

# Les Cocktails Classiques

## Andlau

(à partir de 10 personnes)

Petit bretzel alsacien  
Mini mauricette garnie  
Mini club sandwich  
Mini quiche & pizza  
Feuilletés



Mignardises de notre pâtissier

- 8 pièces salées ou 6 salées + 2 sucrées 7,95 €/pers

En complément, possibilité de rajouter 1 pain surprise long ou 1 pain surprise rond.

## Sarre

(à partir de 15 personnes)

Kougelhopf à l'alsacienne  
Pain surprise long  
Mini bretzel tradition  
Mini malicette garnie  
Mini faluche poulet/curry  
Variation de wraps  
Club canapé de volailles et légumes

Mini croc'

Feuilletés à l'Alsacienne

Mini nems aux légumes

Mignardises de notre pâtissier

- 10 pièces salées ou 8 salées + 2 sucrées 10,90 €/pers

- 12 pièces salées ou 10 salées + 2 sucrées 12,50 €/pers

## Zorn

(à partir de 20 personnes)

Kougelhopf à l'alsacienne  
Pain surprise rond de campagne  
Mini malicette garnie  
Navette briochée au foie gras de canard  
Petite faluche de thon à la niçoise  
Variation de bagels  
Pic de tomate cerise/mozza  
Macaron carotte cumin  
Club sandwich en superposition  
Mini bouchée riz crevettes légumes

Mini burger Charolais

Paire de mini knaco d'Or

Mikado de légumes

Mignardises de notre pâtissier

- 12 pièces salées ou 10 salées + 2 sucrées 12,90 €/pers

- 14 pièces salées ou 11 salées + 3 sucrées 14,00 €/pers

## En complément

Le Kougelhopf à l'alsacienne  
32,90 €/pce

Le Kougelhopf salé, lard et noix  
19,90 €/pce

Le pain de campagne en surprise +/- 35 sandwichs variés  
23,00 €/pce

Le pain rond de campagne +/- 50 sandwichs variés  
25,90 €/pce

Plateau de 20 malicettes garnies  
20,00 €/pce

*Vous pouvez également composer votre cocktail à la carte sur simple demande.*

*1,10€/pcs froide, 1,60€/pcs chaude et 2,20€/verrine*

Exemple de verrine : autour de l'avocat, betterave/ chèvre, fricassée de légumes du soleil, crème de ciboulette et pommes de terre façon grd-mère, panna cotta de petits pois mentholés et lard, etc...



# Les Cocktails Contemporains

## Diamant

(à partir de 15 personnes)

Pain surprise long  
Blinis de truite fumée  
Mini kougelhopf  
Navette briochée au foie gras  
Variation de bagels  
Macaron tapenade / olive verte  
Cornet croustillant de volaille  
Nems de légumes  
Mignardises de notre pâtissier

- 8 pièces salées ou 6 salées + 2 sucrées 9,95 €/pers



## Rubis

(à partir de 20 personnes)

Pain surprise rond  
Mini Kougelhopf  
Variation de macarons salés  
Mini éclair de la mer  
Mini bagnat  
Canapé club tricolore  
La déclinaison de bagels  
Délice norvégien sur son mini blinis  
Cube de foie gras  
Variation de verrines  
Mini bouchée riz, crevettes et légumes  
Bouchée à l'italienne  
Variation de mini moelleux salés  
Croc jambon-bière  
Mini burger charolais  
Variation de mini coquille St Jacques  
Croustillant de légumes  
Mignardises de notre pâtissier

- 12 pièces salées ou 10 salées + 2 sucrées 12,95 €/pers

- 14 pièces salées ou 11 salées + 3 sucrées 14,95 €/pers

## Saphir

(à partir de 15 personnes)

Kougelhopf maison et sa garniture primée  
Macaron carotte cumin  
Variation de wraps  
Brochette transalpine  
Mini faluche poulet/curry  
Le club nordic  
Le Paris Brest salé  
Focaccia Caesar  
Mini sphère de la mer  
Brochette de poulet Yakitori  
Mikado de légumes  
Nem de canard

Mignardises de notre pâtissier

- 10 pièces salées ou 8 salées + 2 sucrées 11,95 €/pers

- 12 pièces salées ou 10 salées + 2 sucrées 12,95 €/pers

Cocktail déclinable en 10, 12 ou 14 pcs aux tarifs des cocktails contemporains.

## En complément

Le Kougelhopf à l'alsacienne  
32,90 €/pce  
Le Kougelhopf salé, lard et noix  
19,90 €/pce  
Le pain de campagne en surprise +/- 35 sandwichs variés  
23,00 €/pce  
Le pain rond de campagne +/- 50 sandwichs variés  
25,90 €/pce  
Plateau de 20 malicettes garnies  
20,00 €/pce

*Vous pouvez également composer votre cocktail à la carte sur simple demande.*

*1,10€/pcs froide, 1,60€/pcs chaude et 2,20€/verrine*

Exemple de verrine : autour de l'avocat, betterave/chèvre, fricassée de légumes du soleil, crème de ciboulette et pommes de terre façon grd-mère, panna cotta de petits pois mentholés et lard, etc...





# PATRICK GANGLOFF RÉCEPTIONS

*Notre savoir-faire à votre service*

Pour nous contacter:



57 rue de Phalsbourg 67260 Sarre-Union



03 88 710 710



06 87 62 12 08



jl@gangloff-traiteur.com



Patrick Gangloff Réceptions



Gangloff