TRAITEUR · ÉVÉNEMENTS · RÉCEPTIONS

Clairement *Déli'cieux*

La carte cocktail

Les Essentiels · Les Signatures

Des bouchées généreuses, pensées pour vos moments de partage.

CARTE 2026

LES ESSENTIELS

Les bouchées conviviales

Des recettes généreuses, faciles à parcourir et à associer selon vos envies.

Burgers

Classique Steak, cheddar, cornichon, moutarde et ketchup

Complet Steak, salade, tomate, oignon, cheddar, cornichon, moutarde et ketchup

Poulet mexicain Escalope à la mexicaine, poivrons, tomate, salade et oignons

Poulet pané Salade, tomate, cheddar et oignons

Wraps

Saumon Fromage frais, ciboulette, citron et avocat

Thon Fromage frais aux fines herbes, salade et tomate

Poulet mexicain Poivrons, oignons, salade, tomate et avocat

Poulet pané Salade, tomate, cheddar et sauce yaourt

Verrines

Avocat Crevettes

Saumon Avocat, crème ail et fines herbes, citron

Aubergine Caviar d'aubergine, crevettes, ail et persil

Jambon cru Caviar de tomate, mozzarella, basilic et gressin

Courgette Caviar de courgette, feta, jambon cru et gressin

Pains lunch

Saumon Fromage frais, ciboulette, citron et avocat

Jambon Emmental et cornichon

Rosette Cornichon

Hot-dog Saucisse, oignons, moutarde et ketchup

Mozzarella Tomate, huile d'olive et basilic

Thon Fromage frais, salade, tomate et ciboulette

Tacos mexicains

Poulet mexicain Poivrons, tomate, oignons, cheddar et guacamole

Poulet croustillant Tomate, salade, oignons et sauce yaourt

Viande hachée Poivrons, tomate, oignons et cheddar

Brochettes

Tomates cerises Mozzarella, basilic et balsamique

Rosette Emmental, tomate cerise et olive

Poulet mexicain Poivrons

Raisin Abondance et miel

LES ESSENTIELS

Buffets & douceurs

Les créations salées, les salades et les desserts réunis sur une seule page.

Pizzas

Sauce tomate Emmental et olives

Sauce tomate Mozzarella, basilic et olive

Sauce tomate Tomate cerise, jambon cru, mozzarella, olives, basilic et roquette

Sauce tomate Jambon et champignons

Crème Lardons et emmental

Crème Chèvre, noix et miel

Crème Lardons et chèvre

Salades

Riz Thon, tomate, olives, poivrons, cornichons, œuf, échalote et maïs

César Poulet croustillant, tomate, salade, parmesan et croûtons

Pâtes Jambon, emmental, tomate, maïs et échalotes

Pâtes Poulet curry, tomates, olives et poivrons

Piémontaise Jambon, cornichons, mayonnaise, œuf et oignons

Pommes de terre Thon, tomate, œuf, betterave, maïs et olives

Sild Pommes à l'huile

Sild Aux agrumes

Aïoli Tomate, œuf, morue, haricots verts, carottes, chou et pommes de terre

Crudités Carottes râpées, tomate, betteraves, radis, œuf, salade, haricots verts et maïs

Quiches

Lorraine Lardons, oignons et emmental

Courgette Feta et emmental

Saumon Poireaux et emmental

Thon Tomate

Poivrons Trio de poivrons et emmental

Canapés

Saumon Crème ail et fines herbes, citron

Rosette Fromage frais, tomate et emmental

Jambon Emmental, olive et tomate

Jambon cru Tomate et basilic

Aubergine Caviar d'aubergine et olives

Champignons Caviar de champignons et olives

Mortadelle Tomate et olive

Desserts

Tartelettes Crème pâtissière et fraises

Tartelettes Crème pâtissière et framboises

Tartelettes Crème pâtissière, fraises, framboises, abricot et ananas

Choux Chocolat, vanille, praliné ou café

Verrines Salade de fruits, mousse au chocolat, tiramisu, citron meringué ou panna cotta

Mini-pancakes Coulis de fruits rouges, Nutella, bananes ou fraises

Signatures & formules

La sélection plus travaillée et les tarifs réunis pour une lecture rapide.

Verrines

- Crabe, avocat et pomme
- Petits pois, menthe et mousse de chèvre
- Saumon gravlax, concombre et citron
- Crevette, mangue et fruit de la passion

Bouchées salées

- Sablé parmesan, saumon et citron
- Sablé parmesan, magret fumé, figue et noix
- Brioche, tataki de bœuf, soja et sésame
- Brioche à l'effiloché de poulet
- Tartelette betterave, chèvre et noisette
- Tartelette courge, ricotta et citron
- Arancini, parmesan et truffe
- Tartelette champignons, comté, noisette et huile de truffe
- Mini-éclair au homard et aux herbes fraîches
- Mini-chou au comté et aux noix

FORMULES

Les Essentiels

Apéritif 5 pièces / personne	à partir de 17 €
Cocktail 8 pièces / personne	à partir de 22 €
Dînatoire / déjeunatoire 12 pièces / personne	à partir de 27 €
Généreusement gourmand 16 pièces / personne	à partir de 32 €

Les Signatures

Apéritif 5 pièces / personne	à partir de 24 €
Cocktail 8 pièces / personne	à partir de 31 €
Dînatoire / déjeunatoire 12 pièces / personne	à partir de 38 €
Généreusement gourmand 16 pièces / personne	à partir de 48 €

Mixez librement Les Essentiels, Les Signatures et les desserts dans votre formule.
Le prix par personne est calculé au prorata des pièces choisies dans chaque gamme.

Notre mise en scène

À partir de 600 € de commande, chaque réception signée Clairement Déli'cieux comprend notre mise en scène : nappage, supports de présentation, dressage du buffet et composition florale de saison.

En dessous de ce montant, nos créations restent disponibles en livraison simple, sans installation ni mise en scène.

Panther Privilèges

Et si votre événement pouvait ouvrir d'autres portes ?

Grâce à notre partenariat avec les Black Panthers de Thonon, découvrez comment une prestation Clairement Déli'cieux peut également vous ouvrir les portes d'un écosystème professionnel local.