



Cook Evénement

Cuisinier Traiteur

12, rue des Métiers - Z.A.
21560 Couternon

06.70.23.82.82

contact@cookevenement.fr

SIRET 84409023300017 R.C.S de Dijon

Buffet « Le Classique » 19,50€ TTC / personne

Salades composées

Duo d'Agatha et Morteau fumée comme une Piémontaise

Tartare de betteraves marinées au balsamique noir et julienne de magret de canard fumé

Salade de penne au pesto, dès de fêta et tomates confites

Wraps

Wrap de volailles et sa mayonnaise au curry de Madras

Wrap de jambon blanc et son fromage frais aux herbes

Charcuteries et viandes froides

Rôti de porc (servi froid)

Véritable jambon persillé de Bourgogne

Desserts

Entremet vanille / fruits rouges

Salade de fruits frais de saison

Nos buffets sont livrés avec des cornichons et des accompagnements faits maison tels que :

- Sauces : mayonnaise, pesto, cocktail,***
- Vinaigrettes : balsamique, moutardée.***

L'ensemble de nos buffets est livré en contenants à usage unique

COOK EVENEMENT – Votre traiteur sur-mesure – 06.70.23.82.82

Retrouvez-nous aussi Facebook et sur Instagram



Cook Evenement

Cuisinier Traiteur

12, rue des Métiers - Z.A.
21560 Couternon

06.70.23.82.82

contact@cookevenement.fr

SIRET 84409023300017 R.C.S de Dijon

Buffet « Le Tendance » 25,00€ TTC / personne

Salades composées

Méli-mélo de tomates et mozzarella aux herbes fraîches
Duo d'Agatha et Morteau fumée comme une Piémontaise
Verrine de guacamole et crevettes sauce cocktail

Club et wrap

Club sandwich de saumon fumé sur son pain tomate
Wrap de jambon cru et chèvre frais

Charcuteries et viandes froides

Duo de viandes froides : Rôti de porc et rôti de bœuf (servis froids)
Véritable jambon persillé de Bourgogne
Pâté en croûte traditionnel

Fromages

Duo de fromages : Comté et Brie (accompagné de son bol de salade verte)

Desserts

Panacotta au cacao et compotée de fruits rouges
Salade fruits frais de saison
Entremet framboises / mascarpone

Nos buffets sont livrés avec des cornichons et des accompagnements faits maison tels que :

- ***Sauces : mayonnaise, pesto, cocktail,***
- ***Vinaigrettes : balsamique, moutardée.***

L'ensemble de nos buffets est livré en contenants à usage unique

COOK EVENEMENT – Votre traiteur sur-mesure – 06.70.23.82.82

Retrouvez-nous aussi Facebook et sur Instagram



Cook Evenement

Cuisinier Traiteur

12, rue des Métiers - Z.A.
21560 Couternon

06.70.23.82.82

contact@cookevenement.fr

SIRET 84409023300017 R.C.S de Dijon

Buffet « Le Chic » 28,00€ TTC / personne

Salades composées

Salade Italienne : melon, jambon cru, mozzarella, salade verte

Salade de penne au pesto, dès de féta et tomates confites

Salade Landaise : salade verte, gésiers de canard, pignons de pain, tomates cerises

Clubs et Wraps

Club à la viande de grison et roquette acidulée

Wrap de volailles et sa mayonnaise au curry de Madras

Wrap de jambon blanc et son fromage frais aux herbes

Charcuteries et viandes froides

Pâté en croûte et son cœur de foie gras de canard

Longe de porc aux épices douces et sa mayonnaise au cumin

Véritable jambon persillé de Bourgogne

Fromages

Trio de fromages : Comté, Brie, chèvre (accompagné de son bol de salade verte)

Desserts

Verrine mascarpone vanillé, crumble aux amandes et coulis de fruits rouges

Entremet praliné / chocolat

Salade de fruits frais de saison

Nos buffets sont livrés avec des cornichons et des accompagnements faits maison tels que :

→ ***Sauces : mayonnaise, pesto, cocktail,***

→ ***Vinaigrettes : balsamique, moutardée.***

L'ensemble de nos buffets est livré en contenants à usage unique

COOK EVENEMENT – Votre traiteur sur-mesure – 06.70.23.82.82

Retrouvez-nous aussi Facebook et sur Instagram