



COOK EVENEMENT
Traiteur

6, rue des Marronniers
21560 Remilly sur Tille

06.70.23.82.82
traiteur.ace@gmail.com

SIRET 84409023300017 R.C.S. de Dijon

Nos mignardises (salées & sucrées)

Le froid

Torsade aux graines de sésame et moutarde
Gougère au comté
Mini quiche aux lardons (ou au saumon)
Club sandwich au saumon fumé et pain томатé
Club sandwich au jambon cru et fromage frais (pain aux noix)
Wrap de volaille et sa crème au curry jaune de Madras
Mini blinis à l'aneth et œuf de lompe
Pain pita façon Veggie
Brochette de tomate et Mozzarella di Buffala
Wrap de jambon blanc et fromage frais aux herbes
Tartelette aux légumes confits et mousse de chèvre frais
Cuillère de persillé et sa crème moutardée
Madeleine au comté et lardons
Verrine de chèvre frais aux aromates et légumes croquants
Cube de saumon Gravelax aux baies roses, crème au raifort
Navette de mousse de canard au Cognac
Tartare de noix de Saint Jacques au citron vert
Verrine de compotée de tomates et magret fumé de canard
Cube de foie gras de canard et sa griotte de fougerole

Le chaud

Crevette croustillante au panko
Accra de morue
Raviole croustillante de joue de bœuf
Mini burger au charolais
Mini burger de l'océan (Saint Jacques et fondue de poireaux)
Mini burger bourguignon (Epoisses)

Le sucré

COOK EVENEMENT - Votre traiteur sur-mesure - 06.70.23.82.82
Retrouvez-nous aussi sur Facebook et Instagram

Tartelette chocolat / framboises
Mini chou fourré à la vanille
Mini cannelé
Verrine façon forêt noire
Panacotta vanille, coulis de fruits rouges
Verrine Tiramisu au café
Mousse au chocolat et croquant praliné
Bavarois vanille, crémeux caramel au beurre salé
Bavarois au citron jaune, tartare de mangue et ananas au rhum