



## Nos animations culinaires



Pour vos vins d'honneur, salons, séminaires, événements de relations publiques ou privés, lancements de produits, lancements presse, inaugurations, défilés...

**Surprenez vos invités en leurs proposant des animations**  
**« Ateliers culinaires » salés, sucrés ou à boire.**

**« Un chef cuisinier privatif en action devant vos invités »**

Nous vous conseillerons l'animation la mieux adaptée à votre événement, dans le cadre de votre cocktail debout, dînatoire, ou buffet à la carte.

**Pour tous renseignements ou devis à ce sujet, merci de nous contacter.**

### Nos ateliers salés

#### 1 /Classiques :

- **Barbecue** (viandes, poissons, crustacés)
- **Planchas** (viandes, poissons, crustacés)
- **Œufs brouillés** (saumon, caviar etc...)
- **Dégustations de fromages** au lait cru de notre région
- **Dégustation de charcuterie** artisanale

#### 2 /Raffinés :

- Mini brochettes** (saumon, filet bœuf, volaille)
- Dégustation Foie gras poêlé**
- Dégustation de foies gras mi-cuits**
- Dégustation de saumon fumé** à la sciure de hêtre
- Dégustation de saumon mariné**

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

**L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.**

Nos prix sont valable à partir de 25 personnes en dessous nous le préciser.




Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite. © Planete traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015

### 3 /Cuisine d'ailleurs :

- Les woks (cuisine aux saveurs de l'Asie) 
- Le poste à pasta (cuisson et sauces minute) 
- Les Bruschettas ou Crostinis (gratinées Italienne) 

### Les ateliers sucrés

- Barbe à papa
- Crêpes
- Fontaine et fondue chocolat
- Pop Corn
- Glaces

### Les ateliers à boire

- Bar à cocktails alcoolisés avec ou sans animation de flair bartending
- Bar à cocktails soft avec ou sans animation de flair bartending
- Bar à jus de fruits frais (pressage minute)
- Bar à vins d'ici ou d'ailleurs
- Bar à soupes
- Pompe à bières

### Nos options cocktail ou vin d'honneur:

- ❖ Verrerie et serviettes cocktail
- ❖ Nappage buffet

- ❖ Service : Serveur  
Cuisinier  
Chef cuisinier

### FORFAIT 8 heures (devis sur demande)

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

**L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.**

Nos prix sont valable à partir de 25 personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite. © Planete traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015

## NOS SOLUTIONS VIN D'HONNEUR & COCKTAIL

**Q** u'il soit classique ou d'exception, nous vous proposons un large choix de solutions pour vos cocktails d'entreprises ou privés.

-Nos pièces cocktails vous sont livrées dressées sur de beaux plateaux traiteur en plexiglas.

Dans le cadre du cocktail AVEC personnel sur place, des présentations et décors différents seront mis en œuvre par notre équipe sur place.

-Toutes nos pièces sont décorées et prêtes à être consommées.

-Solution pour : vin d'honneur, cocktails apéritifs, déjeunatoires ou dînatoires.

-Livraison : 7j. /7

-Commande : Minimum 72h à l'avance

➤ **Minimum de commande : 25 personnes**

### Bon à savoir

Afin de profiter pleinement de vos invités, nous pouvons de mettre à votre disposition :

- Personnel de service
- Personnel de cuisine
- Matériel de réception
- Fleurs
- Décoration de salle
- Sonorisation
- Eclairage
- Garde d'enfants
- Magicien, jongleur, animations diverses...

### Les pains surprise

(Assortiment de sandwichs multicolores, réalisé dans un pain traditionnel type 4 livres)

- ❖ Charcuterie
- ❖ Poisson
- ❖ Fromage

### Les assortiments de feuilletés et mini tartes

Saucisse, croissant jambon, allumette fromage, roulade jambon/emmental, Mini quiche, Mini pizza, Mini tarte fromage, Mini tarte poireaux etc..

