



Cocktail

Issus de notre savoir-faire et de notre créativité, ces cocktails sont déclinables du cocktail apéritif au cocktail dinatoire.

Nous restons à votre disposition pour tous conseils et informations complémentaires, ou pour l'établissement d'un devis.



COCKTAIL TENDANCE

Déclinable de 3 à 24 pièces / personne
0.98 € TTC (TVA 5.5%) / pièce

Collection salée froide

Billes de poissons, mascarpone citron & gingembre
Saumon gravlax aux baies roses, wasabi & Nori
Maki de légumes
Gaspacho andalou
Coupelle croquante Black & white
Cannelloni de veau, poussières de noisettes
Concombre et tartare d'écrevisses
Tournedos de volaille, cœur d'herbes vertes
Millefeuille de saumon à la nordique
Wraps jambon cru parmesan et roquette
« Chou Chi » au lard
Club sandwich Poulet façon Caesar
Pain au lait (2 saumons et poulet fumé)

Collection salée chaude

Dips de poulet, 3 couleurs
Mini muffins betterave, truite et aneth
Croquette de risotto au parmesan en chapelure de champignons noirs
Ecrevisse & poulet, perles de céleri vert
Mini hot-dog revisited

Collection sucrée

Merveilleux comme un rocher chocolat caramel
Diamant framboise et fleur d'oranger
Compotée de rhubarbe, mousse au fromage blanc et fraise translucide
Tartelette chocolat, souvenirs d'une pâte à tartiner
Blanc mangé coco, ananas et basilic
Sucette de pomme au miel aux éclats de sésame
Moelleux chocolat comme un « Brownies »



COCKTAIL DESIGN & GASTRONOMIE

Déclinable de 3 à 24 pièces / personne
1.10 € TTC (TVA 5.5%) / pièce

Collection salée froide

Craquant de saint jacques & guacamole
Bacon, céleri vert & huile de truffe
Œuf de caille, réduction de pot au feu, crouton poivré
Focaccia, tartare de bar et agrumes
Focaccia betterave, volaille et carottes
Wraps de poulet yakitori aux légumes croustillants
Salade de bœuf épicée en bouchon de charlotte
Cubique de patate douce et volaille du wok
Lotte poêlée au chorizo
Ceviche de gambas citron & coriandre

Collection salée chaude

Brochette de poulpe, chorizo et tomate, snackée
Mini Pasta box
Mini hamburger gourmand
Déclinaison de mini croquettes (ris de veau, crevette, légume, risotto)
Cassolettes de ravioles pesto et parmesan
Mini pita à l'agneau et tzatziki à la coriandre

Collection sucrée

Baba au rhum revu et corrigé
Fondant chocolat & framboise
Sucette banane et coco
Vacherin meringué cassis citron
Cocktail Pina colada, mangue poivrée et crumble coco
Véritable irish coffee comme un dessert



Hazelaere traiteur



Hazelaere traiteur

COCKTAIL REGIONAL

Déclinable de 3 à 24 pièces / personne
1.10 € TTC (TVA 5.5%) / pièce

Collection salée froide

Mini club sandwich jambon à l'os & Monts des Cats
Brochette de saumon mariné à la bière
Nem d'endive braisée confite au poulet de Licques
Wraps de betteraves et volaille au Maroilles
Potjevleesch chips d'ail d'Arleux
Hochepot de queue de bœuf, légumes au bouillon
Coq à la bière et pain d'épice au poivre
Truite au vert en verrine
« Rollmops » de saumon, légumes au caramel de rhubarbe
Mini crépinettes de volaille de Licques, éclat de feuille de brick
Médaille de lotte en chapelure de mimolette et chips de lard
Lapin façon gibelotte, chips de betterave

Collection salée chaude

Mini tourte au Maroilles, pointe d'acidité d'une pomme verte
Petit waterzoï de poissons, crumble au Genièvre
Chti burger Mont des Cats
Club Welsh

