

*Ma Poche à Douille*

*La Carte Traiteur*

*2019*



# 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 : café d'accueil, petit déjeuner, pause de l'après midi, cocktail dînatoire... des formules adaptées qui donnent l'occasion de développer des relations professionnelles, avec des clients ou avec ses collaborateurs, dans un contexte convivial, pour un temps entre 30 minutes et 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 !

# Petit déjeuner / Café d'accueil

Envie d'une pause gourmande en entreprise ? D'un petit goûter pour accompagner votre café ? Faites vous livrer nos gourmandises sucrées et salées pour profiter d'un instant gourmand à partager entre collaborateurs. Nos formules pause comprennent de généreuses pâtisseries,

Le petit-déjeuner est servi avec le matériel éphémère nécessaire : verres en plastique, agitateurs et serviettes en papier.

Les thermos sont mis à votre disposition et récupérables le lendemain entre 9h et 12h.

Les petits déjeuners sont livrés sur plateaux déjà disposés pour les convives. Pratique et aucune installation à prévoir!

Découvrez nos 2 formules de petits déjeuners

## Formule Petit déjeuner Classique:

Mini Viennoiseries (croissant, chocolatine) : 2 par personne

Jus de fruits : 1 verre par personne

Café et thé (thermos) : 1 tasse par personne

Eau Minérale et/ou Gazeuse : 1 verre par personne

**6.50€ par personne**

(minimum 10 personnes)

## Formule Pause Gourmande:

Pièces sucrées : 4 par personne (à choisir parmi nos pièces sucrées)

Jus de fruits : 1 verre par personne

Café et thé (thermos) : 1 tasse par personne

Eau Minérale et/ou Gazeuse : 1 verre par personne

**10€ par personne**

(minimum 10 personnes)

# Cocktail déjeunatoire ou dinatoire

*Pour vos réceptions,ancements 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 !*

