€ pour 15 personnes

Pièces salées

Prix à la pièce, un minimum de 10 quantités par pièce est demandé.

Mini wraps - 0.95€ pièce

Saumon fumé, fromage frais menthe et roquette
Jambon blanc, fromage frais menthe et crudités
Jambon cru, tomates séchées, fromage frais pesto et roquette
Légumes de saison mesclun et fromage frais menthe

Mini quiches - 1.20€ pièce

Saumon poireaux
Lorraine
Épinard chèvre miel
Tomate olive
Tomates basilic
Petits légumes

Mini feuilletés - 0.95€ pièce

Jambon emmental en croissant
Pesto en torsade
Tapenade et tomates séchées en roulé
Fromage frais et graines de sésame en croissant
Ricotta chorizo roquette en roulé

Mini burger - 2.20€ pièce

Cheeseburger
Jambon de parme tomates confites et parmesan
Saumon fumé et fromage frais menthe
Confit d'oignons et chèvre
Fromage de brebis et confiture de cerise

Mini Croque Monsieur - 0.95€ pièce

Pièces salées

Prix à la pièce, un minimum de 10 quantités par pièce est demandé

Mini Cupcake – 1.50€ pièce

Chorizo tomates séchées

Foie gras

Magret de canard fumé et confiture de figue

Comté et noix

Tomates séchées et olives

Chorizo et chèvre

Olives vertes jambon et comté,

Noix et roquefort

Poivron et chorizo

Cannelés salés – 1.10€ pièce

Tomates séchées

Piquillos

Chorizo et Comté

Cake – 0.95€ pièce

(coupé en tranche)

Chorizo poivron

Salmon courgette

Chèvre tomate basilic

Jambon olives vertes

Chèvre courgette

Légumes

Tomates séchées et olives

Chorizo et chèvre

Chou salé – 1.50€ pièce

Foie gras et confiture de figue

Guacamole et crevette

Salmon fumé fromage frais menthe

Pièces salées

Prix à la pièce, un minimum de 10 quantités par pièce est demandé

Assortiments de brochettes - 1.50€ pièce

Jambon serrano - fromage - pruneau
Tomate - fromage - pomme
Abricot sec - fromage - speck
Crevette au chorizo
Crevette panée coco et ananas

Verrine - 2.20€ pièce

Tartare de concombre et surimi
Duo de saumons
Avocat crevette
Foie gras compotée de poire et pain d'épices

Macaron - 1.50€ pièce

Foie gras
Chèvre et confiture de figue
Mousse de saumon

Mini Pizza - 1.00€ pièce

Jambon fromage
Chorizo poivron
Chèvre miel thym
Oignons confits anchois

Tartinades - 1.50€ /personne

(4 tranches de pain par personne)

Houmous
Guacamole
Tapenade

Pièces sucrées

Prix à la pièce, un minimum de 10 quantités par pièce est demandé.

Cookies - 1.50€ pièce

M&M's
Pépite chocolat
Chocolat blanc et pistache
Deux chocolats

Madeleine - 1.20€ pièce

Vanille
Vanille et chocolat
Pistache
Citron
Chocolat

Brownie - 1.50€

Caramel
Amandes effilées
Noix
Noix de Pécan

Mini Cupcakes - 1.50€

Vanille et framboise
Framboise et chocolat blanc
Pistache et framboise
Vanille et pépites chocolat
Tout chocolat
Coco
Citron

Mini Cannelé - 1.50€

Financier - 1.10€

Amande
Pistache
Pistache et framboise
Pépites chocolat

Mini Tartelettes - 1.20€

Vanille
Citron
Pistache
Chocolat caramel beurre salé
Passion

Pièces sucrées

Prix à la pièce, un minimum de 10 quantités par pièce est demandé.

Verrine - 2.20€

Tarte citron revisitée
Fraisier déstructuré
Mousse chocolat
Mousse passion mangue
Forêt noire
Deux chocolats
Banoffee

Macarons - 1.20€

Caramel beurre salé
Chocolat
Framboise
Citron
Passion
Passion chocolat

Cake - 0.95€

(coupé en tranche)

Nature
Marbré
Fruits confits
Chocolat
Vanille
Citron
Coco
Fruit frais (au choix)

Gâteaux à partager (sur devis):

Entremets et/ou tartes de votre choix à partager

Choux - 1.00€

Vanille
Chocolat
Café
Pistache
Praliné
Chantilly

Rocher coco - 0.90€

Pour commander :
minimum 10 personnes

Livraison : (sur devis)

*Frais de livraison en fonction de la distance entre notre laboratoire et votre lieu de réception.
Livraison essentiellement sur le Nord Gironde et ses alentours.*

*Les tarifs de livraison et de location du matériel
(présentoirs à gâteaux, pyramide verrines ou macarons...)
sont à prévoir en supplément.*