Collection sucrée

Mousse chocolat, cœur de bêtise de Cambrai
Trio de crèmes brûlées (Carambar, chicorée, Genièvre)
Comptée de rhubarbe, mousse fromage blanc et fraise de Verlinghem
Tarte au sucre
Crumble de spécullos à la rhubarbe



es
ndémodables

LES CANAPES

Crostini au pesto & Tartare de bœuf au sésame / Concombre au saumon fumé & œufs de poissons au wasabi / Mini foccacia, tapenade & jambon sec / Coupelle craquante & crabe à l'aneth / Blinis Poulet Caesar / Pain à l'huile de noix, Tartare et Parmesan

Plateau de 24 pièces : 16.40 € TTC

LES PAINS SURPRISES

Pain surprise Océan : crudités et salade de crabe : 27 € TTC

Pain surprise Fromage & Charcuterie : 27 € TTC

Pain surprise Fraîcheur : crudités et jambon blanc : 27 € TTC

Pain surprise Italien : fromage, jambon de Parme, pesto et tapenade : 27 € TTC

Pain surprise Saumon fumé et fromage frais à l'aneth : 35 € TTC

LES MIGNARDISES

Bouchées framboise et fleur d'oranger ; Brownie, Craquant chocolat, Entremet, Tartelette aux fruits, Mini rocher revisité

Plateau de 24 pièces : 19.00 € TTC

LES GRANDS PLATS DANS LES PETITS...

Les cocottes salées (pièce chaude) : 1.50 € TTC / pièce (minimum 10 pièces)

Mini cocotte de Chili Con Carne

Mini cocotte de foie gras chaud & figue rôtie

Mini cocotte de filet mignon gingembre & ananas

Mini cocotte de risotto aux cèpes et Parmesan

Mini cocotte de Parmentier de canard

Les cocottes sucrées (à tiédir) : 1.50 € TTC / pièce (minimum 10 pièces)

Mini cocotte de Quatre quart aux pommes

Mini cocotte de crumble Poire & chocolat

Mini cocotte de coulant au chocolat

Etonner, séduire, Ravir...



Hazelaere traiteur



Hazelaere traiteur

LES ATELIERS GOURMETS (2 au choix)

Show chaud & froid gourmet

Dégustation de glaçons au Homard, pot au feu, volaille, fondants dans des consommés chaud de cerfeuil, homard, crèmes de persil, yaourts, poireau et pomme de terre,...

Wok Show

Le wok fait son show... (Réalisation d'un plat par un cuisinier muni d'un wok sous le regard des convives. L'ustensile de cuisine est disposé au centre d'une table autour de laquelle les invités assistent à la préparation des mets. (Gambas et volaille marinée au citron, sauce soja et coriandre fraîche. Une ambiance conviviale & savoureuse...

Souvenirs d'Italie...

Véritable Jambon de Parme tranché à la main sur une griffe, accompagné de crostinis et de tapenade d'olives noires. Risotto au Parmesan
Tous nos ateliers sont animés par nos chefs en salle

Atelier nordique...

La douceur et le fumé d'un saumon fumé au bois de hêtre, tranché à la main, d'une truite fumée, d'un saumon gravlax aux baies roses, accompagné de blinis moelleux et Tzatziki à l'aneth

Traditions françaises...

Atelier gourmand où le foie gras est mis en scène... Foie gras au naturel, foie gras aux figues et foie gras au poivre de Séchouan, accompagnés de croustillants de pains spéciaux et chips de légumes, chutney de fruits sweet & sour

Les ateliers culinaires sucrés : Show chocolat

Dégustations de chocolats, rochers, truffes chocolats blancs et noirs, fruits au chocolat,...

Tous nos ateliers sont animés par nos chefs en salle

De 20 personnes à 40 personnes : forfait de 148 € TTC

De 41 personnes à 70 personnes : forfait de 259 € TTC

De 71 personnes à 100 personnes : forfait de 317€ TTC

De 101 personnes à 140 personnes : forfait de 443 € TTC

De 141 personnes à 180 personnes : forfait de 549 € TTC