

COCKTAILS

2024 - 2025



TRAITEUR LES DEUX TOQUES

Fabrice Autenzio



Organisation de réceptions, cocktails, mariages, baptêmes, repas d'entreprise...
L'arboretum - Bat A1 - ZAC La Millonne - Rue de Saint-Mandrier - 83140 Six Fours les Plages
Tél : 04 94 94 13 89 / 06 77 00 66 16
info@lesdeuxtoques.com / www.lesdeuxtoques.com

Cocktail Melissa

COCKTAIL 12 PIÈCES ET 3 SUCRÉES
MINIMUM DE COMMANDE : 15 PERSONNES

Mini pain façon bagnat
Tartare de courgette à l'huile d'olive et féta
Moelleux poivron rouge, tapenade et tomate séchée
Mini pain tomate mozzarella et pistou
Mini club crudités sauce fines herbes
Cupcake ricotta basilic, tomate confite
Timbale de saumon gravlax sur confit de fenouil à l'orange
Assortiment de mini cannelés salés (olive, basilic, poivron) CHAUD
Caillette sur pain pita et confit d'oignons
Pain pita farçi poulet fumé au curry
Macaron au saumon fumé et crème citronnée à l'aneth
Sablé au chèvre frais, confit de figue et bacon

Assortiment de gâteaux de soirée (2 par personne)
Assortiment de macarons (1 par personne)

PRIX PAR PERSONNE : 22€ TTC
(HORS LIVRAISON)

SUPPLÉMENT MATÉRIEL (UNIQUEMENT SI SERVICE) : 9 € TTC PAR PERSONNE
(table de buffet, verrerie complète, nappage tissu, serviette feutrine, vasques etc...)
SUPPLÉMENT SERVICE : 30 € TTC PAR SERVEUR ET PAR HEURE
SUPPLÉMENT BOISSONS : 4.80 € TTC PAR PERSONNE
(Assortiment de jus de fruits et sodas, eaux plates et pétillantes, glaçons)



*Ces tarifs sont établis selon le taux de TVA en vigueur à ce jour
et sont susceptibles d'être modifiés conformément à d'éventuelles dispositions légales*

Cocktail Maman

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE 17 PIÈCES ET 4 SUCRES
MINIMUM DE COMMANDE : 15 PERSONNES

Tartare de courgette à l'huile d'olive et féta
Moelleux poivron rouge, tapenade et tomate séchée
Tartare de tomate olive et bille mozzarella au pistou
Caillette sur pain pita et confit d'oignons
Timbale de saumon gravlax sur confit de fenouil à l'orange
Mini pain façon bagnat
Assortiment de mini-wraps : saumon, volaille, chèvre frais...
Mini blini magret et œuf de caille
Mini club crudités sauce fines herbes
Cupcake ricotta basilic et tomate confite
Assortiment de mini cannelés salés (olive, basilic, poivron) CHAUD
Brochette de beignet de moule à la rouille CHAUD
Pain pita farçi poulet fumé au curry
Macaron au saumon fumé et crème citronnée à l'aneth
Sablé au chèvre frais, confit de figue et bacon

Mosaïque de fromage (deux portions par personne) et pain aux noix

Assortiment de gâteaux de soirée (2 par personne)

Assortiment de macarons (2 par personne)

PRIX PAR PERSONNE : 30€ TTC
(HORS LIVRAISON)

SUPPLÉMENT MATÉRIEL (UNIQUEMENT SI SERVICE) : 9 € TTC PAR PERSONNE
(table de buffet, verrerie complète, nappage tissu, serviette feutrine, vasques etc...)

SUPPLÉMENT SERVICE : 30 € TTC PAR SERVEUR ET PAR HEURE

SUPPLÉMENT BOISSONS : 4.80 € TTC PAR PERSONNE

(Assortiment de jus de fruits et sodas, eaux plates et pétillantes, glaçons)



*Ces tarifs sont établis selon le taux de TVA en vigueur à ce jour
et sont susceptibles d'être modifiés conformément à d'éventuelles dispositions légales*

