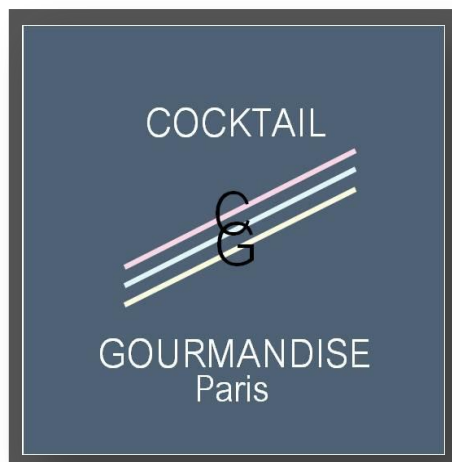


*Le goût de l'excellence*



[www.cocktailetgourmandise.com](http://www.cocktailetgourmandise.com)

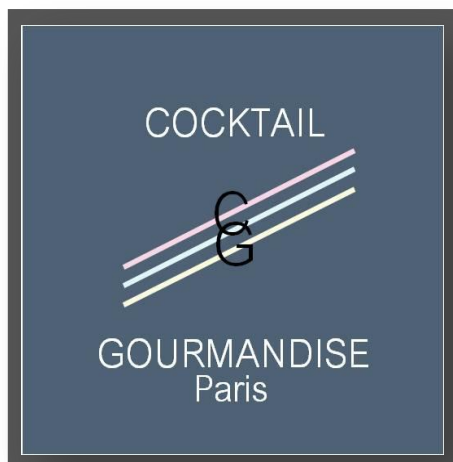


**SOMMAIRE**

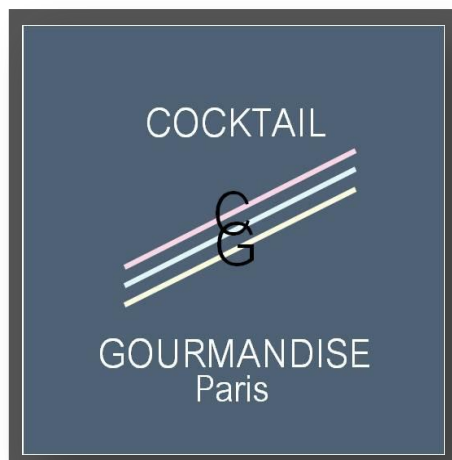
COCKTAIL  
&  
GOURMANDISE

LES PRODUITS

CONTACTS



U  
N  
  
P  
A  
R  
T  
E  
N  
A  
I  
R  
E  
  
Q  
U  
I  
  
S  
,  
E  
N  
G  
A  
G  
E  
.  
.  
.



Cher Client,

Nous avons le plaisir de vous adresser notre documentation.

Traiteur et créateur d'événements sur Paris IDF, nous vous proposons cocktails, ateliers culinaires, buffets, déjeuners et dîners dans un cadre thématique imaginé à vos mesures.

Passionnés et gourmands, nos chefs de cuisine ont su concevoir de nouvelles harmonies gustatives, parfums et saveurs qui éveilleront vos papilles le temps d'une escapade.

Créatifs dans l'art de la mise en scène, nous construisons chaque jour chacune de vos réceptions et vous les présentons à vos dimensions dans le respect de vos envies et de votre budget.

Grâce à nos partenaires leaders sur le marché, vous pourrez choisir les dernières nouveautés et tendances en matière de vaisselle, décoration, spectacle, sonorisation, éclairage, vidéo et lieux de réceptions.

Afin de mieux nous connaître, nous vous invitons à nous contacter et visiter notre site internet où de nombreux articles et photos vous attendent.

Fort de plus de vingt années d'expérience dans l'organisation de réceptions, nous saurons vous conseiller pour mener à bien votre projet.

Réactifs au quotidien, nous répondrons avec un soin tout particulier à vos attentes sous 24 heures.

Notre équipe reste à votre entière disposition.

**[www.cocktailgourmandise.com](http://www.cocktailgourmandise.com)**

**Cocktails**

**Ateliers  
Culinaires**

**Déjeuners**

**Dîners**

**Buffets**

**Plateaux  
repas**

**Boissons**

**Recherche  
De  
Lieux**

**Conception  
Et  
Agencement**

**Location  
De  
Matériel**

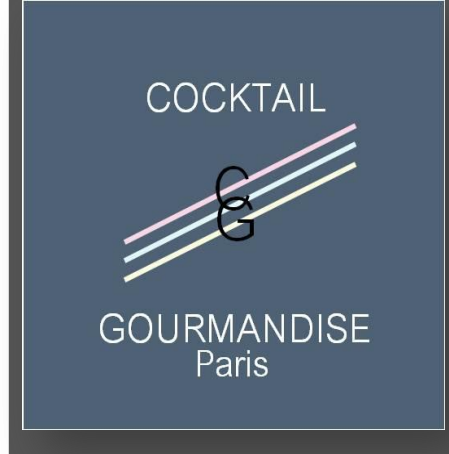
**Personnel  
De  
Service**

**Transport  
Frigorifique**

**Décoration**

**Animations**

**Spectacles**



**RECEPTIONS SUR  
MESURES  
DE  
50 A 5000  
PERSONNES**

**QUALITE / FIABILITE**

- Expérience
- Vingt ans de Savoir-faire
- Contrôle qualité permanent
- Optimisation des coûts

