



# Kneuss Traiteur



# Carte COCKTAILS

---

**SARL KNEUSS ET FILS**

Place St Goëry - 88000 EPINAL

Tél. 03 29 31 16 73

[fkneuss@kneussetfils.net](mailto:fkneuss@kneussetfils.net)

[www.kneussetfils.net](http://www.kneussetfils.net)

<https://www.facebook.com/kneussetfils>

# Cocktails

## Pain surprise 32 sandwichs

(8 personnes)

Le Charcutier..... 22.00 €  
(Rillettes de porc, mousse de foie gras, confit de foie de porc, jambon blanc)

Le Festif..... 32.00 €  
(Saumon fumé, foie gras de canard, rillettes d'oie, jambon cru de Savoie)



## Petits pains garnis

1.00 € la pièce

Bagnat : salade, tomate, œuf, mayonnaise au thon

Italien : salade, mozzarella, tomate confite, vinaigrette balsamique

Vosgien : salade, filet mignon fumé, fromage blanc ail et fines herbes

Espagnol : chorizo, mini ratatouille de légumes grillés

Végétarien : salade, céleris et carottes rémoulade

## Wraps

1.00 € la pièce

Citron vert, mascarpone et saumon fumé

Ricotta et poivron rouge séché

## Cuillères

1.00 € la pièce

Rigatoni farci aux champignons et ciboulette

Conchiglioni farci à la piperade de légumes grillés

Tout canard (carpaccio de canard, échalote, ciboulette, huile d'olive, parmesan, foie gras)

Brochette mozzarella, tomate confite, pois gourmand



## Verrines

1.50 € la pièce

Soupe de légumes

Pana Cotta au raifort, pomme verte et saumon fumé

Brouillade d'œuf aux champignons en coquetier

Fromage frais, concombre et pomme

Concombre, pomme et saumon fumé, crème à la menthe



# Cocktails

## Pièces Cocktail chaudes

0.90 € la pièce

Bouchée escargot  
Chausson aux pétoncles et saumon  
Gougère farcie jambon/emmental  
Tartelette mozzarella, chorizo et tomate cerise  
Tartelette noix de pétoncle au curry  
Tartelette piperade et chèvre

## Brochettes cocktail chaudes

1.00 € la pièce

Brochette de poulet mariné  
Brochette de canard au miel et sésame  
Brochette de St Jacques au chorizo  
Brochette d'agneau, sauce à la menthe  
Brochette de polenta et lard fumé  
Gambas et tomate cerise au basilic  
Queue de gambas croustillante, chutney au curcuma

## Desserts cocktail

0.90 € la pièce

Choux crème caramel au beurre salé  
Choux crème fruit de la passion  
Dôme au citron  
Framboisine  
Le 100 % chocolat  
Macaron au chocolat blanc  
Sablé breton aux framboises, crème mascarpone  
Tartelette citron meringuée  
Tartelette ganache chocolat noir  
Tartelette passion

## Verrine cocktail sucrées

1.20 € la pièce

Chocolat liégeois  
Crèmeux, compotée d'ananas meringué  
Liégeois framboise  
Mousse 3 chocolats  
Pana Cotta aux fruits rouges  
Soupe de fraises