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

**L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.**

Nos prix sont valable à partir de 25 personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite. © Planete traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015

# 1 /Le cocktail apéritif « 8 pièces « Classique »

**Prix personnalisés sur demande de devis**

-Cette formule de 8 pièces par personnes (6 salées et 2 sucrées OU 8pcs/salées) est parfaite pour un pot, ou une petite collation classique de 30 minutes.

## Exemple d'assortiment salé « Classique »:

- Le cône de rosette, crème de beurre sur pain de campagne
  - Le toast saveur de la mer
- Le toast grillé beurre de roquefort et cerneau de noix
  - Le blénis tarama, herbes fraîches
  - Le mini hamburger crudités
  - La mini gougère au comté

## Exemple d'assortiment sucré « Classique »:

- Eclairs chocolat, café
- Mini tartelettes aux fruits

**Retrouvez nos formules boissons pour accompagner votre cocktail, dans le fichier « Nos apéritifs, vins et digestifs »**

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

**L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.**

Nos prix sont valable à partir de 25 personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite. © Planete traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015

## 2 /Le cocktail apéritif « 12 pièces « Classique »

**Prix personnalisés sur demande de devis**

-Cette formule de 12 pièces par personnes (8 salées et 4 sucrées OU 12pcs salées) est parfaite pour un pot, ou une collation classique de 45 minutes à 1 heure.

### Exemple d'assortiment salé « Classique »:

- Le toast saveurs de la mer
- Le toast grillé beurre de roquefort et cerneau de noix
  - Le blénis tarama, herbes fraîches
  - Le mini hamburger crudités
  - La mini gougère au comté
- Pain d'épices, fromage aux fines herbes
- Le concombre farci à la provençale
- Le pic de tomate mozzarella et basilic frais
- 

### Exemple d'assortiment sucré « Classique »:

- Eclairs chocolat, café
- Mini tartelettes aux fruits
  - Macarons
  - Moelleux

**Retrouvez nos formules boissons pour accompagner votre cocktail, dans le fichier « Nos apéritifs, vins et digestifs »**

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

**L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.**

Nos prix sont valable à partir de 25 personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite. © Planete traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015

### 3 /Le cocktail apéritif « 22 pièces « Classique »

#### **Prix personnalisés sur demande de devis**

-Cette formule de 22 pièces par personnes (15 salées et 7 sucrées OU 22pcs salées) est parfaitement adaptée pour **un cocktail « repas complet classique » de 1h30 à 2 heures.**

#### Exemple d'assortiment salé Classique:

- Le toast beurre de roquefort sur pain aux noix
  - Le blénis tarama, herbes fraîches
    - La mini gougère au comté
  - Pain d'épices, fromage aux fines herbes
    - Le concombre farci à la provençale
- Le pic de tomate mozzarella et basilic frais
  - Toast rilette de canard
  - Navettes mousse de foie canard
    - Toasts de jambon de pays
  - La mousse de crabe sur pain tomate
    - La rilette de saumon sur blénis
- Le beurre d'anchois sur pain campagnard
  - Le pic pruneau au lard
  - Le mini sandwich club
  - Le pic emmental fruit sec

#### Exemple d'assortiment sucré « Classique »:

- Eclairs chocolat
- Mini tartelettes aux fruits
  - Macarons
  - Moelleux
- Choux à la crème
- Eclairs café
- Cake aux fruits sec

**Retrouvez nos formules boissons pour accompagner votre cocktail, dans le fichier « Nos apéritifs, vins et digestifs »**

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

**L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.**

Nos prix sont valable à partir de 25personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite.© Planete traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015

## 1 /Le cocktail apéritif « 8 pièces « Prestige »

**Prix personnalisés sur demande de devis**

Cette formule de 8 pièces par personnes (6salées et 2 sucrées OU 8 pcs salées) est parfaite pour **une collation « haut de gamme d'exception » de 30 minutes.**

