



Nos cocktails

NOS COCKTAILS SONT DISPONIBLES À PARTIR DE 15 PERSONNES

COCKTAILS 5 PIÈCES SALÉES | 6.25€

PIÈCES SALÉES FROIDES

Wraps tomate séchée, jambon sec et mesclun

Crackers aux graines et clafoutis de petits pois

Navette façon pain bagnat

Sablé parmesan confit de poivron et filet de rouget au thym

Tartelette du marché et crème fromagère

COCKTAILS 8 PIÈCES | 10€

5 PIÈCES SALÉES FROIDES

Wraps tomate séchée, jambon sec et mesclun

Brochette tomate, buffala et pesto

Pain bretzel rôti de bœuf, mesclun, pesto et tomate

Pince betterave et mimosa d'oeuf

Tartelette du marché et crème fromagère

3 PIÈCES SUCRÉES

Tartelette aux fruits (suivant la saison)

Macarons assortis

Mini choux chantilly au lait et citron



Nos cocktails

COCKTAILS 12 PIÈCES 15€
(8 salées + 4 sucrées)

PIÈCES SALÉES FROIDES

Rigatoni safrané et rilette de thon au citron

Navette façon pain bagnat

Crackers aux graines et clafoutis de petits pois

Tartelette du marché et crème fromagère

Wraps de poulet au curry

Brochette tomate, buffala et pesto

PIÈCES SALÉES CHAUDES

Mini burger de bœuf sauce barbecue, mozzarella et oignon frit

Brochette poulet tandoori

4 PIÈCES SUCRÉES

Tartelette aux fruits (suivant la saison)

Macarons assortis

Mini choux chantilly au lait et citron

Financier au romarin et crèmeux abricots



Nos cocktails

COCKTAILS 15 PIÈCES 18€

(11 salées + 4 sucrées)

PIÈCES SALÉES FROIDES

Navette façon pain bagnat

Club polaire saumon fumé et mascarpone au citron

Crackers aux graines et clafoutis de petits pois

Wraps tomate séchée, jambon sec et mesclun

Rigatoni safrané et rilette de thon au citron

Pince betterave et mimosa d'oeuf

Brochette gambas, mangue et coriandre

Mini choux craquelin au crabe et pamplemousse

PIÈCES SALÉES CHAUDES

Mini burger de bœuf sauce barbecue, mozzarella et oignon frit

Brochette poulet tandoori

Brochette ananas gambas et chorizo

PIÈCES SUCRÉES

Tartelette aux fruits (suivant la saison)

Macarons assortis

Mini choux chantilly au lait et citron

Mini tartelette tatin



Nos cocktails

COCKTAILS 18 PIÈCES 22€
(14 salées + 4 sucrées)

PIÈCES SALÉES FROIDES

Pince betterave et mimosa d'oeuf
Pain bretzel rôti de bœuf, mesclun, pesto et tomate
Crackers aux graines et clafoutis de petits pois
Sablé parmesan confit de poivron et filet de rouget au thym
Blinis roulade de saumon au citron
Brochette pois gourmand et thon
Navette façon pain bagnat
Mini choux craquelin au crabe et pamplemousse
Rigatoni safrané et rilette de thon au citron
Wraps tomate séchée, jambon sec et mesclun
Macaron au foie gras et mangue

PIÈCES SALÉES CHAUDES

Mini burger de bœuf sauce barbecue, mozzarella et oignon frit
Brochette poulet tandoori
Brochette ananas gambas et chorizo

PIÈCES SUCRÉES

Tartelette aux fruits (suivant la saison)
Mini tartelette tatin
Mini choux chantilly au lait et citron
Dôme poire et financier aux amandes



Nos cocktails

COCKTAILS 20 PIÈCES 25€

(15 salées + 5 sucrées)

PIÈCES SALÉES FROIDES

Tartelette du marché et crème fromagère

Pince betterave et mimosa d'oeuf

Pain bretzel rôti de bœuf, mesclun, pesto et tomate

Brochette comté, abricot sec et magret fumé

Sablé parmesan confit de poivron et filet de rouget au thym

Brochette pois gourmand et thon

Navette façon pain bagnat

Mini choux craquelin au crabe et pamplemousse

Rigatoni safrané et rilette de thon au citron

Wraps tomate séchée, jambon sec et mesclun

Macaron au foie gras et mangue

Verrine panacotta de fenouil et tartare de saumon

PIÈCES SALÉES CHAUDES

Mini burger de bœuf sauce barbecue, mozzarella et oignon frit

Brochette poulet tandoori

Brochette ananas gambas et chorizo

PIÈCES SUCRÉES

Tartelette aux fruits (suivant la saison)