# Cocktails

## Apéritif salé et sucré

8 pièces : 8.00 € par personne

### PIÈCES SALÉES

Le Bagnat

Wrap ricotta et poivron rouge séché

Rigatoni aux champignons et ciboulette

Brochette mozzarella, tomate confite et pois gourmand

Concombre, pomme et saumon fumé, crème à la menthe

### PIÈCES SUCRÉES

Choux crème caramel au beurre salé

Dôme citron

Tartelette ganache chocolat noir



## Apéritif chaud et froid salé

8 pièces : 8.00 € par personne

### PIÈCES FROIDES

Le Bagnat

Wrap ricotta et poivron rouge séché

Rigatoni aux champignons et ciboulette

Brochette mozzarella, tomate confite et pois gourmand

Concombre, pomme et saumon fumé, crème à la menthe

### PIÈCES CHAUDES

Bouchée escargot

Gougère farcie jambon/emmental

Tartelette noix de pétoncle au curry

# Cocktails

## Apéritif froid avec dessert

10 pièces : 10.00 € par personne

### PIÈCES FROIDES

Le Vosgien

Wrap citron vert, mascarpone et saumon fumé

Conchiglioni farci à la piperade de légumes grillés

Cuillère Tout canard

Choux mousse de thon et ciboulette

Verrine Pana Cotta au raifort, pomme verte et saumon fumé

Brouillade d'œuf aux champignons en coquetier

### PIÈCES SUCRÉES

Le 100 % chocolat

Sablé breton aux framboises, crème mascarpone

Tartelette citron meringuée



## Apéritif chaud et froid avec dessert

10 pièces : 10.00 € par personne

### PIÈCES FROIDES

Le Vosgien

Wrap citron vert, mascarpone et saumon fumé

Conchiglioni farci à la piperade de légumes grillés

Verrine Pana Cotta au raifort, pomme verte et saumon fumé

### PIÈCES CHAUDES

Tartelette piperade et chèvre

Tartelette mozzarella, chorizo et tomate cerise

Brochette de poulet mariné

### PIÈCES SUCRÉES

Le 100 % chocolat

Sablé breton aux framboises, crème mascarpone

Tartelette citron meringuée

# Cocktails

## Apéritif froid avec dessert

12 pièces : 12.00 € par personne

### PIÈCES FROIDES

Le Vosgien

Wrap citron vert, mascarpone et saumon fumé

Conchiglioni farci à la piperade de légumes grillés

Cuillère Tout canard

Choux mousse de thon et ciboulette

Verrine Pana Cotta au raifort, pomme verte et saumon fumé

Brouillade d'œuf aux champignons en coquetier

Club mousse foie gras et pain d'épices

### PIÈCES SUCRÉES

Le 100 % chocolat

Dôme citron

Choux crème caramel au beurre salé

Tartelette passion



## Apéritif chaud et froid avec dessert

12 pièces : 12.00 € par personne

### PIÈCES FROIDES

Le Bagnat

Wrap citron vert, mascarpone et saumon fumé

Cuillère tout canard

Rigatoni farci aux champignons et ciboulette

Verrine Pana Cotta au raifort, pomme verte et saumon fumé

Brouillade d'œuf aux champignons en coquetier

### PIÈCES CHAUDES

Gougère farcie jambon/emmental

Tartelette mozzarella, chorizo et tomate cerise

Tartelette noix de pétoncle au curry

### PIÈCES SUCRÉES

Framboisine

Choux crème fruit de la passion

Tartelette ganache chocolat noir



# Cocktails

## Boissons

Champagne Achille Princier Tradition.....	18.00 €
Mousseux rosé la Bulle Tropézienne .....	12.50 €
Vin blanc Entre 2 Mers .....	6.50 €
Vin rouge Côtes du Rhône .....	8.00 €
Boissons sans alcool (à volonté prix par personne).....	2.50 €
<i>(Eau plate, eau gazeuse, jus de fruits, coca)</i>	

## Tarif serveur

*(1 serveur pour 25 personnes)*

Tarif à l'heure .....	16.00 € (prix HT, TVA 10 %)
Montage, décoration, nappage, démontage de buffet.....	2.00 € par personne (prix HT TVA 10 %)

## Location matérielle

*(Prix HT (TVA 20 %))*

Verre (flûte à champagne, verre à eau, verre à vin, verre à jus de fruits).....	0.50 €
---	--------

## Tarifs livraison

*(Prix HT (TVA 10 %))*

Zones	KM	Tarif
A	de 1 à 10 km	Gratuit
B	de 11 à 20 km	10 €
C	de 21 à 30 km	20 €
D	de 31 à 60 km	30 €
E	au-delà de 60 km	0,60 €/km

## CONDITIONS DE VENTE

Tous nos produits sont élaborés et confectionnés dans l'enceinte de nos locaux, sur la base de produits et de matières premières de grande qualité. Nos produits sont en grande partie issus de produits frais. Si, par souci d'approvisionnement en produits frais, une commande ne pouvait être assurée, nous nous réservons le droit de remplacer un produit manquant par un produit de qualité équivalente à tarif égal, après vous en avoir informé, sans aucun recours pour le client.

Les prix de cette carte sont indicatifs et TVA à 5,5% comprise, mais nous nous réservons le droit de les modifier selon le cours de nos achats. Tous les devis doivent nous être retournés avec la mention « Bon pour accord », signé avec la date et accompagné du règlement de l'acompte de 30 % du montant total. Aucune commande ne sera validée sans le retour de ces pièces.

Pour toutes prestations avec service, salle, cuisine, livraison chaude ou location de matériel, la TVA est de 10%, ce qui entraîne une augmentation de tarif. Nous nous gardons le droit de l'augmentation de toute TVA si celle-ci venait à changer. Afin de mieux vous servir, nous vous demandons de bien vouloir passer vos commandes au plus tôt, sans quoi nous nous réservons le choix de vous conseiller des produits à même de vous satisfaire. Le nombre définitif de repas devra nous être communiqué au plus tard 10 jours avant votre réception. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée. Si nous devons vous servir un nombre inférieur à la commande, les restes vous seront emballés et remis le jour de votre réception.

Si votre prestation a recours à du personnel de cuisine ou de service, ces interventions devront être notifiées sur votre facture, et vous êtes en droit de nous réclamer les D.U.E. (Déclaration Unique d'Embauche). Si vous rémunérez directement, par n'importe quel moyen de paiement, les serveurs ou cuisiniers, alors vous serez considéré comme employeur et votre responsabilité pourra être engagée.

Pour toute location, le matériel devra nous être remis en l'état sans quoi nous nous réservons le droit d'évaluer les réparations et de vous les facturer.

Toute commande implique, de la part du client, l'acceptation des présentes conditions de vente.

