





&



## Cocktail 18 pièces

13 pièces salées froides et 5 pièces sucrées

32,40 € HT / 35,64 € TTC par personne

(hors boissons, matériel et personnel)

Dressage des produits sur plateaux jetables noirs façon ardoise

### Les tendances

Bonbon de volaille au radis green, gingembre et basilic  
Millefeuille & foie gras et pain d'épices  
Makislim saumon, mangue & pamplemousse  
Craquant œuf de caille

### Les fraîcheurs

Profiterole de chèvre au pesto et feuille de menthe  
Radis beurre salé sur croustillant  
Grenaille, mini ratatouille & parmesan  
Croustade aux graines de pavot, tartare de saumon & crème légère à l'aneth

### Les mini brochettes

Finger Vegan  
Roll up de tzatziki à la menthe fraîche  
Millefeuille de dinde, comté & mascarpone au basilic  
Brochette de saumon mariné au citron vert

### Quelques douceurs sucrées...

Opéra  
Tartelette au chocolat  
Diamant citron  
Perle rouge à la framboise  
Cheesecake

Conditionnement : en cartons « galfas » | Commande 48h à l'avance | Minimum de convives : 20

### Livraison

Livraison simple (du lundi au samedi) : 60,00 € HT / 66,00 € TTC | Livraison simple (dimanche) : 90,00 € HT / 99,00 € TTC

### Personnel

Maître d'hôtel (vacation de 6h00) : 240,00 € HT / 264,00 € TTC, l'unité  
Heure supplémentaire de jour (avant minuit) : 50,00€ HT / 55,00 € TTC  
Heure supplémentaire de nuit (après minuit) : 60,00€ HT / 66,00 € TTC



arômes & sens  
— TRAITEUR —

&



## Cocktail 24 pièces

16 pièces salées froides et 8 pièces sucrées

43,20 € HT / 47,52 € TTC par personne

(hors boissons, matériel et personnel)

Dressage des produits sur plateaux jetables noirs façon ardoise

### Les tendances

Bonbon de volaille au radis green, gingembre et basilic  
Millefeuille & foie gras et pain d'épices  
Makislim saumon, mangue & pamplemousse  
Cône de bresaola, risotto aux parfums de truffe blanche  
Craquant œuf de caille

### Les fraîcheurs

Profiterole de chèvre au pesto et feuille de menthe  
Aumônière de volaille au curry  
Radis beurre salé sur croustillant  
Grenaille, mini ratatouille & parmesan  
Croustade aux graines de pavot, tartare de saumon & crème légère à l'aneth

### Les mini brochettes

Finger Vegan  
Roll up de tzatziki à la menthe fraîche  
Millefeuille de dinde, comté & mascarpone au basilic  
Brochette de croq'légumes  
Brochette de saumon mariné au citron vert

### Quelques douceurs sucrées...

Opéra  
Tartelette au chocolat  
Diamant citron  
Sablé chocolat Gianduja et confiture de lait  
Perle rouge à la framboise  
Cheesecake  
Caroline chocolat matcha

Conditionnement : en cartons « galfas » | Commande 48h à l'avance | Minimum de convives : 20

### Livraison

Livraison simple (du lundi au samedi) : 60,00 € HT / 66,00 € TTC | Livraison simple (dimanche) : 90,00 € HT / 99,00 € TTC

### Personnel

Maître d'hôtel (vacation de 6h00) : 240,00 € HT / 264,00 € TTC, l'unité  
Heure supplémentaire de jour (avant minuit) : 50,00€ HT / 55,00 € TTC  
Heure supplémentaire de nuit (après minuit) : 60,00€ HT / 66,00 € TTC



arômes & sens  
— TRAITEUR —

&



**Besoin d'informations complémentaires  
ou d'une proposition sur-mesure ?  
Contactez - nous !**

Morgane Yeu  
07 67 24 72 81  
[morgane.yeu@aromes-et-sens.fr](mailto:morgane.yeu@aromes-et-sens.fr)

159, boulevard Bineau  
92200 Neuilly sur Seine

[www.aromes-et-sens.fr](http://www.aromes-et-sens.fr)