

Ma Poche à Douille

La Carte Traiteur



Professionnels

Découvrez nos formules de cocktails sucrées et salées pour vos événements professionnels : activité, réunion de groupe, formation, colloque, congrès, conférence, assemblée générale, inauguration, nos formules s'adaptent à vos envies.

Tous nos produits sont cuisinés par nos chefs

Vous pouvez choisir votre prestation sur mesure : café d'accueil, petit déjeuner, pause de l'après midi, cocktail dînatoire... des formules adaptées qui donnent l'occasion de développer des relations professionnelles, avec des clients ou avec ses collaborateurs, dans un contexte convivial, pour un temps entre de 30 minutes à une heure avec des pièces cocktail simples à déguster et gourmandes !

Particuliers

Une occasion à fêter entre amis, en famille ou les deux !

Vous souhaitez organiser une réception avec vos proches à l'occasion d'un mariage, d'un anniversaire, d'un baptême, d'une communion, d'une fête entre amis ?

Ma Poche à Douille vous propose pour vos petits et grands événements des pièces cocktails variées salées et sucrées, et des desserts à partager, des gâteaux personnalisés, des pièces montées...

Pour une fête simple ou sophistiquée, faites votre choix et faites-vous plaisir !

Petit déjeuner / Café d'accueil

Envie d'une pause gourmande en entreprise ? D'un petit goûter pour accompagner votre café ? Faites vous livrer nos gourmandises sucrées et salées pour profiter d'un instant gourmand à partager entre collaborateurs. Nos formules pause comprennent de généreuses pâtisseries,

Le petit-déjeuner est servi avec le matériel éphémère nécessaire : verres en plastique, agitateurs et serviettes en papier.

Les thermos sont mis à votre disposition et récupérables le lendemain entre 9h et 12h.

Les petits déjeuners sont livrés sur plateaux déjà disposés pour les convives. Pratique et aucune installation à prévoir!

Découvrez nos 2 formules de petits déjeuners

Formule Petit déjeuner Classique:

Mini Viennoiseries (croissant, chocolatine) : 2 par personne

Jus de fruits : 1 verre par personne

Café et thé (thermos) : 1 tasse par personne

Eau Minérale et/ou Gazeuse : 1 verre par personne

6.50€ par personne

(minimum 10 personnes)

Formule Pause Gourmande:

Pièces sucrées : 4 par personne (à choisir parmi nos pièces sucrées)

Jus de fruits : 1 verre par personne

Café et thé (thermos) : 1 tasse par personne

Eau Minérale et/ou Gazeuse : 1 verre par personne

10€ par personne

(minimum 10 personnes)

Cocktail déjeunatoire ou dinatoire

Pour vos réceptions, lancements de produits, vernissages, séminaires, réunions, anniversaires, pot de départ... découvrez nos offres cocktails.

Et au fait, c'est quoi un cocktail ? Ma Poche à Douille vous propose un choix varié de bouchées pour un moment savoureux.

Pièces salées ou sucrées, inventives et originales, pour vos réceptions à partir d'une carte de pièces salées.

Plusieurs formats, apéritif, repas complet (cocktail déjeunatoire ou dinatoire) ou dessert uniquement, tous les choix sont permis !

Frais, festif, raffiné et cuisiné à la demande, livré sur plateau de présentation avec le matériel éphémère nécessaire et serviettes cocktail, vous n'avez rien à prévoir de votre côté. Facile alors de picorer, boire, se déplacer, bavarder, le tout en même temps !

Formule Apéritif

Pour un apéritif ou un événement de moins d'une heure

6 pièces salées par invité en moyenne

(Voir listes des pièces)

Formule Cocktail

A mi-chemin entre un apéritif et un déjeuner ou un dîner.

La formule idéale pour les cocktails d'entreprise.

12 pièces (10 salées et 2 sucrées) par invité

(Voir listes des pièces)

Cocktail déjeunatoire ou dinatoire

Formule cocktail dinatoire

Un déjeuner ou un diner complet pour les événements d'entreprises.

18 pièces (15 salées et 3 sucrées) par invité

(Voir listes des pièces)

Formule Prestige

Un déjeuner ou un diner complet pour les événements d'entreprises.

22 pièces (17 salées et 5 sucrées) par invité

(Voir listes des pièces)

Plateau de fromage

*Camembert, Chèvre, Comté, Fromage de Brebis.
(Accompagnés de pain frais)*

38.50€ pour 15 personnes

Plateau de charcuterie

*Jambon blanc, jambon serrano, chorizo, rosette et coppa
(Accompagnés de pain frais)*

38.50€ pour 15 personnes

Boissons

Au delà des boissons sans alcool, des eaux minérales aux jus de fruits 100% pur jus ou bio, nous vous proposons des vins de notre région pour accompagner vos prestations traiteur.

Softs

*Eau plate et/ou gazeuse
Jus de fruits
Soda
Café et Thé*

Alcool

*Vins : rosé, rouge et/ou blanc
Champagne et crémant*

Pièces salées

Prix à la pièce, un minimum de 6 quantités par pièce est demandé.

