

VAUVY

TRAITEUR

CARTE DES PIÈCES COCKTAIL

2025 - 2026

TABLE DES MATIÈRES

Nos pièces salées

Pièces végétariennes	2
Pièces de la mer	2
Pièces non végétariennes	3
Mini-quiches	3
Petits viennois et navettes	4
Pièces chaudes	5
Petits plats chauds	5
Salades individuelles	6
À partager	6

Nos pièces sucrées

Les classiques	8
Mini-tartelettes	8
Mini-choux signature	9
Mini-choux	9
Macarons et financiers	9
Desserts	10

Recommandations pour les quantités	11
---	-----------

Informations de commande et coordonnées	12
--	-----------

NOS PIÈCES SALÉES



Foie gras de canard mi-cuit pain d'épices et figue



Tomate, mozzarella et basilic



Blinis cœur de saumon et crème citronnée



PIÈCES VÉGÉTARIENNES

À partir de 2,36€ HT la pièce

Saison

Sablé parmesan aux olives et légumes confits	À l'année
Blinis méditerranéen au pesto, tomate confite et œuf de caille	À l'année
Cake piquillos, perles de poivrons et crème légère au bleu	À l'année
Tartelette à la provençale	À l'année
Tartelette crémeux d'avocat aux épices, perles de yuzu et jeunes pousses	À l'année
Tomate séchée, mozzarella et basilic	Automne/Hiver
Tuile de Châtaigne, crémeux de butternut et mini girolles	Hiver
Tomate, mozzarella et basilic	Printemps/Été
Trio de melons	Été

PIÈCES DE LA MER

À partir de 2,36€ HT la pièce

Saison

Blinis cœur de saumon et crème citronnée	À l'année
Blinis saumon, concombre et gingembre confit	À l'année
Blinis, poulpe mariné aux herbes, olive et shiso pourpre	À l'année
Blinis, tarama corail d'oursin et œufs de saumon	À l'année
Pomme grenaille, saumon gravlaks et ricotta aux herbes	À l'année
Pomme de terre vitelotte, crème citronnée et œufs d'avruga	À l'année
Gambas et crème légère à l'anis	À l'année
Feuille de sucrine, gambas au sésame et tartare de wakamé	À l'année
Tataki de thon mariné à la citronnelle, pointe de cébette	À l'année
Sucrine, médaillon de homard et mayonnaise légère à l'estragon	À l'année
Sucrine croquante, thon et crème de Wasabi	À l'année
Radis noir, thon mariné, crème de raifort et sésame noir	Automne/Hiver

PIÈCES NON VÉGÉTARIENNES

À partir de 2,36€ HT la pièce

Saison

Bœuf mariné au chimichurri	À l'année
Brochette de raisin sans pépins et magret de canard	À l'année
Foie gras de canard mi-cuit pain d'épices et figue	À l'année
Couronne de foie gras, pain d'épices et chutney mangue	À l'année
Mini fajitas de poulet cajun et guacamole	À l'année
Mini tacos de bœuf	À l'année
Chaud-froid de volaille à l'estragon	À l'année
Sucrine poulet cajun, oignons frits et tomate	À l'année
Brochette de melon et jambon de Parme	Été

MINI-QUICHES

Servies chaudes ou froides - À partir de 2,48€ HT la pièce

Les mini-quiches sont équivalentes 2 bouchées

Saison

Petite quiche féta et légumes de saison	À l'année
Petite quiche aux poireaux et lait de coco	À l'année
Petite quiche au saumon	À l'année
Petite quiche lorraine	À l'année

PETITS SANDWICHS AU PAIN VIENNOIS

À partir de 4,72€ HT la pièce

Les petits viennois sont équivalents 2 bouchées

Saison

Lobster roll - Petit sandwich au homard avec une mayonnaise aux herbes	À l'année
Petit viennois saumon fumé, cream cheese, concombre et sucrine	À l'année
Petit viennois brie de Meaux, roquette, crème de balsamique et beurre demi-sel	À l'année
Petit viennois au brie à la truffe, roquette et crème de balsamique	À l'année
Petit viennois pesto, tomate, mozzarella et rucola	À l'année
Petit viennois poulet, romaine, cheddar et mayonnaise sirop d'érable	À l'année
Petit viennois poulet, tomate confite, romaine et mayonnaise à l'estragon	À l'année
Petit viennois à la tapenade d'olive, poulet rôti, parmesan et pousse d'épinard	À l'année

