

Les Ateliers Traiteur

Nos nouvelles
formules dînatoires
sont disponibles



FORMULE À 10,50€ TTC

6 pièces salées

Wrap fromage frais aux herbes & saumon

Tartelette façon pissaladière

Verrine Chèvre, pommes caramélisées et magret de canard

Moelleux façon mini hot dog

Mini club sandwich poulet au curry

Tartelette fromage frais & oeufs de lump

2 pièces sucrées

Panna cotta vanille & fruits exotiques

Moelleux au chocolat maison

Livraison incluse à partir de 30 personnes

EN OPTION

- Verrerie
- Personnel de service
- Nappage

Nous vous laissons la possibilité d'opter pour un cocktail uniquement salé.



FORMULE À 14,50€ TTC

8 pièces salées

Wrap fromage frais aux herbes & saumon
Tartelette façon pissaladière
Verrine Chèvre, pommes caramélisées et magret de canard
Moelleux façon mini hot dog
Mini club sandwich poulet au curry
Tartelette fromage frais & oeufs de lump
Pintxos chèvre, pâte de coing & noix
Verrine crevette au chorizo

3 pièces sucrées

Panna cotta vanille & fruits exotiques
Verrine crémeux citron, concassé spéculos
Moelleux au chocolat maison

Livraison incluse à partir de 30 personnes

EN OPTION

- Verrerie
- Personnel de service
- Nappage

Nous vous laissons la possibilité d'opter pour un cocktail uniquement salé.



FORMULE À 16,50 TTC

6 pièces salées

Wrap fromage frais aux herbes & saumon
Tartelette façon pissaladière
Verrine Chèvre, pommes caramélisées et magret de canard
Moelleux façon mini hot dog
Mini club sandwich poulet au curry
Tartelette fromage frais & oeufs de lump

Assortiment de charcuteries fines & fromages (80g/pers)

Jambon ibérique cebo de campo, chorizo de Bellotta, Saucisson de Bellotta, pan tomate.
Manchego & Tomme catalane

2 pièces sucrées

Panna cotta vanille & fruits exotiques
Moelleux au chocolat maison

Livraison incluse à partir de 30 personnes

EN OPTION

- Verrerie
- Personnel de service
- Nappage

Nous vous laissons la possibilité d'opter pour un cocktail uniquement salé.



FORMULE À 20,50€ TTC

8 pièces salées

Wrap fromage frais aux herbes & saumon
Tartelette façon pissaladière
Verrine Chèvre, pommes caramélisées et magret de canard
Moelleux façon mini hot dog
Mini club sandwich poulet au curry
Tartelette fromage frais & oeufs de lump
Pintxos chèvre, pâte de coing & noix
Verrine crevette au chorizo

Assortiment de charcuteries fines & fromages (80g/pers)

Jambon ibérique cebo de campo, chorizo de Bellotta,
Saucisson de Bellotta, pan tomate.
Manchego & Tomme catalane.

3 pièces sucrées

Panna cotta vanille & fruits exotiques
Verrine crémeux citron, concassé spéculos
Moelleux au chocolat maison

Livraison incluse à partir de 30 personnes

EN OPTION

- Verrerie
- Personnel de service
- Nappage

Nous vous laissons la possibilité d'opter pour un cocktail uniquement salé.



FORMULE À 21,50€ TTC

8 pièces salées

Wrap fromage frais aux herbes & saumon
Tartelette façon pissaladière
Verrine Chèvre, pommes caramélisées et magret de canard
Moelleux façon mini hot dog
Mini club sandwich poulet au curry
Tartelette fromage frais & oeufs de lump
Pintxos chèvre, pâte de coing & noix
Verrine crevette au chorizo

Plancha ou Brasero (+2€ selon disponibilité) 100g/pers

Brochettes de poulet citron, ail & thym
Brochettes de boeuf soja paprika
Crevettes épicées

3 pièces sucrées

Panna cotta vanille & fruits exotiques
Verrine crémeux citron, concassé spéculos
Moelleux au chocolat maison

Livraison incluse à partir de 30 personnes

EN OPTION

- Verrerie
- Personnel de service
- Nappage

Nous vous laissons la possibilité d'opter pour un cocktail uniquement salé.



