

COCKTAILS

*Sublimés
par nos
cuisiniers
Passionnés*



**LE FLEURON
DES MAUGES**

Depuis 1968



02 41 62 29 63



**LE FLEURON
DES MAUGES**

Quelques idées de COCKTAILS avant votre buffet

A PARTIR DE 10 PERSONNES

DECIDEUR DE COULEURS 6.00 €

- 1 gougère fromage
- 2 fouaces à tartiner soi-même
- 1 verrine smoothie avocat lait de coco
- 1 toast moelleux de volaille
- 1 verrine au choix

PALETTE D'ARTISTE 9,30 €

- 1 toast de rilette de poisson
- 1 toast de duxelle de champignons
- 1 toast de volaille marinée
- 1 verrine
- 1 wrap de courgettes et saumon fumé
- 1 hamburger

MONTREUR D'ÉTOILES 9,80 €

- 1 sablé à la tomate
- 1 verrine
- 1 toast au foie gras
- 1 brochette de volaille marinée aux olives
- 1 briochette de saumon fumé et crème de framboise

Verrines au choix

- Saumon mariné au gingembre et crème fouettée
- St Jacques et purée de petits pois
- Bavaroise d'avocat et caviar de tomates
- Patate douce et pétoncles
- Foie gras et mangues
- Mignon fumé et crème de poire
- Émulsion de chorizo et piperade

**Nos prix s'entendent
sous réserve
d'approvisionnement
et modifiés selon
événements spéciaux.**





**LE FLEURON
DES MAUGES**

Palette de Saveurs

Planche de charcuterie & Pain (*baguette tranchée*)

(*rillaud d'Anjou, saucisson sec, andouille, chiffonnade de parme, boudin noir...*)

1 hamburger

1 toast de rillettes de poisson

1 toast de duxelle de champignons

1 mini rouleau de printemps

1 entremet au thon

2 chouquettes garnies



16.00 € par pers.

Pour toute commande de cocktail inférieure à 10 personnes

3.00 €/personne en supplément.



**LE FLEURON
DES MAUGES**

Cocktail du Jardin

- 1 mini coupelle de salade d'épinards
- 1 croquant crème de brocolis
- 1 cube aux petits légumes
- 1 toast de fromage frais à l'ail noir sur pain aux noix
- 1 toast de duxelle de champignons
- 1 briochette crème de petit pois et croquants de carottes
- 1 cookie de crème fromagère aux algues
- 1 hamburger végétarien
- 1 tataki de patate douce
- 1 chouquette vanille
- 1 chouquette caramel

16.90 € par pers.

Pour toute commande de cocktail inférieure à 10 personnes

3.00 €/personne en supplément.





**LE FLEURON
DES MAUGES**

Couleurs gourmandes

- 1 panier de légumes
- 1 entremet au thon
- 1 mini rouleau de printemps
- 1 coupelle de tartare de saumon
- 1 verrine pana cotta chèvre et croquant de jambon
- 1 puravita foie gras
- 1 sablé saumon fumé
- 1 tortilla aux fruits de mer
- 1 hamburger rôti de boeuf
- 3 réductions sucrées

22.50 € par pers.

*Pour toute commande de Buffet inférieure à 10 personnes
3.00 €/personne en supplément.*

L'Artiste

- 1 hamburger au choix
- 1 croquant de patate douce et pétoncle
- 1 puravita crème fromagère roquette jambon de parme
- 1 toast de foie gras aux figues
- 1 toast de volaille mariné sur pain curry
- 1 briochette de fromage frais au pesto
- Mini rillauds
- 1 sablé de saumon fumé
- 1 tartinette du pêcheur
- 1 wrap de courgette saumon
- 1 tataki de patate douce
- Picking de fromages affinés
- 3 réductions sucrées

28.50 €
par pers.



**Pour toute commande de cocktail inférieure à 10 personnes
3.00 €/personne en supplément.**

Choix de bouchées

Les Hamburgers :

Rôti de bœuf

Jambon à l'os

Végétarien

Rillauds d'Anjou

Chèvre-tapenade

Poulet mariné

Fromage frais, aneth et saumon

Italien Jambon de Parme, tomates confites, roquette, chèvre

Les Verrines

Saumon mariné au gingembre et crème fouettée

St Jacques et purée de petits pois

Bavaroise d'avocat et caviar de tomates

Patate douce et pétoncles

Foie gras et mangues

Mignon fumé et crème de poire

Émulsion de chorizo et piperade

Les Puravitas (pain aux céréales et fruits secs)

