



Traiteur & Cake Design sur mesure  
Enfin un traiteur qui s'adapte à votre événement

[www.virginiecuizin.fr](http://www.virginiecuizin.fr)

✉ [virginiecuiz.in@gmail.com](mailto:virginiecuiz.in@gmail.com)

☎ 06 22 94 15 74



*Chaque cocktail est un événement unique et personnalisé.*

*Ceci est une liste non exhaustive de ce que je propose.*

*Un devis gratuit est proposé gratuitement*

*Quantité à prévoir en moyenne (entre 10 et 15 pièces par personne)*

*Commande d'un minimum d'environ 10 pièces par variété*

## Les pièces cocktails salées

### Les verrines et cuillères apéritives /



Tartare de poivrons marinés, Féta  
Velouté de petits pois à la menthe, chèvre  
Panna cotta de mozzarella, tomate et basilic  
Panna cotta au chèvre, tomates et balsamique  
Crème de betterave chèvre olive noire  
Avocat concombre et raviole de Royan  
Caviar de courgette et parmesan  
Duo Crème d'houmous - carotte épicées  
Crème d'avocat curry cumin & Tuc  
Tartare concombre, tomates, olives, féta  
Caviar Carotte et courgette, mini poivon doux  
Panna cotta foie gras et chutney  
Emincé Cube volaille et crème curry

### A partir de 2.20 € pièce / Minimum 16 pièces



Perles marinés saumon, et surimi  
Lentilles corail au saumon & petits pois  
Tartare de mangues et crevettes, gingembre  
Tartare de saumon & pomme verte  
Tartare saint jacques mangue coriandre  
Crème de thon et feuille d'endive  
Crème de Saumon fumé, asperge verte  
Avocat mangue (Kiwi) et surimi  
Tartare de crevettes et mangues à la coriandre  
Tartare de saumon mariné à la vodka et aneth  
Tartare de saumon au wakamé  
Saumon tzaziki et mini concombre  
Mousse de panais ou potiron et écrevisse



**Les Wraps**  
1.80 € / pièce  
Minimum 20  
Poulet crudités  
Carpaccio Bœuf  
Saumon (avocat)  
Veggie oignons grillés

**Les brochettes**  
1.70€ /pièce  
Minimum 30  
Tomate mozza  
Radis noir Crevette  
Chorizo crevette  
Raisin jambon fromage



## Les Hot- dogs

Mini hot dogs 1.70 € pièce  
Minimum 20 pièces



## Les Burgers

Mini cheeseburgers 2 € pièce  
Mini-burger au poulet 2 € / pièce  
Mini Burger Rossini 3 € / pièce  
Minimum 20 pièces



## Les feuilletés

2 € /pièce (Minimum 40)

Jambon & fromage  
Saumon fumé & Boursin  
Poulet, emmental  
Magret fumé confit oignons  
Tapenade, Pesto rouge  
chèvre, courgette et menthe



## Les Toasts

1.70 € /pièce (minimum 20)  
mozzarella, tomate, miel  
courgette, caviar d'aubergine  
Poire , roquefort et noix  
Crème d'artichauts, parmesan  
Philadelphia , oeuf de caille



## Les Navettes

1.80€ pièce (Minimum 15)  
Philadelphia jambon (sauce moutarde)  
Légumes confits - sauce tomate  
Philadelphia - saumon - concombre  
Thon et fromage frais  
Ricotta tomate séchée poulet



## Les clubs

1.70 € /pièce (Minimum 24)  
Thon mayo  
Poulet ou Poulet curry  
Saumon fromage frais  
Tomate, pesto fromage frais



## Les mini cônes

2.20 € / pièce / Minimum 30 (2 variétés) 45 ( 3)  
Mousse Foie gras, fromage aux noix , magret et abricot sec  
Fromage frais, Serrano, œuf de caille  
Tzaziki saumon fumé et Œuf de saumon  
Mascarpone à la tomate, tomate confite et parmesan



## Les mini tartelettes

2.20 € pièce Minimum 24  
Chutney maison et foie gras  
Houmous de patate douce et magret canard  
Mascarpone tomaté et courgette grillée  
Façon quiche jambon fromage

Aubergine et Involtini  
Tomate mozza  
Crème poireaux et Pétoncle



## Les Tartes 30 € pièce

Thon, petits pois menthe  
Tomate courgettes mozza basilic  
Saumon, poireau, champignons  
Girolles, ciboulette, poulet  
Poireaux, noix de Saint-Jacques  
Quiche lorraine



## Les cakes 30 € /pièce

Marbré pesto  
Jambon olives  
Façon paella  
Saint jacques poireau  
Saumon épinard

## Les buffets froids

### Plateau de la mer

Saumon fumé , surimi  
Terrine saint jacques,  
écrevisses, poissons  
à partir de 6.50 € / personne



### Salades



Piémontaise (Pdt, jambon, œuf)  
Grecque (fêta tomate concombre)  
Nordique (pâtes, saumon, surimi, œuf truite)  
Niçoise (riz thon olive poivrons maïs)  
Italienne (tortis pesto Mozza to. cerises et confites)  
à partir de 4.50 € par personne