FORMULE À 25,50€ TTC

8 pièces salées

Wrap fromage frais aux herbes & saumon
Tartelette façon pissaladière
Verrine Chèvre, pommes caramélisées et magret de canard
Moelleux façon mini hot dog
Mini club sandwich poulet au curry
Tartelette fromage frais & oeufs de lump
Pintxos chèvre, pâte de coing & noix
Verrine crevette au chorizo

Plancha ou Brasero (+2€ selon disponibilité) 100g/pers

Brochettes de poulet citron, ail & thym
Brochettes de boeuf soja paprika
Crevettes épicées

Assortiment de charcuteries fines & fromages (80g/pers)

Jambon ibérique cebo de campo, chorizo de Bellotta, Saucisson de Bellotta, pan tomate.
Manchego & Tomme catalane

3 pièces sucrées

Panna cotta vanille & fruits exotiques
Verrine crémeux citron, concassé spéculos
Moelleux au chocolat maison

Livraison incluse à partir de 30 personnes

EN OPTION

- Verrerie
- Personnel de service
- Nappage

Nous vous laissons la possibilité d'opter pour un cocktail uniquement salé.



FORMULE À 27€ TTC

6 pièces salées

Wrap fromage frais aux herbes & saumon
Tartelette façon pissaladière
Verrine Chèvre, pommes caramélisées et magret de canard
Moelleux façon mini hot dog
Mini club sandwich poulet au curry
Tartelette fromage frais & oeufs de lump

Brasero 180g/pers

Brochettes de poulet citron, ail & thym
Brochettes de boeuf soja paprika
Crevettes épicées
Calamars en persillade
Camembert au brasero

Assortiment de charcuteries fines (50g/pers)

Jambon ibérique cebo de campo, chorizo de Bellotta, Saucisson de Bellotta, pan tomate.

3 pièces sucrées

Panna cotta vanille & fruits exotiques
Verrine crémeux citron, concassé spéculos
Moelleux au chocolat maison

Livraison incluse à partir de 30 personnes

EN OPTION

- Verrerie
- Personnel de service
- Nappage

Nous vous laissons la possibilité d'opter pour un cocktail uniquement salé.



FORMULE À 32€ TTC

8 Pièces froides

Tartare de bar, citron vert & lait de coco
Sablé au parmesan & mousse de chèvre au miel
Mini club sandwich crabe & citron confit
Toast brioché & crème citronnée, saumon fumé
Mini club sandwich poulet au curry
Tartelette fromage frais & oeufs de lump
Verrine stracciatella & coulis de tomates cerises
Mini tataki de veau & mousseline de céleri

5 Pièces chaudes

Risotto au Saint Jacques
Tartelette panais & pétoncles
Vol au vent poulet coco citronnelle
Mini Burger Ibérique Pulled Pork
Velouté de légumes du moment

Assortiment de charcuteries fines & fromages (80g/pers)

Jambon ibérique cebo de campo, chorizo de Bellotta, Saucisson de Bellotta, pan tomate.
Manchego & Tomme catalane

3 pièces sucrées

Panna cotta vanille & fruits exotiques
Verrine crémeux citron, concassé spéculos
Moelleux au chocolat maison

Livraison incluse à partir de 30 personnes

EN OPTION

- Verrerie
- Personnel de service
- Nappage

Nous vous laissons la possibilité d'opter pour un cocktail uniquement salé.



NOS OPTIONS

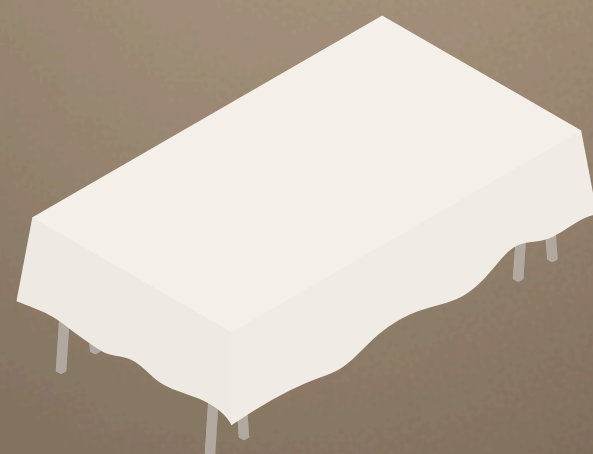
VAISSELLE



- Verrerie soft, verrerie vin (0,60€ TTC/pers)
- Forfait Vasques, seaux à glaçons, louches, plateaux de service (1,1€TTC/pers)
- Flûtes & verrerie supplémentaire sur demande

NAPPAGE

- Nappe buffet 210*210 (10,50€ TTC/unité)



PERSONNEL DE SERVICE & CUISINE

- Personnel de service : 25,50€/h
- Personnel de cuisine : 25,50€/h

BOISSONS

- Forfait boissons softs (eaux, cat-cola, jus de pommes) : 2€/pers
- Forfait vin LAFAGE : 10€ TTC/ bouteille ouverte
- Vasque cocktail en cup : 2,5€ TTC/personne
- Champagne, pétillant sur demande

