

Lars TRAITEUR

ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS DEPUIS 1976



TOUR DU MONDE gourmand !

COCKTAIL REPAS - 24 PIÈCES

(18 pièces salées / 6 pièces sucrées)

TARIF PAR PERSONNE 30€ HT/33€ TTC

Offre exclusive du 4 mai au 26 juillet 2026 inclus
Commande pour 50 personnes minimum

EUROPE

Tartelette de foie gras de canard figues noisettes - Tête de Moine façon du verger
Paleron confit moutarde au miel et pickles - Finger de saumon fumé pain noir
Blinis chèvre bresaola - Mini navette crème tomate mozzarella basilic
Sandwich anglais club cocktail saumon fumé crudités
Verrine velouté de courgette feta - Verrine poivronnade thon au citron confit

Macarons - Paris-Brest revisité - Crumble aux fruits rouges
Coque chocolat tiramisu - Financier pistache



ASIE

Sablé curry dôme poivron - Tataki thon graines de sésame
Maki avocat pomelos - Confit de saumon au yuzu
Brochette noix de st jacques à l'ananas et coco - Mini navette rougail mangue crevette
Mini navette volaille curry - Rouleau de printemps aux légumes colorés
Verrine tartare de saumon gingembre et citron

Tartelette litchi - Tatin ananas gingembre
Velours coco - Cigarette Russe cœur choco - Carré exotique

MOYEN-ORIENT/AFRIQUE NORD

Feuilles de vignes farcies - Verrine taboulé oriental
Verrine salade tchoutchouka aux fèves et cumin - Verrine salade de carottes au cumin
Tzatziki - Houmous - Caviar d'aubergine à toaster
Pains pita et mini-blinis

Baklawa - Corne de gazelle - Briouate - Chebakia - Makrout

AMÉRIQUE

Pincée mexicaine à la volaille - Mini burger froid boeuf oignons
Mini wraps asperges tomates séchées - Mini bagel saumon aneth
Brochette noix de st jacques à l'ananas et coco - Mini navette rougail mangue crevette
Verrine salade façon mexicaine - Salade de quinoa aux cranberries
Verrine Salade coleslaw

Cheese cake fruits rouges - Brownie noisettes
Cake pop beurre de cacahuète et chocolat - Cup cake à la vanille - Eclair banane



07 82 26 75 31



marine.massard@larstraitteur.com