



CASSIS FRAMBOISE

Cocktail

2026

35, rue Stanislas
88100 SAINT-DIÉ-DES-VOSGES
Tél : 03 29 57 09 61

 K6 Framboise

www.k6-traiteur.com

TRAITEUR - PÂTISSERIE - BOULANGERIE



Qui sommes-nous

Installés au cœur de Saint-Dié-des-Vosges, nous mettons chaque jour notre passion du goût et notre savoir-faire artisanal au service de vos plus beaux moments. Plus qu'une boulangerie-pâtisserie, nous sommes une maison gourmande qui vous accompagne dans tous vos instants de vie, du plus simple au plus exceptionnel.

Spécialisés dans les prestations événementielles et les repas à emporter, nous imaginons pour vous des cocktails raffinés et généreux : verrines délicates, bouchées créatives, apéritifs dînatoires élégants, plateaux soigneusement composés... Chaque création est pensée pour allier fraîcheur, qualité des produits et harmonie des saveurs.

Notre cuisine est authentique, créative et moderne, toujours adaptée à vos envies et à vos besoins spécifiques. Nous concevons des événements uniques, qu'il s'agisse d'une réception familiale, d'un anniversaire, d'un départ en retraite, d'une inauguration, d'une soirée de gala ou d'un événement d'entreprise, CSE ou associatif.

Notre engagement : faire de votre réception un moment sur-mesure, gourmand et inoubliable.

Retrouvez nos :

- Apéritifs
- Les cocktails
- Le buffet froid
- Nos spécialités
- Notre collection de pains

Aperitif



PAINS SURPRISES

Pains surprises charcuterie

Jambon blanc, rosette italienne, fromage

5 pers (environ 30 toasts) 20 €

10 pers (environ 60 toasts) 34 €

Pains surprises festifs

Saumon, foie gras, jambon de parme

5 pers (environ 30 toasts) 26 €

10 pers (environ 60 toasts) 45 €

Créations surprises (crocodiles, tortues)

Charcuterie : jambon blanc, rosette italienne, fromage

10 pers (environ 60 toasts) 40 €

Créations surprises (crocodiles, tortues) festives

Saumon, foie gras, jambon de parme

10 pers (environ 60 toasts) 50 €

Partage

PIÈCES FROIDES

Navettes briochées 1,30 € pièce

Foie gras
Saumon, tzatziki (fromage grec)
Poulet tikka au curry
Roti de porc moutarde
Surimi crabe

Mini bagnats 1.30 € pièce

Thon
Poulet
Jambon

Canapés du délice du pêcheur 1,20 € pièce

Saumon fumé à l'aneth
Cambas méditerranéenne
Poivron au thon
Tartare de crabe au saumon fumé

Canapés du terroir 1.20 € pièce

Jambon fumé au fromage frais
Œuf de caille façon « au plat »
Foie gras en mousse
Poivron au fromage frais
Magret de canard et raisin
Œuf de cailles, crème aux fines herbes

Moricettes garnies 1.30 € pièce

Charcuterie ou fromage



VERRINES CRÉATIVES

Saveur mer 1.60 € pièce

Saumon, cocktail de crevette, perle océane

Saveur terre 1.60 € pièce

Tartare de tomate au basilic et jambon de parme, foie gras

Salade piémontaise, verrine de légumes

Taboulé oriental à la menthe

Et selon l'arrivage du jour

Petit club sandwich jambon fromage 1.10 € pièce

Mini wraps assortis 1.00 € pièce

PIÈCES CHAUDES

1.10 € pièce

Pâté lorrain, pâté poulet, quiche au fromage,
quiche lorraine, bouchée au jambon, pizza jambon,
pizza olive, quiche fromage

PIÈCES CHAUDES TOUR DU MONDE

Mini Nem, mini samoussa, mini accra de morue, croquetas de
jambon iberique - assortiment 40 pièces 44 €



NOS PLATEAUX

Plateau de 15 canapés assortis 18 €

Plateau de 20 canapés assortis 24 €

Plateau de 40 canapés assortis 48 €

Plateau de 12 verrines assortiment terre et mer 19 €

Plateau assortiment de 20 brochettes terre et mer 19 €

Tomate mozzarella au pesto

Magret de Canard

Gambas

Melon jambon de parme (selon saison)

