



# C'Bio Traiteur

**COCKTAIL Provençal 9€ par pers. 6 pièces**

**EN VERSION PANACHE :**

*(Un panaché des recettes pour le nombre de personne défini ci-dessous)*

**Pour 50 à 80 personnes € TTC**

**Pour 100 à 130 personnes € TTC**

**Pour 150 à 180 personnes € TTC**

Verrine gaspacho et bille de concombre

Beignet épicé de potiron

Cake aux tomates confites, olive, basilic

Feuilleté aux sésames et sa tapenade maison

Panier de légumes croquants, sauce au bleu du Vercors

Brochette de champignon farcie au chèvre et jambon des Alpes

Tous nos produits sont fabriqués artisanalement et exclusivement issus de produits Bio  
Nos poissons et crustacés sont : d'élevage bio ou pêchés en mer.





# C'Bio Traiteur

## **COCKTAIL Provençal 12.5€ par pers. 8 pièces**

### **EN VERSION PANACHE :**

*(Un panaché des recettes pour le nombre de personne défini ci-dessous)*

**Pour 50 à 80 personnes 380,50 € TTC**

**Pour 100 à 130 personnes 985 € TTC**

**Pour 150 à 180 personnes 1250 € TTC**

Verrine gaspacho et bille de concombre  
Beignet épicé de potiron  
Cake aux tomates confites, olive, basilic  
Feuilleté aux sésames et sa tapenade maison  
Panier de légumes croquants, sauce au bleu du Vercors  
Brochette de champignon farcie au chèvre et jambon des Alpes

Mini bavarois aux fruits rouges  
Tartelettes aux épices de Provence

Tous nos produits sont fabriqués artisanalement et exclusivement issus de produits Bio  
Nos poissons et crustacés sont : d'élevage bio ou pêchés en mer.





# C'Bio Traiteur

**COCKTAIL « Gourmand » 18.50€ par pers. 8 pièces**

**EN VERSION PANACHE :**

*(Un panaché des recettes pour le nombre de personne défini ci-dessous)*

**Pour 50 à 80 personnes 462.50 € TTC**

**Pour 100 à 130 personnes 925 € TTC**

**Pour 150 à 180 personnes 1387.50 € TTC**

Verrine humus de lentilles corail et sa brindille à l'anis

Verrine mousseline de patate douce, poêlée de st jacques aux champignons des bois

Mini samossa pomme de terre au comté

Brochette poulet au miel de garigue et sésame

Brochette de champignon farcie au chèvre et jambon des Alpes

Tartelette saumon, pomme et oignon confit

Cake aux tomates confites, olive, basilic

Tartare de légume de saison, huile d'olive des baux de Provinces et graines de Nigél

Tous nos produits sont fabriqués artisanalement et exclusivement issus de produits Bio

Nos poissons et crustacés sont : d'élevage bio ou pêchés en mer.





# C'Bio Traiteur

**COCKTAIL « Gourmand » 22.50€ par pers. 10 pièces**

**EN VERSION PANACHE :**

*(Un panaché des recettes pour le nombre de personne défini ci-dessous)*

**Pour 50 à 80 personnes 562.50 € TTC**

**Pour 100 à 130 personnes 1125 € TTC**

**Pour 150 à 180 personnes 1687.50 € TTC**

Verrine humus de lentilles corail et sa brindille à l'anis

Verrine mousseline de patate douce, poêlée de st jacques aux champignons des bois

Mini samossa pomme de terre au comté

Brochette poulet au miel de garigue et sésame

Brochette de champignon farcie au chèvre et jambon des Alpes

Tartelette saumon, pomme et oignon confit

Cake aux tomates confites, olive, basilic

Tartare de légume de saison, huile d'olive des baux de Provinces et graines de Nigél

Panacotta aux mangues sauvages

Brownies aux noisettes caramélisées

Tous nos produits sont fabriqués artisanalement et exclusivement issus de produits Bio

Nos poissons et crustacés sont : d'élevage bio ou pêchés en mer.





# C'Bio Traiteur

**COCKTAIL DINATOIRE « Délice » 28.50€ par pers. 14 pièces**

## **EN VERSION PANACHE :**

*(Un panaché des recettes pour le nombre de personne défini ci-dessous)*

**Pour 50 à 80 personnes 712.50 € TTC**

**Pour 100 à 130 personnes 1425.50 € TTC**

**Pour 150 à 180 personnes 2137.50 € TTC**

Verrine humus de lentilles corail et sa brindille à l'anis

Verrine mousseline de patate douce, poêlée de st jacques aux champignons des bois

Mini samossa pomme de terre au comté

Brochette poulet au miel de garigue et sésame

Brochette de champignon farcie au chèvre et jambon des Alpes

Tartelette saumon, pomme et oignon confit

Cake aux tomates confites, olive, basilic

Tartare de légume de saison, huile d'olive des baux de Provinces et graines de Nigel

Crème brûlée au bleu du Vercors et son écume de poire

Croc en bouche de crevette en roulade de Ktayef

Panacotta aux mangues sauvages

Brownies aux noisettes caramélisées

Salade de fruits au sirop de romarin

Bavarois aux agrumes

Tous nos produits sont fabriqués artisanalement et exclusivement issus de produits Bio

Nos poissons et crustacés sont : d'élevage bio ou pêchés en mer.

