

# E.I TRAITEUR PACQUEAU Sébastien

Et son équipe

Médaille d'or 94 de la meilleure rosette artisanale

Sculpteur sur glace

## COCKTAIL APERITIF

**Pain surprise** : Charcuteries **ou** poissons **ou** fromages

**6 pers** : environ 30 minis sandwiches

**8 pers** : environ 50 minis sandwiches

### A DEGUSTER FROID

**Grattons** (50 grs)

**Mix 4 charcuteries sur piques** Au choix :

jambon persillé, fromage de tête, jambon cru,

terrine de campagne, saucisson cuit pistaché ou nature

**Jambon persillé en cubes** (80 grs)

**Fromage de tête en cubes** (100 grs)

**Toasts charcuteries** (mousse de foie **ou** saucisson cuit ...)

**Toast jambon cru-melon** (**ou** figue selon saison)

**Toast bacon ~ oeuf de caille**

**Toasts poissons** ( crevette **ou** beurre crustacé **ou** saumon frais)

**Toast saumon fumé**

**Toasts crudités** (tomate-œuf **ou** pointes asperge **ou** cœur palmier-thon)

**Toasts fromages** ( bleu noix **ou** comté pomme **ou** chèvre framboise )

**Mini verrine** guacamole-crevette **ou** taboulé-volaille

**Mini verrine** crudité-St Jacques **ou** mousse foie gras

**Pâté en croûte cocktail**

**Navette garnie** ( viande froide **ou** poisson **ou** fromage **ou** charcuterie )

**Crêpette farcie** (fromage frais **ou** poisson **ou** rilette)

**Mini bruschetta** ( courgette-jambon cru **ou** tomate mozzarella )

**Magasin** : 3 rue de la citadelle 71 100 Chalon sur Saône **Tél** : 03.85.48.06.86

**E-mail** : [pacqueau.magasin@gmail.com](mailto:pacqueau.magasin@gmail.com) **Site** : [www.traiteur-pacqueau.com](http://www.traiteur-pacqueau.com)

Laboratoire agréé-71-379 PC- 46 rue d'Autun Chalon sur Saône

R.C. Chalon 74 A 310 SIRET : 489 568 048 00016

# **E.I TRAITEUR PACQUEAU Sébastien**

**Et son équipe**

Médaille d'or 94 de la meilleure rosette artisanale

Sculpteur sur glace

## **A DEGUSTER CHAUD**

**Mini quiche / Mini pizza**

**Mini bruschetta** ( saucisson cuit **ou** fromage **ou** jambon fromage )

**Gougères, Feuilletés apéritifs**

**Amuse bouche Antillais** ( ananas lardé )

**Amuse bouche Martiniquais** ( banane lardée )

**Amuse bouche Agenais** ( pruneau lardé )

**Mini brochette de volaille**

**Mini brochette d'écrevisses**

**Bouchée d'escargot**

**Mini cake salé**

## **SUCRES**

**Macarons assortis**

**Minis gâteaux assortis**

**Minis pâtes à choux assorties**

**Minis verrines sucrées :**

mousse de fruits **ou** tiramisu au café **ou** aux framboises

**ou** crumble **ou** mousse chocolat

**Mini brochette de fruits**

**Pyramide de fruits frais** ( à partir de 10 pers )

**Magasin** : 3 rue de la citadelle 71 100 Chalon sur Saône **Tél** : 03.85.48.06.86

**E-mail** : [pacqueau.magasin@gmail.com](mailto:pacqueau.magasin@gmail.com) **Site** : [www.traiteur-pacqueau.com](http://www.traiteur-pacqueau.com)

Laboratoire agréé-71-379 PC- 46 rue d'Autun Chalon sur Saône

R.C. Chalon 74 A 310 SIRET : 489 568 048 00016