NAVETTES

À partir de 3,95€ HT la pièce

Les navettes sont équivalentes 2 bouchées

Saison

Navette saumon	À l'année
Navette foie gras	À l'année
Navette jambon de Parme	À l'année
Navette jambon de dinde et mayonnaise au curry	À l'année
Navette à la viande de grison et aux oignons confits	À l'année

PIÈCES CHAUDES

À partir de 2,36€ HT la pièce

Saison

Assortiment Vauvy's Burger - Équivalent 2 pièces	À l'année
Mini hotdog, moutarde légère et oignons frits	À l'année
Gyoza de volaille, sauce soja et vinaigre de grenade	À l'année
Gyoza végétarien, sauce soja et vinaigre de grenade	À l'année
Cromesquis de foie gras et truffe	À l'année
Pruneau d'Agen et poitrine fumée au romarin	À l'année
Croque-Monsieur Alain Vauvy - Équivalent 4 pièces Nécessite un grille-viande ou une machine à panini	À l'année
Croque-Monsieur Alain Vauvy à la truffe noire - Équivalent 4 pièces Nécessite un grille-viande ou une machine à panini	À l'année
Focaccia à la Mozzarella di Bufala, Parmigiano Reggiano AOP, roquette et huile de truffe Nécessite la présence d'un chef	À l'année
Choripan : Mini hot-dog argentin au chimichurri Nécessite la présence d'un chef	À l'année

PETITS PLATS CHAUDS

À partir de 6,14€ HT la pièce

Les petits plats sont équivalents 4 bouchées

Saison

Ravioles de Royans, crème de basilic et parmesan	À l'année
Dos de cabillaud et poireaux à la crème	À l'année
Filet de bar rôti, jardinière de légumes et sauce vierge	À l'année
Saumon, purée de patate douce et sauce vierge	À l'année
Daube provençale et riz de Camargue	À l'année
Noix d'entrecôte de bœuf et écrasé de pomme de terre	À l'année
Parmentier de canard et pomme fruit	À l'année

SALADES INDIVIDUELLES

À partir de 5,18€ HT la pièce

Toutes nos salades sont équivalentes 4 bouchées

Saison

Salade de fusilli

Pâtes fusilli, mozzarella, tomates cerises, roquette, pesto, olives, pignons de pin

À l'année

Salade de lentilles béluqa et feta

Lentilles béluqa, fêta, tomates cerises, poivrons, œuf de caille et oignon

À l'année

Salade de quinoa, petits légumes verts et halloumi

Quinoa, concombre, tomate, pousses d'épinard, brocolis, radis, menthe, halloumi, sauce vinaigrette aux agrumes

À l'année

Salade de thon confit à l'huile d'olive

Salade de thon confit à l'huile d'olive, œuf, légumes grillés

À l'année

Salade grecque

Roquette, feta, concombre, tomates cerises, graines de grenades, éclats de pistache, olives noires, échalote, oignon rouge

À l'année

Salade périgourdine

Foie gras de canard, gésier confit, haricots verts, pommes de terre, œuf de caille, cerfeuil, noisettes, vinaigrette à la moutarde

À l'année

Salade végan de tagliatelles de légumes

Quinoa, chou rouge, pois chiches, carottes, courgettes et oignons rouges

À l'année

Salade César

Filet de poulet grillé, parmesan râpé, croûtons, sauce césar

À l'année

Coleslaw « Comme à New York »

Chou rouge et chou blanc, carotte râpée, mayonnaise, vinaigre de cidre

À l'année

Salade crémeux de potimarron

Potimarron, poulet émincé, éclats de châtaigne, huile de noisette et petites pousses

Hiver

Poké bowl saumon

Riz rond blanc, saumon cru mariné, avocat, mangue, graines de sésames blanches et noires

Printemps

Salade de tomates, mozzarella et basilic

Un classique de saison accompagné d'une délicieuse huile d'olive

Été

À PARTAGER

À partir de 35€ HT

Saison

Panier de crudités avec houmous pour 10 personnes

À l'année

Planche de charcuterie fine décorée - 1 Kg

À l'année

Planche de fromage affinés décorée - 1 Kg

À l'année

Planche de saumon, mini blinis et crème à l'aneth - 300gr

À l'année

NOS PIÈCES SUCRÉES



Mini Paris-Brest



Mini Saint-Honoré



Feuillantine chocolat et framboises fraîches



Mini Mont-Blanc



Tartelette de fruits de saison

LES CLASSIQUES

À partir de 2,36€ HT la pièce

Saison

Mini opéra	À l'année
Feuillantine chocolat, crème mascaprone et framboise	À l'année
Croquant nuage de chocolat et pointe de thym	À l'année
Brochette de fruits de saison	À l'année
Mini Mont-Blanc	Automne/Hiver
Mini forêt noire	Automne/Hiver
Mini tropézienne	Printemps/Été