Et selon l'humeur du chef

Plateau de 50 brochettes terre et mer 47.50 € - 1.20 € pièce

Plateau de 12 brochettes de poulet Thai 14 € - 1.30 € pièce

Au soja caramel chaud

Plateau de 15 Mini hamburgers bœuf 19.90 € - 1.50 € pièce

Plateau de 15 Mini hamburgers foie gras 26 € - 1.80 € pièce

NOS PLANCHES

Planche de 4 charcuteries assortis environ 6 pers 18.50 €

Plateau charcuterie et fromage assortie environ 6 pers - 36 €

4 charcuteries fines et 3 fromages d'exception

Planche XXL à partager 10 pers minimum - 80 €

Assortiment de charcuteries fines et fromages affinés

8 sortes environ /pers - pains assortis compris

Apéritif



Cocktail



LES FORMULES

Cocktail 6 pièces mixtes 6.60 €

- Assortiment de
- 2 Canapés de saison
- 1 Navette briochée
- 1 Mini salé
- 2 Pièces sucrées assorties

Cocktail 6 pièces salés 6.90 €

- Assortiment de
- 2 Canapés de saison
- 1 Navette briochée
- 1 Mauricette garnie charcuterie / fromage
- 2 Mini salés ou 2 toasts froids

Cocktail 8 pièces 9.30 €

- Assortiment de
- 1 Canapé de saison
- 1 Navette briochée
- 1 Mauricette garnie charcuterie / fromage
- 2 Mini salés
- 3 Pièces sucrées assorties

Cocktail 12 pièces 14.50 €

- Assortiment de
- 2 Canapés de réception
- 2 Navettes briochées
- 2 Mini salés
- 1 Mauricette garnie charcuterie / fromage
- 1 Verrine émotion des sens
- 3 Réductions sucrées assorties
- 1 Mini macaron

Votre pièce d'exception signature

Composez avec le chef une pièce d'apéritif unique pour votre réception à partir de 2.50 €

Formules

Cocktail 15 pièces 17.90 €

Assortiment de
2 Canapés de réception
2 Navettes briochées
1 Moricette garnie
3 Mini salés
2 Pièces à pain surprise charcuterie
1 Verrine émotion des sens
3 Réductions sucrées assorties
1 Mini macaron

Cocktail mixte 18.50 €

Assortiment de
1 Moricette garnie charcuterie / fromage
2 Canapés de réception
2 Navettes briochées
1 Mini salé
3 Sortes de charcuteries
2 Sortes de fromages
1 Petit pain pour accompagner
3 Réductions sucrées assorties
1 Mini macaron

SERVICE +

BOISSONS

Eau plate et gazeuse 1.50 € le litre

Coca cola et jus de fruits 3.90 € le litre

Crémant d'Alsace Brut médaillé cave Beblenheim 12 €

Champagne à partir de 21 €

Tireuse de Brasserie du Pays des Lacs Tarif sur demande

Fût de 20 litres

Percolateur de café 10 litres + fourniture jetable 60 €

Location de bouilloire 40 €

Thé, infusion et fourniture jetable

Quelles quantités commander ?

Pour un apéritif, prévoir environ 6/8 pièces par personne.

Si votre cocktail fait office de repas prévoir 15 pièces environ par personne.

Prévoir une bouteille pour 3 à 4 personnes.



