

*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 évènements 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 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 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

## **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)

**55€** pour 10 personnes

## **Plateau de fromage**

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

**50€** pour 10 personnes

# Pièces salées

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

## Mini wraps – 1,00€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 - 2,50€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 - 1,40€ pièce

Tomates séchées

Piquillos

Chorizo et Comté

## Chou salé - 1,80€ pièce

Rillette 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 - 2,50€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 - 1,90€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 - 1,90€pièce

Vanille  
Citron  
Pistache  
Chocolat caramel beurre salé  
Passion

## Cookies - 1,50€pièce

M&M's  
Pépite chocolat  
Chocolat blanc  
Fruits secs

## Brownie - 1,50€pièce

## Mini Cannelé - 1,50€pièce

## Financier - 1,20€pièce

Amande  
Pistache  
Pistache et framboise  
Pépites chocolat

# Pièces sucrées

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

## Verrine - 2,50€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 - 1,50€pièce

Caramel beurre salé

Chocolat

Framboise

Citron

Passion

## Pour commander :

Minimum 10 quantités par pièce choisie.

Demande par email : [mapotheadouille.patisserie@gmail.com](mailto: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 50€.

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