### Viandes & charcuteries

Jambon blanc, Coppa,  
Rosette, Jambon de pays, chorizo  
, mortadelle...  
Roti de de bœuf / de porc  
à partir de 6.50 € / personne



### Pains et fromage

Brie de Meaux / Chèvre frais  
comté /roquefort  
- Salade verte et vinaigrette  
A partir de 3.20 € / personne (entier)  
A partir de 6.50 € / personne  
(découpes)  
  
Pain de campagne tranché  
A partir de 4 € / pièce



## Les Plats chauds

### Minimum 8 personnes A faire réchauffer

Lasagnes Bœuf / Lasagnes Saumon épinard / Légumes grillés  
A partir de 7.50 € / pers  
Parmentier de Bœuf / A partir de 7.50 € / pers  
Parmentier de canard aux giroles et foie gras A partir de 12 € / pers  
  
Roti de Magret de Canard Farci au cèpes et foie gras  
Joue de Porc confite au cidre et au miel  
Accompagnement gratin dauphinois  
A partir de 17 € /personne  
D'autres recettes sur demande selon le marché et la saison



## La plancha

### Les mini Brochettes à la Plancha

Saumon teriyaki  
Mini St jacques  
Chorizo-Crevette  
Saumon marinade marocaine  
Filet mignon enroulé de lard  
Poulet gingembre,  
Poulet mariné ail persil  
Canard mariné au miel  
Bœuf mariné miel, soja, sésame  
Bœuf Mariné ail persil  
A partir de 3 €/ brochette de 12 cm

Aubergines/ courgettes  
marinade maison :  
Barquette de 2.50kg = 30 €

Patates douces en frites huile  
d'olive et herbe de Provence :  
Barquette de 2.50 kg = 35 €

Location Plancha / cuisson sur  
place / 100 € Service en sus



## Les pièces cocktails sucrées



### Les verrines

2.50 € /pièce

Plateau de 15 minimum (1 à 2 variétés)

Les petites cuillères sont fournies



### Les Mignardises

De 1.80 € /pièce (rocher, moelleux, financier...)  
à 2.20 € /pièce (tartelettes et cônes)  
24 tartelettes minimum (2 variétés)  
45 cônes minimum (2 à 3 variétés)



### Les mini cupcakes

1.80 € pièce sans déco  
2 € pièce avec glaçage + sparkling  
3.50 €/3.80 € pièce  
avec déco en pâte à sucre

Quantité minimum 24

Cupcakes taille 5 cm  
(déco à thème/photo)  
A partir de 5 € /6 € cupcake

Minimum 12



### Les verrines

Mousse d'abricot gingembre et pain d'épices  
Tiramisu litchi-framboise citron vert  
Panna cotta et coulis fruits rouges  
Tiramisu classique chocolat - café  
Tiramisu Oréos  
Crème chocolat et crumble chocolat  
Mousse au chocolat et Fruit de la passion  
Mousse chocolat blanc et meringues  
Mousse mascarpone Poire caramel  
Mousse mascarpone pommes spéculos  
Crème Paris Brest et pralin  
Tiramisu pina colada (ananas - coco)  
Mousse foret noire (Cerise choco)

### Les Cupcakes

**Basiques**  
banane Nutella  
citron meringué  
cannelle spéculos  
Vanille Framboise  
pêche framboise  
choco Nutella  
Oreo/ bouny/  
mars/Ferrero

### Mini

Vanille  
Chocolat  
Citron

### Les tartelettes/ Mignardises / Cônes

Ananas & mangue  
Citron Meringue  
Chocolat (nature, banane ou poire)  
Poire caramel  
Abricot Pistache  
Amandine framboise / Poire  
  
Moelleux chocolat / Vanille  
Browkies (cookies -brownies)  
Rochers coco / Madeleines  
Financiers amande/ choco

### Les cônes

Mousse mangue fruits de la passion  
Mousse Mascarpone et framboise fraîche  
Mousse chocolat et déco chocolat  
Crème Paris Brest et éclats de pralin

Conditions générales **Virginie Cuiz'in**  
TVA non applicable - article 293 B du CGI  
Immatriculé au RCS . C. S Evry 824 177 950  
Virginie Valente - virginie Cuiz'in /EI  
31 allée des pommiers - 91310 Montlhéry  
**Prestations événementielles, traiteur,  
chef à domicile, Cake designer**

Accepte chèque / espèces / virement / Paypal  
Et carte bancaire by Izettle  
A l'ordre de Virginie Valente  
Acompte exigé non restituable en cas  
d'annulation du client (sauf Pandémie, restitution à voir ou rbst partiel  
voire total selon situations)  
Le versement de l'acompte entraine votre accord  
L'annulation par le traiteur Virginie Cuiz'in entraine votre rbst total  
Livraison facturé en sus selon distance Aller /Retour  
0-20 kms : 20 € + 0.50 € / kms supl