



Amandine
by Valentin traiteur

**TRAITEUR & ORGANISATEUR DE
RÉCEPTION SUR MESURE**



LES COCKTAILS

2026 - 2027

SOMMAIRE

Gamme « Essentielle »

Gamme « Prestige »

Gamme « Signature »

Gamme « Verrine - Divers »

Les Formules

Information & Contact

**PRIX 1,42 € HT (TVA 5,5%)
SOIT 1,50 € TTC LA PIÈCE**

LES PIÈCES SALÉES FROIDES :

- Blinis truite fumée et crème ciboulette
- Navette mousseline de thon et aromates
- Cuillère de loup de mer en ceviche et crème aux baies roses
- Wrap de saumon fumé et crème aneth
- Bouchon de chèvre aux graines et fruits
- Mini gaufre salée, mousse de carottes, cumin et cheddar
- Briochin crudités
- Tartelette mousse de betterave, sésame et comté
- Blinis rillettes de poulet façon Tikka
- Mini madeleine viande de grison
- Carpaccio de bœuf, coulis de basilic et parmesan
- Tartelette de porc confit et fèves en persillade



LES PIÈCES SALÉES CHAUDES :

Remise en température par vos soins ou départ chaud de notre laboratoire avec coût de livraison / reprise

- Mini croque saumon ricotta
- Pic dés de poisson blanc au paprika
- Mini accras
- Brick Cantal et graines de pavot
- Mini croque mozzarella et huile de truffe
- Chou craquelin béchamel au gorgonzola
- Mini croque jambon cru
- Briochin escargot
- Pic dés de volaille au curry doux



LES PIÈCES SUCRÉES :

- Macaron fruité
- Pick-up de fruits frais
- Mini pastel de nata
- Mini muffin
- Mini madeleine à l'orange
- Tartelette aux fruits de saison
- Mini tropézienne
- Mini clafoutis aux fruits de saison

A rajouter par vos soins ou sur demande : (TVA selon règle en vigueur)

- Boissons : tarif selon choix
- Livraison / installation / reprise : tarif selon distance

**PRIX 1,90 € HT (TVA 5,5%)
SOIT 2,00 € TTC LA PIÈCE**

LES PIÈCES SALÉES FROIDES :

- Chou mousseline de colin à la moutarde d'Orléans Martin-Pouret
- Ceviche de thon infusé au vinaigre de thé noir Martin-Pouret
- Merlan en croûte de pain et crème de piquillos
- Club sandwich à la truite fumée et huile de sésame noir
- Toast au chèvre frais de Sologne, raisin et réduction de balsamique blanc Martin-Pouret
- Pick-up de légumes, billes de mozzarella et glaçage au balsamique Martin-Pouret
- Macaron salé à la truffe blanche et éclats de noisettes
- Bruschetta de légumes confits
- Pomme granny smith, magret de canard frit, pickles d'échalotes
- Macaron foie gras, figues et banyuls
- Pita Tex-Mex
- Rouleau de volaille mariné à l'estragon et mayonnaise intense Martin-Pouret

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES :

Remise en température par vos soins ou départ chaud de notre laboratoire avec coût de livraison / reprise

- Feuille de brick, langoustine et crème de poivrons fumés
- Saint-Jacques lardée
- Pic cube de poisson et bisque de homard
- Tartelette feuilletée à la crème de morilles et vin de Loire
- Gyoza aux légumes de saison et ail noir
- Bonbon de légumes confits à la sauge et beurre noisette
- Pomme de terre grenaille au foie gras et fleur de sel
- Mini burger de bœuf et sa sauce burger Martin-Pouret
- Mini vol au vent, effiloché de canard et son jus réduit



LES PIÈCES SUCRÉES :

- Chou craquelin mousseline à définir : vanille ou pralinée ou chocolat ou café ou agrumes
- Coque croquante chocolat et sa mousse intense chocolat
- Tartelette aux pommes caramélisées
- Sablé breton et sa mousse cappuccino
- Mini noisetier
- Mini croustillant chocolat blanc et fruits de saison
- Tuile croustillante, dôme aux fruits de saison insert au vinaigre Martin-Pouret
- Cigare praliné noisette

A rajouter par vos soins ou sur demande : (TVA selon règle en vigueur)

- Boissons : tarif selon choix
- Livraison / installation / reprise : tarif selon distance

LES COCKTAILS

-

GAMME SIGNATURE



**PRIX 2,37 € HT (TVA 5,5%)
SOIT 2,50 € TTC LA PIÈCE**

LES PIÈCES SALÉES FROIDES :

- Tataki de thon et guacamole mentholé
- Saint-Jacques confite à la betterave
- Tartelette du pêcheur au poisson de Loire fumé
- Aspic de lentilles du Berry et saumon fumé
- Tartelette du maraîcher et ses légumes pickles Martin-Pouret
- Panier de pommes de terre, crémeux au gorgonzola et tête de moine
- Macaron violet, mousse de vitelotte, fruits et crème de roquefort
- Tartelette de sésame noir, ganache au gorgonzola et essence de truffe
- Plaisir foie gras et gelée d'hibiscus
- Club pastrami de bœuf et crème de chou blanc confit
- Roulé de bœuf au parmesan et roquette, oignons crispy
- Stick de polenta aux agrumes et magret de canard fumé



LES PIÈCES SALÉES CHAUDES :

Remise en température par vos soins ou départ chaud de notre laboratoire avec coût de livraison / reprise