**REACTIVITE / FLEXIBILITE**

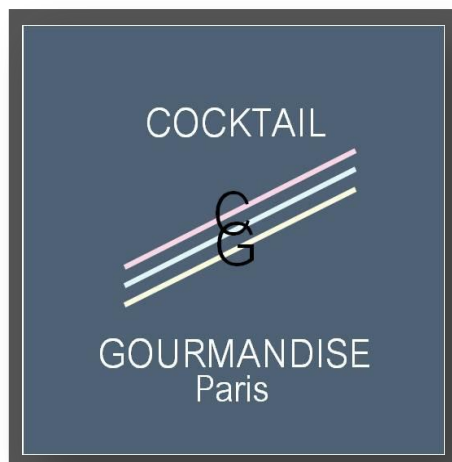
- Communication optimale multiservices
- Partenariats avec fournisseurs clés privilégiés
- Aptitude à la réalisation des demandes spécifiques du client

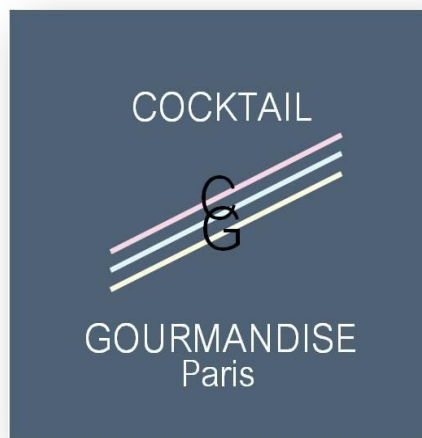
**INNOVATION / CREATION**

- Ecoute permanente des tendances et innovations
- Capacité d'adaptation rapide aux nouveautés sur le marché
- Mise en oeuvre des nouvelles techniques et innovations culinaires

**VALEURS AJOUTEES**

- Parfaite connaissance du marché
- Innovation et curiosité
- Rapidité et efficacité
- Qualité/prix





**Cocktail & Gourmandise** sélectionne des produits d'exception :

**Les Cocktails, Buffets, Repas et Ateliers culinaires du moment...**

Nous avons à cœur de permettre à chacun de déguster ces superbes produits choisis avec passion en offrant une large gamme enrichie de nouveautés deux fois par an à un prix raisonnable et adapté à toute circonstance.

**A la découverte des vins...**

C'est avec amour que nous sélectionnons des vins atypiques issus de petits producteurs régionaux tels que le « Collioure rouge cuvée Matisse », Les Dominicains, Appellation d'Origine Protégée, le Champagne, le Chardonnay ou le Corbières. Priorité au bio et aux récoltes manuelles.



**Cocktail & Gourmandise** sélectionne des partenaires d'exception :

**Un choix de matériel judicieux pour sublimer nos Cocktails, Buffets, Repas et Ateliers culinaires avec les tendances du moment...**

Notre partenaire depuis de nombreuses années n'est autre que le leader de la location de matériel, la société Options. Sa qualité de prestation et son aptitude à proposer les dernières tendances en matière de design sont des atouts fondamentaux que nous utilisons pour mettre en scène nos prestations.

**La décoration, une valeur ajoutée à l'architecture de l'événement.**

L'art d'associer une décoration avec un lieu demande beaucoup de goût et une expérience confirmée. C'est pourquoi notre décoratrice orchestre avec talent l'ensemble de nos événements afin de créer une harmonie entre tous les éléments convergents.

**Un personnel de service expérimenté et efficace.**

Nos maîtres d'hôtels, tous issus de grandes maisons, mettent leur savoir-faire à notre service depuis plus de quinze ans. Ce sont nos meilleurs ambassadeurs et leur professionnalisme est sans faille.

## Notre sélection de pièces salées



Carotte au cumin, foie gras et  
gelée de Sauterne



Maki de légumes croquants,  
pipette soja & wasabi



Saumon à la Plancha,  
gingembre et citron vert

## Notre sélection de pièces sucrées



Tartelette citron, framboise, fraise, Paris-Brest, Salambos.



Trois chocolats, Mini brochette de fruits, Verrine chataîgnes.



Choux kirsch, Opéra, Tartelette cerise, mangue raisin.

## Notre sélection d'ateliers culinaires



Découverte de nouvelles alliances gourmandes autour de différents Foies Gras mi-cuits, marbrés au pain d'épices, aux figues, au cognac, accompagné de toasts de pain aux céréales, de baguette à l'ancienne, de pain d'épices, chutneys et fleur de sel.



Dégustation de truffes fraîches de saison râpées minute sur de fines rondelles de pain grillées avec huile d'olive et fleur de sel . La meilleure façon de découvrir les parfums et saveurs de ce met d'exception.



Dégustation de saumon de Norvège fumé à la ficelle, accompagné de crème gourmande à l'aneth ou sauce Gravelaax Maison. Servi avec blinis chauds. Le saumon dans toute sa noblesse, moelleux et fondant.

## Notre sélection de repas



Bodéga de saumon et gambas, tartare de légumes croquants, émulsion aux herbes fraîches.



Daurade à la plancha, jus corsé et beurre noisette, poêlée de légumes d'antan.



Mangue et ananas rôtis au gingembre, tuile croustillante à l'orange.



## Contacts

François Daems  
+33 6 09 68 89 58  
[f.daems@cocktailgourmandise.com](mailto:f.daems@cocktailgourmandise.com)

[www.cocktailgourmandise.com](http://www.cocktailgourmandise.com)

33, Avenue Philippe Auguste 75011 Paris  
Tél +33 1 60 69 55 34 Fax +33 1 60 59 08 99  
Cocktail & Gourmandise Sarl - capital € 22 000 - RCS PARIS B 479373185