*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 !*

## Formule Apéritif

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

*6 pièces salées par invité*

**10.50€** par personne  
*(minimum 10 personnes)*

## 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*

**22.50€** par personne  
*(minimum 10 personnes)*

# Cocktail déjeunatoire ou dinatoire

## Formule cocktail dinatoire

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

*18 pièces (15 salées et 3 sucrées) par invité*

*29.50€ par personne  
(minimum 10 personnes)*

## Formule Prestige

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

*22 pièces (17 salées et 5 sucrées) par invité*

*38.50€ par personne  
(minimum 10 personnes)*

## Plateau de fromage

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

*38.50€ pour 15 personnes*

## Plateau de charcuterie

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

*38.50€ pour 15 personnes*

# Boissons

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

## Softs

*Eau plate et/ou gazeuse*

*Jus de fruits*

*Soda*

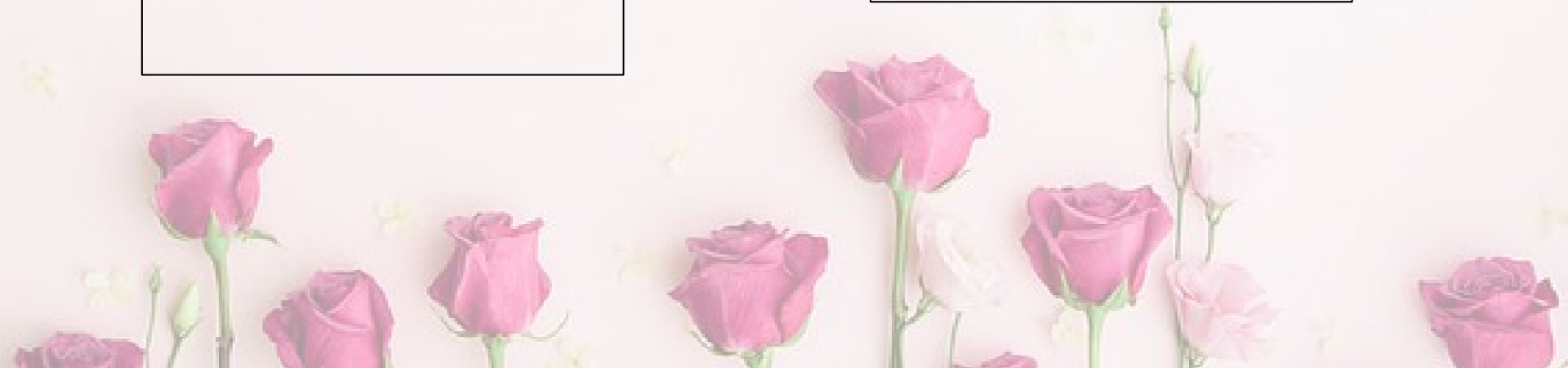
*Café et Thé*

*Citronnade maison en bonbonne*

## Alcool

*Vins : rosé, rouge et/ou blanc*

*Champagne et crémant*



# Pièces salées

## Mini feuilletés :

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

## Macaron :

Foie gras  
Chèvre et figue  
Mousse de saumon

## Pizza :

Jambon fromage  
Chorizo poivron  
Trois fromages  
Chèvre miel thym et amande effilées  
Oignons confits anchois et olives noires

## Mini quiches :

Lorraine  
Épinard chèvre miel  
Tomate olive  
Poireaux lardons  
Chèvre tomate basilic  
Tomates basilic

## Mini burger :

Jambon serrano, tomates confites et parmesan  
Saumon fumé et fromage frais menthe  
Confit d'oignons et chèvre  
Concombre fromage de brebis et confiture de cerise noire  
Saumon fromage frais et concombre

# Pièces salées

## Mini Cupcake :

Chorizo tomates séchées et chantilly pesto  
Foie gras  
Chorizo et chèvre  
Magret de canard fumé et confiture de figue  
Tomates séchées et olives  
Tomates parmesan et basilic  
Comté et noix  
Poivron et chorizo

## Cannelés salés :

Chèvre et Miel  
Tomates séchées et Fromage frais  
Piquillos  
Chorizo et Comté

## Chou salé :

Foie gras et figue  
Guacamole et écrevisse  
Mousse de saumon  
Gougères au fromage

## Madeleine :

Olive  
Tomate  
Lardon

## Cake : (coupé en tranche)

Chorizo poivron  
Saumon courgette  
Chèvre tomate basilic  
Jambon olive  
Chèvre courgette  
Tomates séchées et olives  
Chorizo et chèvre  
Olives vertes, jambon et comté



# Pièces salées

## Assortiments de brochettes :

Jambon serrano - fromage de vache - pruneaux  
Tomates - fromage de vache - pommes  
Abricot - fromage de vache - speck  
Crevettes au chorizo  
Crevette panée coco et ananas

## Mini wraps :

Jambon cru et pesto vert  
Tomates séchées roquette et jambon cru  
Saumon fumé au guacamole et sésame  
Serrano, parmesan, tomates séchées, roquette et fromage frais menthe  
Rillettes de thon carottes râpées et mesclun  
Légumes de saison mesclun et fromage frais menthe  
Courgette saumon et fromage frais

## Verrine :

Tartare de concombre et surimi  
Duo de saumon citron aneth  
Avocat crevettes  
Risotto crevettes  
Foie gras compotée de poire et pain d'épices

## Tartinades :

(avec tranches de pain)

Tzatziki  
Houmous  
Guacamole  
Tapenade  
Caviar de tomate

# Pièces sucrées

## Cookies :

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

## Madeleine :

Vanille  
Pistache  
Citron  
Chocolat  
Noix de coco  
Framboise

## Cannelé

## Brownie :

Caramel  
Amandes effilées  
Pépites chocolat  
Noix  
Noix de Pécan

## Mini Cupcakes :

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

## Financier :

Amande  
Noisette  
Pistache  
Pistache et framboise  
Pépites chocolat

## Tartelettes :

Vanille  
Citron meringué  
Fraise pistache  
Chocolat caramel beurre salé  
Passion  
Framboise vanille  
Chocolat pralin

# Pièces sucrées

## Verrine :

Tarte citron revisitée  
Mousse chocolat  
Mousse passion mangue  
Forêt noire  
Banoffee

## Macarons :

Caramel beurre salé  
Chocolat  
Framboise  
Citron  
Passion

## Cake : (coupé en tranche)

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

## Rocher coco

## Choux :

Vanille  
Chocolat  
Café  
Pistache  
Praliné  
Chantilly

## Gâteaux à partager :

Entremets et/ou tartes de votre choix à partager

## *Pour commander :*

*minimum 10 personnes  
commander au moins 72h avant votre événement.*

## *Livraison :*

*Frais de livraison en fonction de la distance entre notre atelier 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, et varient selon le nombre de convives et le lieu de réception.*