### Exemple d'assortiment salé Prestige:

- Navette briochée de foie gras mi-cuit et compotée de figues
- Blénis de truite fumée, chips de courgette, mousse de mascarpone et son duo d'olives
  - Verrines tartare de saumon à l'aneth
  - Bocal de crabe aux agrumes
- Piques de magret de canard fumé et comté
- Mini brochette de volailles marinées à la citronnelle et courgettes

### Exemple d'assortiment sucré Prestige :

- Petits fours frais aux fruits
- Petits fours frais au chocolat
- Macarons

**Retrouvez nos formules boissons pour accompagner votre cocktail, dans le fichier « Nos apéritifs, vins et digestifs »**

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

**L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.**

Nos prix sont valable à partir de 25personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite.© Planete traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015

## 2 /Le cocktail apéritif « 12 pièces « Prestige »

**Prix personnalisés sur demande de devis**

Cette formule de 12 pièces par personnes (8 salées et 4 sucrées OU 12pcs salées) est parfaite pour **une collation « haut de gamme d'exception » de 45 minutes à 1 heure.**

### Exemple d'assortiment salé Prestige:

- Cuillère de fricassée de champignons aux arômes étoilés
- Navette briochée de foie gras de canard mi-cuits et compotée de figues
- Blénis de truite fumée, chips de courgette, mousse de mascarpone et duo d'olives
  - Verrine tartare de saumon à l'aneth
  - Bocal de crabe aux agrumes
  - Pique de magret de canard fumé et comté
- Mini brochette de volailles marinées à la citronnelle et courgettes
- Canapé de pain aux noix, mousse de foie gras et éclats de noisettes

### Exemple d'assortiment sucré Prestige :

- Petits fours frais aux fruits
- Petits fours frais au chocolat
- Macarons
- Brochettes de fruits frais maison

**Retrouvez nos formules boissons pour accompagner votre cocktail, dans le fichier « Nos apéritifs, vins et digestifs »**

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

**L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.**

Nos prix sont valable à partir de 25 personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite. © Planete traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015



### 3 /Le cocktail apéritif 22 pièces « Prestige »

**Prix personnalisés sur demande de devis**

-Cette formule de 22 pièces par personnes (15 salées et 7 sucrées OU 22 pcs salées) est parfaitement adaptée pour **un cocktail « haut de gamme repas complet d'exception » de 1h30 à 2 heures.**

#### Exemple d'assortiment salé Prestige:

- Le pic de bouchon de chèvre régional et fruit sec
- Cuillère de fricassée de champignons aux arômes étoilés
- La baguettine d'asperge et sa crème citronnée
- Navette briochée de foie gras de canard mi-cuits et compotée de figues
  - La rilette de crustacées sur pain nordique
- Blénis de truite fumée, chips de courgette, mousse de mascarpone et duo d'olives
  - La mini brochette de filet de bœuf juste grillée aux herbes
  - Verrine tartare de saumon à l'aneth
  - Bocal de crabe aux agrumes
- Mini brochette de volailles marinées à la citronnelle et courgettes
  - Le canapé guacamole, tomate confite et éclat de parmesan
- Canapé de pain aux noix, mousse de foie gras et éclats de noisettes
  - Le duo de saveurs du jardin en verrine
  - La mini cocotte et sa brouillade truffée
- Le miroir de saumon mariné aux herbes fraîches du jardin

#### Exemple d'assortiment sucré Prestige :

- Petits fours frais aux fruits
- Petits fours frais au chocolat
  - Macarons
- Brochettes de fruits frais de saison
- Verrines diverses selon saison
- Carpaccio de fruits frais
- Mini crème brûlée

**Retrouvez nos formules boissons pour accompagner votre cocktail, dans le fichier « Nos apéritifs, vins et digestifs »**

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

**L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.**

Nos prix sont valable à partir de 25 personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite. © Planete traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015