

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.

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 déjeuner ou dîner

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 déjeuner ou dîner) 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 imposé, 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 déjeunatoire ou dinatoire

Nombre de pièce conseillées en fonction de votre événement (à titre informatif)

Formule Apéritif

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

6 pièces salées par invité en moyenne

(Voir listes des pièces)

Formule Cocktail

A 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 dinatoire

Un déjeuner ou un diner 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 diner 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
bacon fumé
(accompagnés de pain frais)

40€ pour 10 personnes

Plateau de fromage

Camembert, Chèvre, Comté et Fromage de Brebis
(accompagnés de pain frais)

35€ pour 10 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, roquette et fromage frais menthe

Mini quiches – 1.20€ pièce

Saumon poireaux

Lorraine

Épinard chèvre miel

Tomates basilic

Petits légumes

Mini feuilletés – 0,95€ pièce

Jambon emmental

Tapenade

Fromage frais et graines de sésame

Ricotta chorizo roquette et emmental

Mini burger - 2,30€ pièce

Cheeseburger

Jambon de parme tomates séchées 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 – 1,70€ pièce

Chorizo et tomates séchées
Magret de canard fumé et confiture de figue
Comté et noix
Tomates séchées et olives
Noix et roquefort

Cannelés salés – 1,20€ pièce

Tomates séchées
Piquillos
Chorizo et Comté

Chou salé – 1,80€ pièce

Rillettes de thon
Guacamole et crevette
Saumon fumé fromage frais menthe
Foie gras et confiture de figue

Cake – 0,95€/ tranche

(coupé en tranche)

Chorizo poivron
Saumon courgette
Jambon olives vertes
Chèvre courgette
Légumes
Tomates séchées et olives

Pièces salées

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

Verrine – 2,30€ pièce

Tartare de concombre et surimi

Duo de saumons

Avocat crevette

Taboulé

Foie gras, compotée de poire et pain d'épices

Assortiments de brochettes – 1,70€ pièce

Jambon serrano - fromage - pruneau

Crevette au chorizo

Tomate - fromage – pomme

Crevette panée coco et ananas

Mini Pizza - 1,00€ pièce

Jambon fromage

Chorizo poivron

Chèvre miel thym

Oignons confits anchois

Macaron – 1,70€ pièce

Chèvre et confiture de figue

Mousse de saumon

Foie gras

Tartinades – 1,50€ /personne

(Pain non fourni)

Houmous

Guacamole

Tapenade

Pièces sucrées

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

Mini Cupcakes – 1,50€ pièce

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

Mini Tartelettes – 1,70€ pièce

Vanille
Citron
Pistache
Chocolat caramel beurre salé
Passion

Cookies – 1,50€ pièce

M&M's
Pépité chocolat
Chocolat blanc
Fruits secs

Brownie – 1,50€ pièce

Mini Cannelé - 1,50€ pièce

Financier – 1,50€ pièce

Amande
Pistache
Pistache et framboise
Pépites chocolat

Pièces sucrées

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

Verrine - 2,30€ pièce

Tarte citron revisitée
Fraisier déstructuré (en fonction de la saison)
Mousse chocolat
Mousse passion mangue
Deux chocolats
Banoffee

Choux - 1,20€ pièce

Vanille
Chocolat
Café
Pistache
Praliné
Chantilly

Cake - 0,95€ la tranche

(coupé en tranche)

Nature
Marbré
Chocolat
Citron
Coco

Rocher coco - 0,95€ pièce

Gâteaux à partager

(sur devis):

Entremets et/ou tartes de votre choix à partager

Macarons - 1,30€ pièce

Caramel beurre salé
Chocolat
Framboise
Citron
Passion

Pour commander :

Minimum 10 personnes

Demande par email : mapotheadouille.patisserie@gmail.com

Livraison : (sur devis)

La livraison est possible et payante au tarif de 2.20€ le kilomètre Aller/Retour avec un forfait minimum de 30€.

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

