

À LA COOL

Carte traiteur des fêtes



140 ROUTE DE LA PETITE PALUD
29800 LANDERNEAU

09.82.66.03.36

[HTTPS://A-LA-COOL.FR](https://a-la-cool.fr)

A.LA.COOL.LANDERNEAU@GMAIL.COM

NOS PETITS CROÛS :

Brioche de Noël :

Petit pain viennois, crevettes fraîches, mayonnaise citronnée, ciboulette échalottes

Pancake saumon :

Pancake sarasin maison, saumon fumé, crème cheese à l'aneth, tartare de tomates

Ciabatta plaisir :

Ciabatta, jambon sec, pesto, burrata, tomates

Bun magret :

Pain bun, magret de canard fumé, sauce moutarde à l'ancienne et vin rouge, bleu, roquette

NOS VERRINES :

Verrine foie gras :

Foie gras, confit d'oignons rosé, pain d'épices

Verrine iodée :

Oeuf de lump rouges, chantilly aneth citron, crumble

Verrine crevettes mangues :

Crevettes fraîches, mangues, mayonnaise, ciboulette, échalotes

Verrine pétoncles :

Noix de pétoncle, crème de curry

NOS BROCHETTES :

Brochette de foie gras :

Sucette de foie gras façon pomme d'amour

Brochette yakitori :

Poulet caramélisé, marinade teryaki, graines de sésame

Brochette de crevettes marinées :

Crevettes marinées à la sauce soja, piment doux, ail et coriandre

Brochette tomates basilic :

Tomates cerises, billes de mozzarella, feuille de basilic

NOS BOWLS :

Bowl périgourdin :

Roquette, vinaigrette, copeaux de foie gras, magret de canard fumé, tomates cerises, croutons de pain

Bowl thaï :

Carottes râpées, sauce soja sucrée, saumon, crème cheese, fèves edamane, mangue

Bowl de crevettes :

Crevettes accompagnées de mayonnaise maison

Bowl charcuteries fromages :

Magret de canard fumé, jambon sec, comté AOP, mozzarella, olive, raisin

LE SUCRÉ

Trio de verrines :

Dans l'objectif de limiter le gaspillage, les verrines sont susceptibles de changer, on pourra y retrouver par exemple : mousse au chocolat, pana cotta au lait de coco, crème mascarpone caramel au beurre salé...



Trio de pâtisseries :

Mini chou à la crème / Mini tarte au citron / Mini fondant au chocolat



OPTIONS & CONDITIONS :

Cette carte s'adresse aux particuliers comme aux professionnels pour marquer cette fin d'année 2024.

Les commandes sont à passer par téléphone, mail, en boutique ou sur les réseaux sociaux **avant le 19 décembre** pour les commandes de Noël et **avant le 26 décembre** pour le nouvel an.



Les commandes sont à retirer en boutique **les 24 et 31 décembre entre 12h et 15h.**

Merci à tous pour votre fidélité, on se réjouit de faire partie de vos fêtes de fin d'année à notre manière.

NOS TARIFS :

FORMULE UN PEU...

16€ / PERS

Cette formule est composée de 4 pièces salées au choix*.

Elle est adaptée pour un apéritif avant un repas complet.

FORMULE A LA FOLIE...

30€ / PERS

Cette formule est composée de 8 pièces salées au choix*.

Elle est adaptée pour un apéritif dînatoire (sans repas après)

*2 options s'offrent à vous : vous choisissez seul vos pièces ou vous nous laissez faire la sélection.

LE SUCRÉ :

Trio de verrines :

4€ / PERS

Trio de pâtisseries :
accessible à partir de 8 personnes

5€ / PERS