

A dimly lit event space featuring a buffet table with several trays of appetizers. The appetizers are served in small, light-colored paper cups. In the background, a person is silhouetted against a large, colorful mural or projection. The overall atmosphere is elegant and sophisticated.

LA PETITE CUISINE

CATERING & EVENTOS

ESPACIOSOLO



NUESTRO CATERING

Tradición familiar y pasión por la gastronomía es lo que nos define. Una aventura entre fogones, una búsqueda de sabores, una apuesta por la salud, unos productos de primera calidad y mucho, mucho amor en lo que hacemos.



ELABORACIÓN
PROPIA Y
EXCLUSIVA



INGREDIENTES
DE PRIMERA
CALIDAD



MATERIALES
BIODEGRADABLES,
Y RECICLABLES

DESAYUNOS

ENERGY

- Zumo natural
- Bizcocho a elegir:
 - *Cake clásico*
 - *Bizcocho de zanahoria y semillas*
 - *Bizcocho de chocolate y pistachos*
 - *Cake de limón y semillas de amapola*
- Mini brioches variados:
 - *Pavo con manzana y ligera salsa de mostaza*
 - *Salmón con crema de queso al eneldo*

Precio por persona: 15€+IVA

ENERGY PLUS

- Bodegón de fruta de temporada
- Bizcocho a elegir:
 - *Cake clásico*
 - *Bizcocho de zanahoria y semillas*
 - *Bizcocho de chocolate y pistachos*
 - *Cake de limón y semillas de amapola*
- Barritas de jamón ibérico con tomate aliñado
- Vasitos de yogur con granola

Precio por persona: 20€+IVA

BEBIDAS

Servicio de café o infusiones, leche y agua mineral.



VINO ESPAÑOL

MEDITERRÁNEO

- Tabla de quesos variados con fruta fresca y frutos secos
- Grisines
- Aceitunas aliñadas

Precio por persona: 18€+IVA

IBÉRICO

- Conos variados:
 - *Mini fuet con picos artesanos*
 - *Queso con frutos secos*
- Aceitunas aliñadas

Precio por persona: 18€+IVA

BEBIDAS

Vino tinto (López de Haro – Rioja, Crianza), vino blanco (Agnus – Rioja), cerveza, refrescos y agua mineral.

CÓCTEL

OPCIÓN 1

- Gildas de anchoa y boquerón con piparras
- Empanada artesana a elegir:
 - Carrillera ibérica al Pedro Ximénez
 - Bonito con pimiento del piquillo
- Vasito de crema de temporada
- Brocheta de salmón a la naranja con salsa de mostaza y miel

Precio por persona: 28€+IVA

OPCIÓN 2

- Bodegón de quesos con fruta fresca, frutos secos y grisinis
- Saquito de pollo pastela con almendra laminada
- Vasito de crema de temporada
- Carrillera ibérica al Pedro Ximénez

Precio por persona: 28€+IVA

BEBIDAS

Vino tinto (López de Haro – Rioja, Crianza), vino blanco (Agus – Rioja), cerveza, refrescos y agua mineral.





CÓCTEL PREMIUM

OPCIÓN 1

- Bodegón de quesos con fruta fresca, frutos secos y grisines
- Empanada artesana a elegir:
 - Carrillera ibérica al Pedro Ximénez
 - Bonito con pimiento del piquillo
- Ratatouille sobre espuma de patata
- Brocheta de salmón con salsa de naranja y miel
- Canelón de carrillera Ibérica al Pedro Ximénez
- Mini brownies salados

Precio por persona: 40€+IVA

OPCIÓN 2

- Coca artesana de burrata ahumada y tomate seco
- Papas baby con mojo casero
- Timbal de escalibada y queso de cabra
- Bocado de pollo pastela con almendra crujiente
- Carne de vacuno en espeto y fruta asada en Kamado
- Triflé de fruta asada en Kamado

Precio por persona: 40€+IVA

BEBIDAS

Vino tinto (López de Haro – Rioja, Crianza), vino blanco (Agnus – Rioja), cerveza, refrescos y agua mineral.



CÓCTEL MENÚ

- Gildas de anchoa y boquerón con piparras
- Rollito de pastrami con rúcula y salsa remoulade
- Vasitos de crema de temporada
- Bulgur con verduritas asadas y aliño de limón y menta
- Brocheta de albóndiga de bacalao con salsa de almendras y patata baby
- Pincho de carrillera ibérica al Pedro Ximénez
- Crumble de fruta de temporada
- Mouse de chocolate con frutos rojos y menta

Precio por persona: 58€+IVA

BEBIDAS

Vino tinto (López de Haro – Rioja, Crianza), vino blanco (Agnus – Rioja), cerveza, refrescos y agua mineral.



