



NOS COCKTAILS

Depuis 13 ans, Esquisse Traiteur-Pâtisserie est spécialisé dans les réceptions privées et professionnelles : cocktails, inaugurations, séminaires, réceptions de mariages, événements d'entreprises, buffets...

Nous privilégions la qualité des matières premières et du savoir-faire, pour proposer des prestations de qualité, en vous permettant de garder la maîtrise de votre budget.

- 1 interlocuteur unique

(Aurore MARLIN - 04 75 43 18 72 / esquisse.patisserie@gmail.com)

- 1 équipe complète composée d'un pôle Traiteur et d'un pôle Pâtisserie ;
- des créations haut-de-gamme et raffinées, à partir de produits frais de saison et locaux ;
- une production artisanale élaborée dans notre laboratoire à Chabeuil par notre équipe de professionnels ;
- Nous privilégions les produits frais et de saison. Par conséquent, nous pouvons être amenés à vous proposer d'autres pièces en fonction de la disponibilité des produits.
- une garantie Qualité, avec un Contrôle Qualité Hygiène effectué chaque mois par un laboratoire indépendant et un service en liaison froide ;
- notre démarche éco-responsable visant à limiter le gaspillage en contrôlant la production de déchets, et à valoriser l'environnement grâce à notre choix de nappage, serviettes et vaisselle jetables recyclables.



Cocktail So'chic

- * **Mini-clafoutis** de trilogie de poivrons
- * **Mini-dôme** de mousse d'avocat et crabe

- * **Wrap** épinard, gambas curry
- * **Panacotta** de tomates aux légumes rôti et betterave rouge
- * **Tartelette** oignon et mousse de boudin, purée de pommes

- * **Mini-toast campagnard** jambon cru et pesto
- * **Mini-toast campagnard** de tapenade d' olives de Nyons et tomate confite

- Assortiment de légumes crus de saison :*
Tomates / Carottes / Concombres / Choux-fleurs...
- Sauces Maison :* Cocktail / Fromage blanc et fines herbes / Mayonnaise

Cocktail So'élégance

- * **Millefeuille** foie gras, pain d' épices, gelée de framboise au vinaigre
- * **Mini-verrine** de crème de bisque de gambas
- * **Mini-clafoutis** de trilogie de poivrons

- * **Cube** polenta, tomate cerise et canard fumé
- * **Cube** terrine de truite, et chantilly citronnée au mascarpone

- * **Mini-burger** crème de courgettes et truite fumée
- * **Roulé** de canard confit sur sablé, insert foie gras
- * **Mini-cannelé** tomate-chorizo

- * **Bonbons feuilletés** fêta-figue
- * **Tartelette** de thon
- * **Mini-rectangle** de pesto et jambon cru

- Assortiment de légumes crus de saison :*
Tomates cerises / Carottes / Concombres / Choux-fleurs...
- Sauces Maison :* Cocktail / Fromage blanc et fines herbes / Mayonnaise



Cocktail so'fresh

- * **Millefeuille** foie gras, pain d' épices, gelée de framboise au vinaigre
 - * **Cube** polenta, tomate cerise et canard fumé
 - * **Mini-cannelé** tomate-chorizo
 - * **Mini-cannelé** courgette-curry
 - * **Bonbons** feuilletés fêta-figue
 - * **Bonbons** feuilletés St-Marcellin et noix
 - * **Mini-rectangle** de pesto et jambon cru
- * **Mini-verrine** gaspacho, carotte, chantilly, dorade
- * **Mini-verrine** de soupe de melon au miel et à l'anis, jambon cru
 - * **Bol** houmous haricot blanc, chorizo et chips de riz
 - * **Blinis** truite fumée et crème citronnée
 - * **Dôme** mousse tomate sur sablé parmesan, tomate confite