

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 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

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

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

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

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

Brochettes

Tomates cerises Mozzarella, basilic et balsamique

Rosette Emmental, tomate cerise et olive

Poulet mexicain Poivrons

Raisin Abondance et miel

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

Bouchées salées

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

FORMULES

Les Essentiels

PRIX / PERSONNE

Apéritif 5 pièces	à partir de 17 €
Cocktail 8 pièces	à partir de 22 €
Dîatoire / déjeuner 12 pièces	à partir de 27 €
Généreusement gourmand 16 pièces	à partir de 32 €

Les Signatures

PRIX / PERSONNE

Apéritif 5 pièces	à partir de 24 €
Cocktail 8 pièces	à partir de 31 €
Dîatoire / déjeuner 12 pièces	à partir de 38 €
Généreusement gourmand 16 pièces	à partir de 48 €

Notre mise en scène

À partir de 600 € de commande, chaque réception signée Clairement Délicieux 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 Privileges

Et si votre événement pouvait ouvrir d'autres portes ?

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