EXPERIENCIA PETITE

Creamos un ambiente *ad hoc* en torno a una mesa imperial adaptada a tus gustos y necesidades para conseguir una experiencia exclusiva e inolvidable. Para ello, también nos encargamos del montaje, distribución, menaje, elementos decorativos y florales.



PLASMAMOS TUS
VALORES EN TU
EVENTO



MÁS QUE UN
CATERING, CREAMOS
EXPERIENCIAS



CREAMOS UNA
PUESTA EN ESCENA
DISEÑADA PARA TI





EXPERIENCIA PETITE

APERITIVO

- Paté artesano La Petite

ENTRANTE *(a elegir una de las referencias)*

- Alcachofa confitada a baja temperatura con escama de sal y vinagre de lima
- Crema de coliflor con mascarpone y pesto
- Sopa de cebolla con galleta de parmesano

PRINCIPAL *(a elegir una de las referencias)*

- Picaña rellena al estilo asiático con chutney de mango
- Carrillera ibérica al Pedro Ximénez acompañada de parmentier trufado

POSTRE *(a elegir una de las referencias)*

- Cremoso de arroz con leche con trompetilla caramelizada
- Natilla con bizcocho glaseado y naranja confitado

Precio por persona: 130€+IVA

*El presupuesto incluye montaje de mesa imperial con menaje, mantelería, elementos decorativos y florales.

* Para la personalización de la mesa imperial consultar presupuesto.

*Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua mineral. *(Vinos a elegir entre nuestra selección).*

*La cena incluye servicio de café y miñardises.

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

Disponemos de menús adaptados a personas con intolerancias o distintos estilos de dietas. Cualquier menú especial deberá ser confirmado con 7 días de antelación al evento.

Ofrecemos la posibilidad de personalizar el servicio de menaje, mantelería, elementos decorativos y florales, mobiliario... en función de los gustos y necesidades de cada cliente. El presupuesto es independiente al servicio de catering contratado.

Servicio de diferentes opciones de mesas temáticas como cocina mejicana, mesas de quesos nacionales e internacionales, mesas de empanadas artesanas y masas caseras, sweet corner ... Solicita tu presupuesto.

Puedes contratar cualquiera de nuestros servicios extra:

- Copa de bienvenida champagne/cava 5€/persona.*
- Servicio de café/infusión con miñardises 4,5€/persona.*
- Extra de jamón ibérico (D.O. Guijuelo o Valle de los Pedroches) 4,5€/persona.*
- Descorche botella cava/champagne 12€/botella.*
- Barra con servicio de cocktails premiun (incluye servicio de barman) 16€/persona.*

Ponemos a disposición toda la información de los alérgenos reglamentarios para cada una de las referencias del menú elegido.

GLUTEN	LÁCTEO	HUEVO	FRUTO SECO	SÉSAMO	CACAHUETE	SOJA
ALTRAMUZ	APIO	MOSTAZA	PESCADO	CRUSTÁCEO	MOLUSCO	SULFITO

NOTAS DEL SERVICIO

El servicio mínimo de comensales para la realización de cualquier evento será de 10 personas.

Tanto el número de comensales como el menú elegido deberá ser fijado con un mínimo de 10 días de antelación a la fecha del evento.

Si el número de asistentes final es inferior al presupuestado y acordado inicialmente deberá ser comunicado en un plazo superior a 5 días laborables previos a la celebración del evento, en caso contrario el presupuesto se mantendrá por el número de comensales contrados inicialmente.

En caso de ser un número de asistentes superior al presupuestado y acordado inicialmente, se abonará la cantidad adicional correspondiente al finalizar el evento.

En caso de anulación del evento tendrá que ser comunicado con 7 días de antelación como mínimo en caso contrario deberán abonar el 100% del importe del servicio contratado.

Todos los servicios ofrecidos en este dossier no llevan IVA incluido en precio.

LA PETITE CUISINE

www.lapetitecuisine.es

✉ info@lapetitecuisine.es

☎ 699 110 108 / 606 117 454

Síguenos en:

Ven a conocernos a nuestro espacio en Cercedilla