

LIVRET DE
PRÉSENTATION,
SÉMINAIRE

2026

wennemi Colliot
David Colliot



QUI SOMMES-NOUS ?

Traiteur basé à Bruz, spécialisé dans la cuisine exotique depuis 2016.

Nous accompagnons les entreprises dans leurs événements : séminaires, cocktails et repas professionnels.

Notre cuisine, inspirée des saveurs des îles, allie originalité et produits frais pour offrir une expérience conviviale et dépayssante.



POURQUOI CHOISIR PAYOTTE EXOTI'K ?

Une cuisine exotique et originale

Des saveurs venues du monde pour surprendre vos collaborateurs

Idéal pour vos événements d'entreprise

Cocktails adaptés aux séminaires, réunions et moments professionnels

Une offre variée et flexible

Pièces froides, chaudes et sucrées pour répondre à tous vos besoins



D'OÙ VIENNENT NOS INSPIRATIONS ?



**Une cuisine inspirée des cultures du monde,
pour des événements uniques et mémorables.**

Cocktail froid



VERRINES

Alaska	3€
Verrines mangue - crevette	3€
Verrines crabe - ananas - sauce cocktail	3€
Verrines saumon - avocat - citron vert	3€
Verrine concombre - coriande - lait de coco	3€
Verrine de tartare de tomate - fraise	3€
Verrine pana cotta - foie gras	3,50€

MINI BOKIT

Poulet	3€
Végé	3€
Thon	3€
Morue	3€
Boeuf	3,20€

WRAP

Végé	2,50€
Poulet	2,50€
Saumon fumé	3€

Afin de garantir la qualité de nos prestations, un minimum de 6 pièces par produit est requis

CHARCUTERIES

Plateau d'assortiment	6€ /personne
-----------------------	--------------

Rosette - jambon de Bayonne / Corse / fumé - andouille, saucisson à l'ail, salami

Plateau apéritif 4 personnes	18€
------------------------------	-----

4 tranches de jambon cru, 16 tranches de rosettes, 16 tranches de chorizo doux, 16 tranches d'andouille, 4 tranches de jambon secs + fromage et salade

Plateau prestige 6 personnes	39€
------------------------------	-----

6 tranches de jambon blanc, 6 tranches de jambon de Bayonne, 6 tranches de salami, 6 tranches de rôti, 6 tranches de mousson de canard, 6 tranches de coppa, 6 portions de rillettes, 6 tranches de pâté de jambon.

Des bouchées fraîches, légères et savoureuses.



Cocktail chaud

PASTEELS

Crevettes	1€ /pièce
Boeuf	1€ /pièce
Chèvre - Mangue	1€ /pièce

CROUSTILLANTS - 9 PIÈCES

Poulet	1,50€ /pièce
Gambas	2€ /pièce

BOUCHONS - 9 PIÈCES

Poulet - gingembre	1,50€ /pièce
Crevettes	1,50€ /pièce

BEIGNETS - 12 PIÈCES

Beignet oignon	0,50€ /pièce
Accra de morrue	0,50€ /pièce

SAMOUSSA

Mini samoussa	0,50€ /pièce
----------------------	--------------

Crevettes ou Légumes

Samoussa

Chèvre épinard	1€ /pièce
Légumes	
Poulet coco curry	
Boeuf	

BROCHETTES

Mini

Poulet au curry	2,50€ /pièce
Porc caramélisé au gingembre	2,50€ /pièce
Agneau aux bananes plantain	2,80€ /pièce
Crevettes au curcuma	2,80€ /pièce

Taille normale

Banane plantin	3,00€ /pièce
Poulet au curry	3,50€ /pièce
Porc caramélisé au gingembre	3,50€ /pièce
Crevette au curcuma	4,00€ /pièce
Agneau au banane plantin	5,00€ /pièce

MINI-BURGER

Le mini classique 6 pièces

10,80€

Salade, tomates, oignons, steak, cheddar et sa sauce Big Mac	1,80€ /pièce
--	--------------

Afin de garantir la qualité de nos prestations, un minimum de 6 pièces par produit est requis

Des pièces chaudes idéales pour un moment convivial.

Desserts

Mignardise - mixte

2,50€

Fondant au chocolat

3,50€



Boissons

Punch avec alcool

19€/L

Jus de bissap 25cl

4€

Jus de gingembre 25cl à rajouter

4€

Rhum arrangé 1L

39,99€

Exotiques - litchi-cerise, hibiscus-fruits rouges, gingembre-citron, poire-papaye, mangue-ananas, melon-citron-grenade

Carte des vins sur demande



PAYOTTE EXOTI'K

Tél :02 99 52 61 35

4 Av. Alphonse Legault, 35170 Bruz

www.payotteexotik.com