- P'tite boîte : Ecrevisses aux petits légumes et crème de Vouvray
- P'tite boîte : Saint-Jacques gratinées au parmesan
- P'tite boîte : Dés de lotte au lard et crème à l'ail des ours
- Tempura de fleur de courgette au safran
- P'tite boîte : Chèvre frais de Sologne et spéculoos
- Arancini à la truffe noire
- P'tite boîte : Ris de veau flambé au cognac
- Mini tatin de foie gras et pommes confites
- Bonbon de joue de bœuf, aromates et crémeux au confit de moutarde à l'orange Martin-Pouret



A rajouter par vos soins ou sur demande : (TVA selon règle en vigueur)

- Boissons : tarif selon choix
- Livraison / installation / reprise : tarif selon distance

www.amandinetraiteur.fr



Amandine
by Valentin traiteur
TRAITEUR & ORGANISATEUR
DE RÉCEPTION SUR MESURE

LES COCKTAILS

GAMME VERRINE - DIVERS



**PRIX 2,37 € HT (TVA 5,5%)
SOIT 2,50 € TTC LA PIÈCE**

LES VERRINES SALÉES FROIDES :

- Tartare de crabe, pamplemousse et gaspacho
- Rillettes de bar au citron vert, coulis de tomate confite et chantilly
- Panna cotta de parmesan et caviar de tomates
- Crème de champignons et duxelles de panicauts grillés
- Crème de melon et balsamique, chips de jambon fumé (selon saison)
- Œufs brouillés à la moutarde d'Orléans à la tomate et oignons crispy

LES VERRINES SUCRÉES :

- Panna cotta vanille et coulis de fruits de saison
- Salade de fruits frais à la menthe poivrée
- Soupe de fruits rouges (selon saison) et basilic
- Crumble déstructuré aux fruits de saison et spéculoos
- Trilogie de chocolat (blanc, lait et noir)
- Tiramisu aux fruits de saison



**PRIX 46,45 € HT (TVA 5,5%)
SOIT 49 € TTC LE PAIN SURPRISE**

DIVERS :

- Pain surprise en 6 saveurs d'environ 48 pièces
 - Mousseline crabe
 - Saumon fumé
 - Roquefort et noix
 - Tapenade de légumes
 - Mousseline de canard
 - Rillettes de poulet

A rajouter par vos soins ou sur demande : (TVA selon règle en vigueur)

- Boissons : tarif selon choix
- Livraison / installation / reprise : tarif selon distance

www.amandinetraiteur.fr

379 RN20 - 45770 SARAN - Tél : 02.38.80.02.24
Mail : contact@amandinetraiteur.fr



Amandine
by Valentin traiteur
TRAITEUR & ORGANISATEUR
DE RÉCEPTION SUR MESURE

LES COCKTAILS

-

LES FORMULES



**PRIX 11,37 € HT (TVA 5,5%)
SOIT 12,00 € TTC PAR PERSONNE**

LE COCKTAIL D'ACCUEIL : 6 pièces par personne

A choisir selon la composition suivante :

- 1 pièce cocktail dans la gamme « Essentielle »
- 2 pièces cocktails dans la gamme « Prestige »
- 2 pièces cocktails dans la gamme « Signature »
- 1 pièce cocktail dans la gamme « Verrine »

**PRIX 18,96 € HT (TVA 5,5%)
SOIT 20,00 € TTC PAR PERSONNE**

LE COCKTAIL DE BIENVENUE : 10 pièces par personne

A choisir selon la composition suivante :

- 2 pièces cocktails dans la gamme « Essentielle »
- 3 pièces cocktails dans la gamme « Prestige »
- 3 pièces cocktails dans la gamme « Signature »
- 2 pièces cocktails dans la gamme « Verrine »

**PRIX 27,49 € HT (TVA 5,5%)
SOIT 29,00 € TTC PAR PERSONNE**

LE COCKTAIL DÉJEUNATOIRE : 15 pièces par personne

A choisir selon la composition suivante :

- 4 pièces cocktail dans la gamme « Essentielle »
- 4 pièces cocktails dans la gamme « Prestige »
- 4 pièces cocktails dans la gamme « Signature »
- 3 pièces cocktails dans la gamme « Verrine »

**PRIX 33,17 € HT (TVA 5,5%)
SOIT 35,00 € TTC PAR PERSONNE**

LE COCKTAIL DÎNATOIRE : 18 pièces par personne

A choisir selon la composition suivante :

- 5 pièces cocktails dans la gamme « Essentielle »
- 5 pièces cocktails dans la gamme « Prestige »
- 5 pièces cocktails dans la gamme « Signature »
- 3 pièces cocktails dans la gamme « Verrine »

www.amandinetraiteur.fr

379 RN20 - 45770 SARAN - Tél : 02.38.80.02.24
Mail : contact@amandinetraiteur.fr

Commande pour un **minimum de 6 personnes** avec un choix identique pour l'ensemble des convives.

Votre commande doit nous parvenir **10 jours minimum** avant la date de la prestation.

Passé ce délai, nous ne serons peut-être pas en mesure de respecter votre choix.

Horaire de retrait : entre 09h00 et 15h00

Présentation sur platerie jetable éco-responsable.

La TVA en vigueur est de 5,5%.

Les marchandises doivent être conservées entre 0 et 3 ° C et consommées dans les 72h.

Nos produits sont fabriqués dans un laboratoire multi-allergènes ne pouvant garantir l'absence totale de traces d'ingrédients allergènes.

Liste des allergènes et origine des viandes disponibles sur demande.

Notre société possède l'agrément Sanitaire Européen FR45-302-011CE.