

# BRICE MOULIN TRAITEUR

## 🌟 Cocktail dinatoire 🌟

### Chaque réception mérite une attention gourmande.

Je propose une sélection de bouchées et pièces cocktail, faites maison, pensées pour mêler raffinement, saisonnalité et convivialité. Une cuisine généreuse, inspirée de mes racines provençales, pour accompagner vos moments de partage – apéritifs dînatoires, cocktails déjeunatoires, inaugurations ou célébrations privées.

### 💡 **Recommandations**

**Repas complet** : 12 à 14 pièces salées + 2 à 4 sucrées

**Apéritif** : 2 à 5 pièces salées

**Apéritif + entrée** : 6 à 10 pièces salées

### 🍰 **Les Salées - À partir de 2€ / pièce**

#### **Pièces à 2€**

- Crème de concombre à la menthe
- Tartare de tomates au basilic
- Brochette de pastèque et mozzarella au pesto
- Wrap aux légumes & yaourt grec aux herbes
- Gaspacho de légumes d'été
- Sandwich à la rillette de truite
- Focaccia, caviar d'aubergine & tomate confite
- Tempura de légumes et sauce yahourt

#### **Pièces à 3€**

- Terrine aux morilles & vin jaune
- Pressé de foie gras & pain d'épices
- Magret fumé & marmelade d'orange
- Blinis truite fumée & crème d'aneth
- Croquemonsieur à la truffe
- Mini burger au morbier
- Croquille d'escargot de bourgogne
- Crevette croustillante

#### **Pièces à 2,5€**

- Tomates anciennes & mousse de burrata
- Focaccia, crème de chèvre, pignons & mortadelle
- Brochette de melon, jambon cru & pesto
- Club sandwich au poulet
- Salade de poivrons confits & pignons
- Gravlax de truite, condiment citron
- Salade de crevettes aux agrumes
- Cake au comté & Morteau
- Wrap truite fumée & fromage frais
- Panisse provençale et aioli
- Coquette de pomme de terre et cancoillotte



# BRICE MOULIN TRAITEUR

## ✨ Cocktail dinatoire ✨

### 🎉 Les animations - À partir de 3,5€ / personne

- Fondue : ramequin de fondue au comté et pain de campagnes – 3,5€
- Planchas :
  - Foie gras poêlé – 6€
  - Truite du jura – 5€
  - Brochette de crevettes – 4€
  - Brochette de poulet – 4€
- Fontaine de chocolat : fruits frais et chamallow – 4€

### 🍰 Les Sucrées - 2,5€ / pièce

- Macarons
- Choux
- Mini tiramisu
- Tartelette citron
- Tartelette choco
- Verrine fruits frais et crumble
- Verrine meringue et fruits rouge

*Les plats sont susceptibles de varier selon les produits frais disponibles le jour J.*

*Chaque prestation est conçue sur mesure, et peuvent être adapté selon vos goûts, vos envies et l'esprit de votre événement.*

*Prix TTC – service non inclus*

📞 **Contact** : 09 56 25 20 88 – 06 05 39 16 21

✉️ **Mail** : brice-moulin@hotmail.fr

🌐 **Site** : [www.bricemoulin-juratraiteur.fr](http://www.bricemoulin-juratraiteur.fr)

