

Apple Rose

12 pièces/personne

20 personnes: 320.00€ TTC

Pour 20 convives:

40 Brochettes de tomates mozzarella,
40 Dip's de légumes et sa touche
persillée,

40 Moricettes végétariennes,
40 Macarons salés: chèvre piment
d'espelette, carotte cumin
1 Verrine italienne: tiramisu salé et
tartare de courgette

20 Mini brochettes de fruits,
1 Plateau de 50 mignardises sucrées:
éclair au café, chou chantilly, tartelette
citron, tartine russe crème de pistache
et framboise, Choux au spéculoos

Recette de l'Apple Rose

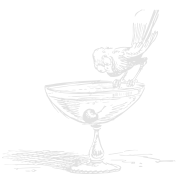
Dans un verre:

2cl de sirop de framboise

6cl de bitter limon

6cl de jus de pommes

Shaker et déguster !



Adresse

98 rue du pont gave,
ZA du Bois
62480 Fleurbaix



POIVRE ROSE
Traiteur



Contactez-nous

03 21 61 91 51

@poivrerosetraiteur

www.poivrerose-traiteur.fr

Ces prix ne comprennent pas :

- les frais de livraison,
- le service

Délais de commandes et annulations:
Merci de commander minimum 72h avant
votre réception.

Toutes annulations moins de 48h avant la
prestation devra être réglée.

POIVRE ROSE
Traiteur

Cocktails



Cosmopolitain

8 pièces/personne

20 personnes 175.00€ TTC

30 personnes 247.50€ TTC

40 personnes 320.00€ TTC

Pour 20 convives:

1 Plateau de cakes salés (carotte cumin, épinard, tomates chèvre)

10 Dip's de légumes et sa touche persillée,

20 Mini brochettes de poulet aux graines de sésame,

1 plateau de 50 canapés: crevettes, chiffonnade de jambon cru, asperges blanches, chèvre frais papaye et noix

1 plateau de 50 Mignardises sucrées: éclair au café, chou chantilly, tartelette au citron, merveilleux au daim, tartelette aux fruits

10 Macarons variés: fraise, vanille, chocolat, pistache

Pink Tonic

12 pièces/personne

20 personnes 290.00€ TTC

30 personnes 427.50€ TTC

40 personnes 560.00€ TTC

Pour 20 convives:

Plateau de 30 Brushettas: chou fleur pesto, Jambon de serrano crème de poivrons, Magret de canard pistache et rhubarbe, Fêta et légumes croquants

20 Dip's de légumes et sa touche persillée,

Plateau de chaussons briochés: Brioche fromage frais aux herbes, poulet Thai et coriandre, thon mayonnaise, Tartare de jambon

Brochette de poulet aux graines de sésame.

Mini tropézienne,

1 Plateau de mignardises sucrées: Tartelette aux 3 fruits rouges, pyramide de chocolat et coulant spéculoos, chut'ney de pommes à la cannelle, dôme de chocolat blanc et framboise



Panthère Rose

16 pièces/personne

20 personnes 393.00€ TTC

30 personnes 579.00€ TTC

40 personnes 766.00€ TTC

Pour 20 convives:

Plateau de canapés ronds:

Tartare de haddock, crème de maroilles aux fruits secs, chiffonnade de saumon fumé, fromage frais, magret de canard; Kromesqui de saumon fumé
Mini brochette de tomates mozza,
Faluches cocktails: thon, jambon, poulet

Briochette d'escargot 

Mini briochette de foie gras, oignons 

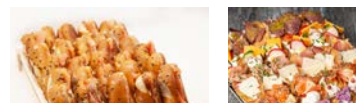
Plateau de mignardises sucrées: le duplo, tartelette litchi framboise, la goutte coffee, tartelette passion
Tartelette façon pomme d'amour, Mini beignet



1 cl de jus de citron
2 cl de cointreaux
4 cl de vodka
2cl de jus de cramberry.
Secouez énergiquement !



4 cl de gin pinck
12 cl de tonic
1 fraise coupée en deux
Mélanger et déguster



3 cl de rhum blanc
2 cl de creme de peche
2 cl de liqueur de fraise
1 cl de jus de citron et jus d'ananas
Frappez au shaker avec glacons.
retenez la glace et ajoutez un zeste de
citron