Cocktail Océane

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE 20 PIÈCES ET 5 SUCRÉES
MINIMUM DE COMMANDE : 15 PERSONNES

Tartare de courgette à l'huile d'olive et féta
Moelleux poivron rouge, tapenade et tomate séchée
Tartare de tomate olive et bille mozzarella au pistou
Vermine de salade de poulpe, petits légumes et pistou
Mini pain façon bagnat
Timbale de saumon gravlax sur confit de fenouil à l'orange
Mini pain tomate mozzarella au pistou
Assortiment de mini wraps : saumon, volaille, chèvre frais
Tataki de thon sur confit d'oignons
Mini club crudités sauce fines herbes
Cupcake ricotta basilic, tomate confite
Assortiment de mini cannelés salés (olive, basilic, poivron) **x2 CHAUD**
Caillette sur pain pita et confit d'oignons
Pain pita farci au poulet fumé et curry
Brochette de beignet de moule à la rouille **CHAUD**
Macaron au saumon fumé et crème citronnée à l'aneth
Sablé au chèvre frais, confit de figue et bacon

Mosaique de fromages (deux portions par personne) et pain aux noix

Assortiment de gâteaux de soirée (**3 par personne**)
Assortiment de macarons (**1 par personne**)
Tartelette aux fruits (**1 par personne**)

PRIX PAR PERSONNE : 37€ TTC
(HORS LIVRAISON)

SUPPLÉMENT MATÉRIEL (UNIQUEMENT SI SERVICE) : 9 € TTC PAR PERSONNE

(table de buffet, verrerie complète, nappage tissu, serviette feutrine, vasques etc...)

SUPPLÉMENT SERVICE : 30 € TTC PAR SERVEUR ET PAR HEURE

SUPPLÉMENT BOISSONS : 4.80 € TTC PAR PERSONNE

(Assortiment de jus de fruits et sodas, eaux plates et pétillantes, glaçons)

Ces tarifs sont établis selon le taux de TVA en vigueur à ce jour
et sont susceptibles d'être modifiés conformément à d'éventuelles dispositions légales



Cocktail Matthien

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE 25 PIÈCES ET 5 SUCRÉES
MINIMUM DE COMMANDE : 15 PERSONNES

- Tartare de courgette à l'huile d'olive et féta
Moelleux poivron rouge, tapenade et tomate séchée
Tartare de tomate, tapenade noire et bille mozzarella au pistou
Verrine de salade de poulpe, petits légumes et pistou
Mini briochette au surimi, sauce cocktail
Mini pain façon bagnat
Assortiment de mini wraps : saumon, volaille, chèvre frais
Timbale de saumon gravlox sur confit de fenouil à l'orange
Mini club crudités sauce fines herbes
Cupcake ricotta basilic, tomate confite
Mini blini œuf de caille façon mimosa
Brochette de saumon mariné aux agrumes et légumes croquants
Assortiment de mini cannelés salés (olive, basilic, poivron) **x2 A CHAUFFER**
Brochette de volaille, pomme et curry
Caillette sur pain pita et confit d'ignons
Brochette de beignets de moule sauce à la rouille **A CHAUFFER**
Raviole de foie gras à la crème et au Parmesan **A CHAUFFER**
Petits farcis de Provence **x2 A CHAUFFER**
Macaron au saumon fumé et crème citronnée à l'aneth
Sablé au chèvre frais, confit de figue et bacon
Pita farcie au poulet fumé et curry

Mosaïque de fromages (deux portions par personne) et pain aux noix

Assortiment de gâteaux de soirée (**3 par personne**)
Assortiment de macarons (**1 par personne**)
Tartelette aux fruits frais (**1 par personne**)

PRIX PAR PERSONNE : 45€ TTC
(HORS LIVRAISON)

SUPPLÉMENT MATÉRIEL (UNIQUEMENT SI SERVICE) : 9 € TTC PAR PERSONNE
(table de buffet, verrerie complète, nappage tissu, serviette feutrine, vasques etc...)
SUPPLÉMENT SERVICE : 30 € TTC PAR SERVEUR ET PAR HEURE
SUPPLÉMENT BOISSONS : 4.80 € TTC PAR PERSONNE
(Assortiment de jus de fruits et sodas, eaux plates et pétillantes, glaçons)

Ces tarifs sont établis selon le taux de TVA en vigueur à ce jour
et sont susceptibles d'être modifiés conformément à d'éventuelles dispositions légales