Crème de foie gras et roquette

Fromage frais, tomates confites, Parme et roquette

L'Innovant

1 coupelle de tataki de bœuf

2 makis

1 coupelle pickles de radis noir & saumon fumé

1 briochette basilic et poisson frais

1 croquant de petits pois et chips de jambon de parme

1 cube de tourte aux légumes

1 verrine de patate douce yuzu et petits pois, graines de courges

1 cookie crème de poire, chips de parme

1 mini croissant pesto / poulet

Chiffonnade de Parme

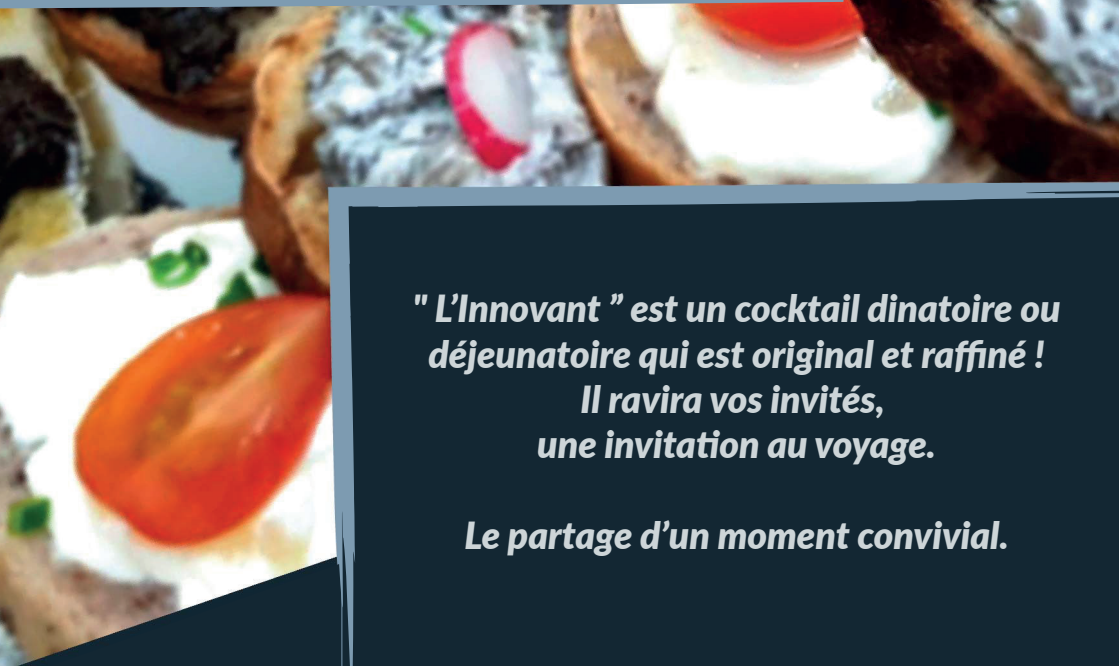
1 mini tarte fine pomme

1 mini macaronade fruits de la passion

1 chouquette de façon Paris-Brest

25.00 € par pers.

Option picking fromages affinés : 4.10 € par personne.

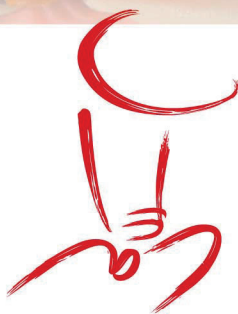


**" L'Innovant " est un cocktail dinatoire ou
déjeunatoire qui est original et raffiné !**

**Il ravira vos invités,
une invitation au voyage.**

Le partage d'un moment convivial.

Cocktail avec plat chaud possible



**LE FLEURON
DES MAUGES**

Exemples de Cocktails plats chauds

Planche de charcuterie + PAIN
(Rillauds d'Anjou, saucisson sec, andouille, chiffonnade de parme, boudin noir...)

1 Mini entremet thon

1 Toast de rilette de poisson

1 Toast de duxelle de champignons

1 Toast oeuf brouillé au saumon

1 Toast de foie gras sur pain figues

Coupelle chaudes (2 au choix, 2 par pers.)

Parmentier de boeuf

Poisson sur julienne de légumes sauce safranée

Mini Effiloché de porc confit

2 Chouquettes garnies

Contactez-nous pour un devis

Pour un minimum de 20 personnes, selon disponibilité du matériel

L'ensemble se mange debout !

"Les Planches"

5 personnes minimum

Format cocktail, 5 personnes

Planche de charcuteries fines (format cocktail)

Assortiment de charcuteries Maison (tranché fin à partager)

25.00 € par planche soit 5.00€ / pers

Planche mixte : charcuteries et fromages

29.00 € par planche soit 5.80€ / pers

Terrine ou rilette en complément

1.80 € par pers. (env. 100gr)

Planche repas léger (charcuterie)

37.50 € soit 7.50€ / pers

Planche de fromages affinés (picking)

Picking maison Bénéteau (commande 72h avant minimum)

25.00 € par planche soit 5.00€ / pers

Planche de desserts assortis

Macaron, mini cannelé, chouquettes garnies, mini brownie

25.00 € par planche soit 5.00€ / pers



**LE FLEURON
DES MAUGES**





**LE FLEURON
DES MAUGES**

*Quelques options
complémentaires
selon nos disponibilités :*



Plancha de viandes marinées

Barbecue (selon nombre et disponibilités)

Plancha de poissons marinés

Découpe de jambon à l'os

Présentation façon marché (avec stands)

Buffet de desserts miniatures

Venez nous parler de vos envies, nous vous établirons un devis personnalisé



**LE FLEURON
DES MAUGES**

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

62 rue salberie 49300 CHOLET

 **02 41 62 29 63**

Nos Savoirs Faire

Le Fleuron des Mauges, partage avec vous sa passion culinaire depuis 1968. Nous sommes à votre disposition pour vous accompagner dans la préparation de vos événements, vous conseiller et vous aider dans le choix de nos produits.

Nos équipes sont formées de professionnels dans chaque domaine d'expertise :

- *Le Traiteur sublimé par nos cuisiniers passionnés*
- *La Charcuterie Couronnée de nombreux prix*
- *La Boucherie des viandes certifiées servies par nos bouchers-experts*

La Table

DU FLEURON DES MAUGES

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

Et pause déjeuner !

2 AVENUE DU COMMANDANT - DE - CHAMPAGNY

49300 CHOLET - **TÉL 02 85 29 52 98**

Les Halles

DU FLEURON DES MAUGES

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR



PLACE DU 8 MAI - 49300 CHOLET

DU MARDI AU SAMEDI - **TÉL 02 41 62 07 12**

 **FLEURONDESMAUGES@GMAIL.COM**

 **WWW.FLEURON-TRAITEUR.COM**