Mini tartelette tatin

Mini choux chantilly au lait et citron

Dôme poire et financier aux amandes

Macarons assortis



Les boissons

FORFAITS

Forfait soft avec gobelet jetable 2.5€
(Jus de fruits, coca, eau plate et eau gazeuse)

Forfait vin avec gobelet jetable 4.2€
(Vin blanc, vin rouge, vin rosé)

Forfait soft et vins avec gobelet jetable 5.5€
(Jus de fruits, coca, eau plate et eau gazeuse, vin blanc, vin rouge, vin rosé)

Forfait soft, vins et champagne avec gobelet jetable 10.9€
(Jus de fruits, coca, eau plate et eau gazeuse, vin blanc, vin rouge, vin rosé, champagne)

LES VINS

VINS ROUGES

Marquis de la couronne 9€

AOP Côte du Rhône Les Murières 13° 75Cl 10€

AOP St Joseph Les Médières 13.5° 75Cl 25€

VINS BLANCS

???? 9€

IGP Viognier Les îles blanches 13.5° 75Cl 15€

AOP Saint Véran Les Terres secrètes 13.5° 75Cl 20€

VINS ROSÉS

AOP Pays D'OC Moment de plaisir 12° 75Cl 11€

IGP Coteaux du Languedoc Puech Haut Prestige 13° 75Cl 25€

CHAMPAGNE

De Venoge brut cordon bleu 45€

Nicolas Feuillatte 35€



Les boissons

LES SOFTS

Jus d'oranges pet 3.5€

Jus de pommes pet 3.5€

Jus de poires pet 3.5€

Jus de pêches pet 3.5€

Coca cola pet 3.2€

Coca cola zéro pet 1.25L 3.2€

Fuze tea pet 1.25L 2.9€

LES EAUX

Cristalline pet 50Cl 1€

Cristalline pet 1.5L 1.8€

Perrier pet 50Cl 1.6€

Perrier pet 1L 2.2€



Le matériel

EN LOCATION

Vasque à glaçon 20€/pce

Verre à vin 0.5€/pce

Verre tumbler 0.5€/pce

Coupe à champagne 0.5€/pce

Plateau de service 5€/pce

LE JETABLE

Nappage non tissé 3€/mètre

Gobelet jetable 0.2€/pce

Flûte jetable 1€/pce



PRÉSENTATION DES PRODUITS

Nos produits de la gamme cocktail sont à déguster dans un délai de 24h (conditionné à 3°C), Le Tr'Ain des Saveurs décline toutes responsabilités dans les cas où les produits livrés ne seraient pas consommés immédiatement et n'auraient pas suivi les règles d'hygiène et de conservation après leur livraison ou enlèvement.

Aucune rétractation ne peut être réalisée après la livraison ou le retrait au restaurant.

Les caractéristiques des produits proposés à la vente sont présentées sur notre site. Les photographies n'entrent pas dans le champ contractuel, ce sont des modèles de présentation, les décors et dispositions peuvent être modifiés, mais la qualité des produits reste inchangée et égale à la photographie présentée.

Nos cocktails sont disponibles à partir de 15 personnes

MODIFICATION DES PRODUITS

En raison d'approvisionnement de produits frais, certains mets peuvent varier ou être remplacés suivant la saison.

PRIX DES PRODUITS

Nos prix sur notre site s'entendent TTC hors frais de livraison et hors service

LA LIVRAISON

Pour calculer le tarif de livraison, nous regardons sur le site mappy la distance entre votre adresse de livraison et l'adresse de notre restaurant à Miribel et nous reportons la distance

zone 1 : de 0 à 10 kms: 9.50€ ht

zone 2 : de 10.1 à 20 kms: 15.5€ ht

zone 3 : de 20.1 à 30 kms: 21.5€ ht

zone 4 : de 30.1 à 35 kms: 27€ ht

zone 5 : +35 kms: sur devis.