Cocktail Faron

COCKTAIL 25 PIÈCES DONT 8 ANIMATIONS CULINAIRES
ET 5 SUCRÉES

MINIMUM DE COMMANDE BASSE SAISON (NOV/AVRIL) : 40 PERSONNES
HAUTE SAISON (MAI/OCTOBRE) : 60 PERSONNES

CE COCKTAIL EST PROPOSÉ UNIQUEMENT AVEC PRESTATION DE
SERVICE ET MATERIEL

Mini pain façon bagnat
Cupcake ricotta basilic, tomate confite
Moelleux poivron rouge, tapenade et tomate séchée
Tartare de tomate olive et bille mozzarella au pistou
Verrine de salade de pulpe, petits légumes au pistou
Mini pain tomate mozzarella au pistou
Timbale de saumon gravlax et confit de fenouil à l'orange
Mini club crudités sauce fines herbes
Assortiment de mini wraps : saumon, volaille, chèvre frais
Assortiment de mini cannelés salés (olive, basilic, poivron) CHAUD
Brochette de beignets de moule et sa sauce à la rouille
Petits farcis de Provence
Pain pita farci au poulet fumé et curry
Macaron au saumon fumé et crème citronnée à l'aneth
Sablé au chèvre frais, confit de figue et bacon

LES 8 ANIMATIONS CULINAIRES (à déterminer)

LES FROIDES : huîtres, pain de seigle et beurre salé - Saumon Gravlax à la découpe, blini et crème citronnée
Jambon Serrano cru à la découpe et ses cubes de melon - Balade Italienne - Planch Mezu-Mezu -

Bar du Marché - L'atelier de Monsieur Seguin - Tomates mozzarella au Pistou de chez nous.

LES PLANCHAS : Gambas flambées au Pastis - Aiguillettes de canard miel et sésame - St Jacques au Curry
Espadon mariné citron coco - Poulet Tandoori - Légumes du soleil à la méditerranéenne - Bœuf aux épices
Poêlée de soupions ail et persil - Agneau à l'Orientale

LES GOURMANDES : Mini burgers du chef - Brouillade aux truffes (+3€) Mini ravioles au foie gras, crème et parmesan - Foie gras poêlé à la minute sur pain aux figues - Risotto crémeux au Parmesan - Gnocchis à la crème de truffes -

Mosaïque de fromages (deux portions par personne) et pain aux noix

Assortiment de gâteaux de soirée (3 par personne)

Assortiment de macarons (1 par personne)

Tartelette aux fruits frais (1 par personne)

PRIX PAR PERSONNE : 62€ TTC

(CAMION FRIGORIQUE COMPRIS, HORS LIVRAISON)

SUPPLÉMENT MATÉRIEL (UNIQUEMENT SI SERVICE) : 9 € TTC PAR PERSONNE

(table de buffet, vaisselle complète, nappage tissu, serviette feutrine, vasques etc...)

SUPPLÉMENT SERVICE : 30 € TTC PAR SERVEUR ET PAR HEURE

SUPPLÉMENT BOISSONS : 4.80 € TTC PAR PERSONNE

(Assortiment de jus de fruits et sodas, eaux plates et pétillantes, glaçons)

Ces tarifs sont établis selon le taux de TVA en vigueur à ce jour
et sont susceptibles d'être modifiés conformément à d'éventuelles dispositions légales



Cocktail Pit chouns

COCKTAIL RECOMMANDÉ POUR LES ENFANTS DE 4 À 11 ANS
MINIMUM DE COMMANDE : 5 PERSONNES

Mini Pizza au fromage
Mini Croque jambon
Mini Panini tomate mozzarella
Mini Burger
Mini Hot dog
Mini brochette de dinde
Nuggets de poulet x2
Brochette de tomate mozzarella
Petit fromage

Dosettes de ketchup et de Mayonnaise

Beignet au sucre
Mini moelleux au chocolat
Brochette de bonbons

PRIX PAR PERSONNE : 22€ TTC

(HORS LIVRAISON)

SUPPLÉMENT MATÉRIEL (UNIQUEMENT SI SERVICE) : 9 € TTC PAR PERSONNE
(table de buffet, vaierie complète, nappage tissu, serviette feutrine, vasques etc...)
SUPPLÉMENT SERVICE : 29 € TTC PAR SERVEUR ET PAR HEURE
SUPPLÉMENT BOISSONS : 4.80 € TTC PAR PERSONNE
(Assortiment de jus de fruits et sodas, eaux plates et pétillantes, glaçons)

Ces tarifs sont établis selon le taux de TVA en vigueur à ce jour
et sont susceptibles d'être modifiés conformément à d'éventuelles dispositions légales