MINI-TARTELETTES

À partir de 2,36€ HT la pièce

Saison

Tartelette citron meringuée et zeste de citron vert	À l'année
Tartelette chocolat sésame à la fleur de sel	À l'année
Tartelette chocolat intense	À l'année
Tartelette de fruits de saison	À l'année
Tartelette chocolat intense	À l'année
Mini sablé breton aux fruits rouges	À l'année
Sablé diamant citron	À l'année
Sablé diamant pamplemousse	À l'année
Sablé diamant framboise	À l'année
Tartelette de fruits exotiques passion et ananas	Automne/Hiver
Sablé diamant dôme d'abricot	Printemps/Été
Tartelette à l'abricot	Printemps/Été

MINI-CHOUX SIGNATURES

À partir de 2,36€ HT la pièce

Saison

Mini chou vanille et éclats de pistache	À l'année
Mini saint-Honoré à la vanille de Tahiti	À l'année
Mini Paris-Brest au praliné noisette	À l'année
Mini chou Ispahan : litchi, framboise et pétales de rose	Automne/Hiver
Mini chou aux fraises, crème vanille, coulis de mara des bois	Printemps/Été

MINI-CHOUX

À partir de 2,36€ HT la pièce

Saison

Mini chou chocolat	À l'année
Mini chou café	À l'année
Mini chou caramel	À l'année
Mini chou vanille	À l'année

MACARONS ET FINANCIERS

À partir de 1.2€ HT l'unité

Saison

Assortiment de macarons	À l'année
Assortiment de mini muffin - Chocolat & caramel	À l'année
Financier amande	À l'année
Financier citron	À l'année
Financier chocolat	À l'année
Mini cannelé bordelais	À l'année

DESSERTS

À partir de 4€ HT l'unité

Saison

Tiramisu maison individuel - Equivalent 4 pièces

À l'année

Mousse au chocolat noire et pointe de fleur de sel - Equivalent 4 pièces

À l'année

Salade de fruits de saison - Equivalent 4 pièces

À l'année

Salade de fruits rouges et menthe - Equivalent 4 pièces

Printemps/Été

Plateau de fruits coupés et entiers de saison - 2 Kg

À l'année

RECOMMANDATIONS POUR LES QUANTITÉS

Guide pour les quantités :

Voici un tableau indicatif de ce que nous recommandons comme quantités par type de prestation.

Les quantités sont exprimées en pièce. Une pièce correspondant à une bouchée raffinée d'environ 20g.

Nos pièces salées et sucrées comptent pour une pièce.

Les petits sandwiches, salades ou plats comptent pour plusieurs pièces.

Type de prestation	Nombre de pièces par personne	En grammes
Collation, goûter, grignotage	1 à 4 pièces	20 à 80g
Apéritif léger	5 à 8 pièces	100 à 160g
Apéritif copieux	8 à 14 pièces	160 à 280g
Cocktail léger	15 à 18 pièces	300 à 360g
Cocktail standard (recommandé)	18 à 22 pièces	360 à 440g
Cocktail copieux soirée dansante	22 à 28 pièces	440 à 560g

Répartition salé et sucré : nous recommandons de choisir 1/4 de pièces sucrée et le reste en salé. Exemple : 4 ou 5 pièces sucrées pour un cocktail standard de 20 pièces.

Gâteaux : une part de gâteau est équivalent à 4/5 pièces. Vous pouvez compter le gâteau dans le total des pièces du type de prestation choisies, ou pour un événement plus copieux et festif le compter en plus.

INFORMATIONS

Délais de commande

Si vous désirez réaliser un de vos événements avec nous, et afin de garantir la fraîcheur et la qualité de nos produits, veuillez passer votre commande au moins **72 heures à l'avance**.

Vos événements

Notre service événementiel se tient à votre entière disposition pour répondre à toutes vos demandes concernant nos buffets, nos cocktails et toutes autres réceptions.

N'hésitez pas à nous contacter par téléphone au **01 84 19 26 98** ou par e-mail à **contact@vauvy.fr**. Nous serions ravis de vous accompagner dans la création de moments mémorables.

CONTACTEZ-NOUS

01 84 19 26 98 - Service événementiel

09 74 98 75 31 - Boutique de Boulogne-Billancourt

contact@vauvy.fr