Mini wraps - 0.90€ pièce

Saumon fumé, fromage frais menthe et roquette

Jambon blanc, fromage frais et crudités

Jambon cru, tomates séchées, fromage frais pesto et roquette

Légumes de saison mesclun et fromage frais menthe

Mini quiches - 0.90€ pièce

Saumon poireaux

Lorraine

Épinard chèvre miel

Tomate olive

Tomates basilic

Petits légumes

Mini feuilletés - 0.90€ pièce

Jambon emmental en croissant

Pesto en torsade

Tapenade et tomates séchées en roulé

Fromage frais et graines de sésame en croissant

Ricotta chorizo roquette en roulé

Mini burger - 2.00€ pièce

Cheeseburger

Jambon de parme tomates confites et parmesan

Saumon fumé et fromage frais menthe

Confit d'oignons et chèvre

Fromage de brebis et confiture de cerise noire

Mini Croque Monsieur - 0.90€ pièce

Pièces salées

Prix à la pièce, un minimum de 6 quantités par pièce est demandé

Mini Cupcake – 1.00€ pièce

Chorizo tomates séchées

Foie gras

Magret de canard fumé et confiture de figue

Comté et noix

Tomates séchées et olives

Chorizo et chèvre

Olives vertes jambon et comté,

Noix et roquefort

Poivron et chorizo

Cannelés salés – 1.00€ pièce

Chèvre et Miel

Tomates séchées

Piquillos

Chorizo et Comté

Chou salé – 1.00€ pièce

Foie gras et confiture de figue

Guacamole et crevette

Saumon fumé fromage frais menthe

Gougères au fromage

Cake – 0.90€ pièce

(coupé en tranche)

Chorizo poivron

Saumon courgette

Chèvre tomate basilic

Jambon olive

Chèvre courgette

Légumes

Tomates séchées et olives

Chorizo et chèvre

Olives vertes, jambon et comté

Pièces salées

Prix à la pièce, un minimum de 6 quantités par pièce est demandé

Assortiments de brochettes - 1.00€ pièce

Jambon serrano - fromage de vache - pruneau
Tomate - fromage de vache - pomme
Abricot sec - fromage de vache - speck
Crevette au chorizo
Crevette panée coco et ananas

Verrine - 2.00€ pièce

Tartare de concombre et surimi
Duo de saumon citron
Avocat crevette
Foie gras compotée de poire et pain d'épices

Macaron - 1.50€ pièce

Foie gras
Chèvre et figue
Mousse de saumon

Mini Pizza - 1.00€ pièce

Jambon fromage
Chorizo poivron
Chèvre miel thym
Oignons confits anchois

Tartinades - 1.50€ /personne

(4 tranches de pain par personne)

Houmous
Guacamole
Tapenade

Pièces sucrées

Prix à la pièce, un minimum de 6 quantités par pièce est demandé.

Cookies - 1.50€ pièce

M&M's
Pépites chocolat
Chocolat blanc et pistache
Deux chocolats

Madeleine - 1.20€ pièce

Vanille
Vanille et chocolat
Pistache
Citron
Chocolat

Brownie - 1.50€

Caramel
Amandes effilées
Noix
Noix de Pécan

Mini Cupcakes - 1.50€

Vanille et framboise
Framboise et chocolat blanc
Pistache et framboise
Vanille et pépites chocolat
Tout chocolat
Coco
Citron

Mini Cannelé - 1.00€

Financier - 1.00€

Amande
Pistache
Pistache et framboise
Pépites chocolat

Mini Tartelettes - 2.00€

Vanille
Citron
Pistache
Chocolat caramel beurre salé
Passion

Pièces sucrées

Prix à la pièce, un minimum de 6 quantités par pièce est demandé.

Verrine - 2.00€

Tarte citron revisitée
Fraisier déstructuré
Mousse chocolat
Mousse passion mangue
Forêt noire
Deux chocolats
Banoffee

Macarons - 1.00€

Caramel beurre salé
Chocolat
Framboise
Citron
Passion
Passion chocolat

Cake - 0.90€

(coupé en tranche)

Nature
Marbré
Fruits confits
Chocolat
Vanille
Citron
Coco
Fruit frais (au choix)

Choux - 1.00€

Vanille
Chocolat
Café
Pistache
Praliné
Chantilly

Gâteaux à partager (sur devis):

Entremets et/ou tartes de votre choix à partager

Rocher coco - 0.90€

Pour commander :

*minimum 10 personnes
commander au moins 72h avant votre événement.*

Livraison :

*Frais de livraison en fonction de la distance entre notre atelier et votre lieu de réception.
Livraison essentiellement sur le Nord Gironde et ses alentours.*

*Les tarifs de livraison et de location du matériel
(présentoirs à gâteaux, pyramide verrines ou macarons...)
sont à prévoir en supplément, et varient selon le nombre de convives et le lieu de réception.*

