



Notre offre particulier



Nous nous engageons à

Réaliser une cuisine faite maison, gourmande et généreuse, avec des produits locaux, frais, de saison.



Créer sur mesure afin de s'adapter au mieux à vos envies, vos goûts et votre budget.

Privilégier les circuits ultra-courts et le contact direct avec nos producteurs Gersois. Aux côtés d'artisans passionnés, nous sélectionnons des produits authentiques et extra frais, pour vous garantir le meilleur.

Aperitif

8 pièces cocktail

(Mix sucré & salé possible)

ou

4 pièces cocktail

(Mix sucré & salé possible)

+

Planches culinaires à partager

(fromage, charcuterie, légumes croquants,
fruits, craquants)

**+ Frais de livraison & d'installation/décoration en fonction de la localisation.
Minimum 50 personnes**

Ces propositions sont ajustables et peuvent évoluer selon vos envies et besoins



Pièces cocktails

Brochette tomate, mozzarella pesto & basilic

Pain bagnat au thon, fraîcheur citron & oignons rouges

Pain navette saumon & fromage frais citronné

Verrine crevette, avocat & mangue

Toast concombre, fromage frais & thon

Toasts gourmands de saison

Bouchée piquillos & fromage frais

Verrine légumes fraîcheur

Bruschetta tomate et jambon de Parme

Mini wrap saumon, avocat & fromage frais

Cornet garnis (+2€)

Foie gras sur pain d'épices (+1,5€)

Mini muffin cacao

Mini donut

Macaron

Mini brownie au chocolat

Mini Tarte citron meringuée



Buffet froid

Planches culinaires (fromage, charcuterie, légumes croquants, fruits, craquants)

Brochette tomate, mozzarella marinée pesto & basilic ou brochette melon, jambon & romarin

Salade grecque (concombre, oignon rouge, olive noire, tomate, fêta) ou salade Caprese (tomate, mozzarella di buffala, basilic).

Bagel saumon ou wrap au poulet

Salade quinoa gourmand (quinoa, ricotta, légumes rôtis et graines de courge) ou salade italienne (pasta, bille de mozzarella di buffala, tomate séchée, olive noire, roquette et jambon de Parme).

Quiches de saison ou cakes salés

Tartinade de saison

Assortiment de mignardises sucrées (+5€/pers)

**+ Frais de livraison & d'installation/décoration en fonction de la localisation.
Minimum 50 personnes**



Brunch

Sucré : 3 choix possibles

- Mini viennoiserie (croissant, chocolatine, pain au raisin)
- Pain artisanaux, confiture, pâte à tartiner & sirop d'érable
 - Plateau de fruits de saison
 - Pancake gourmand
 - Fromage blanc & granola

Salé : 3 choix possibles

- Wrap au Poulet mariné & crudités
- Avocado Toast, fromage frais et Bacon grillé
- Bagel au saumon, fromage frais, citron & aneth
- Planche culinaire (fromage, charcuterie, légumes croquants)
 - Bruschettas tomate burrata

Boisson :

- Jus de fruits frais
- Café & Thé, Lait & Chocolat

**+ Frais de livraison & d'installation/décoration en fonction de la localisation.
Minimum 50 personnes**



PLATEAU à partager

Plateau Culinaire - 10 pers

Charcuterie, fromage & pleins de surprises à partager



Plateau de 25 pièces salées

Jusqu'à 3 choix possibles



Faites votre
choix ici !

Plateau de 25 pièces sucrées

Jusqu'à 2 choix possibles + fruits de saison & sablés



**+ Frais de livraison & d'installation/décoration en fonction de la localisation.
Minimum 50 personnes**

Ces propositions sont ajustables et peuvent évoluer selon vos envies et besoins

Contactez-nous !



06 34 44 05 83 ou 06 99 43 71 21



chouchoutraiteur@hotmail.com



[Découvrez notre site internet !](#)