Buffet froid



BUFFET FROID CASSIS

Pâté en croûte du Périgord

Poulet rôti mariné aux herbes

Chiffonnade de Magronetto à l'italienne

Jambon blanc cuit au torchon en éventail

Carré de rôti de porc braisé

Terrine des océans à l'aneth

Symphonie de salade composée et ses condiments

4 au choix maximum : Soit 250 grs/pers

Carotte, céleri, taboulé, piémontaise, calslow, chou chinois, chou rouge, pomme de terre persillée

DESSERT AU CHOIX

Assortiment de 3 minis sucrés assortis

ou

Entremet à partager

ou

Pièce montée 3 choux +2.50 €/pers

Le prix par personne est de 18 €

Le prix par personne avec buffet de fromages
est de 21 €

BUFFET FROID FRAMBOISE

Terrine de St-jacques aux petits légumes et à l'aneth

Crevettes sauce cocktail et pamplemousse

Pâté en croûte à la noix de veau

Poulet rôti mariné aux herbes de Provence

Carré de rôti de porc braisé

Contre filet rôti aux 5 baies

Chiffonnade de Jambon de Bayonne et billes de melon *

Symphonie de salade composée et ses condiments

4 au choix maximum : Soit 250 grs/pers

Carotte, céleri, taboulé, piémontaise, calslow, chou chinois, chou rouge, concombre, pomme de terre persillée

*selon la saison

DESSERT AU CHOIX

Assortiment de 3 minis sucrés assortis

OU

Entremet à partager

OU

Pièce montée 3 choux +2.50 € / pers

Le prix par personne est de 21 €
Le prix par personne avec buffet de fromages
est de 24 €



BUFFET FROID TENTATION

Foie gras de canard du sud ouest et sa gelée au Jurançon

Saumon fumé Norvégien **ou** Saumon frais cuit au torchon

Bouquet de gambas à l'aneth et crème

Chiffonnade de Jambon à l'os et Jambon de Parme

Carré de bœuf rôti fumé au feu de bois

Magret de Canard et son melon en brochette

(selon la saison)

Symphonie de salade composée et ses condiments

4 au choix maximum : Soit 250 grs/pers

Carotte, céleri, taboulé, piémontaise, cervelas, calslow, chou chinois, cocktail de crevette, irlandaise, comtoise, pomme de terre persillée.

DESSERT AU CHOIX

Assortiment de 3 minis sucrés assortis

ou

Entremet à partager

ou

Pièce montée 3 choux +2.50 € / pers



Le prix par personne est de 26 €
Le prix par personne avec buffet de fromages
est de 29 €



Spécialité

NOS SPÉCIALITÉS MAISON

Filet de bœuf en pâte briochée, sauce aux morilles
et ses petits légumes 19.00 € / pers

Jambon en croûte sauce aux morilles et ses petits
légumes 15.00 € / pers

NOS PLATS UNIQUES

12.00 € / pers - à partir de 4 personnes

Choucroute
Bœckeofe
Paëlla
Couscous
Tartiflette
Tofaille
Lasagnes
Cassoulet

LES MIJOTÉS

12.00 € / pers - à partir de 4 personnes

Bœuf bourguignon
Blanquette de veau à l'ancienne
Navarin d'agneau
Goulasch hongrois
Accompagnement (2 au choix) :

Pâtes, Pommes de terre vapeur ou rôties, riz
pilaf, purée de pommes de terre, râpés de
pommes de terre

Convivialité

Notre
collection
de pains



NOS PAINS

Baguette tradition française

La bressarde seigle et céréale

Le bûcheron

Idéal pour le fromage, les fruits de mer

Le Maya au Maïs

Idéal pour le fromage ou pour la viande

Le seigle

Idéal pour les fruits de mer

L'épeautre / Le walkorn

Idéal pour les fruits de mer et le fromage

Pain de mie Carré

Le pavé noix raisins - à la coupe

Idéal pour le foie gras, le fromage et le saumon

La formule 3 petits pains 1 €

Tradition, pavot, bressarde, Idéal pour accompagner votre menu

Événement

LOCATION DE MATÉRIEL

Flûte à champagne / verre à vin / gobelet 0.40 € / pers

Mange debout + housse lycra 15 €

NAPPAGE

Housse de chaise lycra blanc 2.00 €

Flot organza couleur au choix 1.00 €

Nappe blanche 240*240 ou 250*160 14.00 €

Serviette blanche 0.90 €

Serviette couleur 1.00 €

Repris sale

TARIF DE LIVRAISON

Selon condition en boutique 1.00 € du km

Le calcul des kms s'entend aller-retour.

CONDITIONS DE COMMANDES

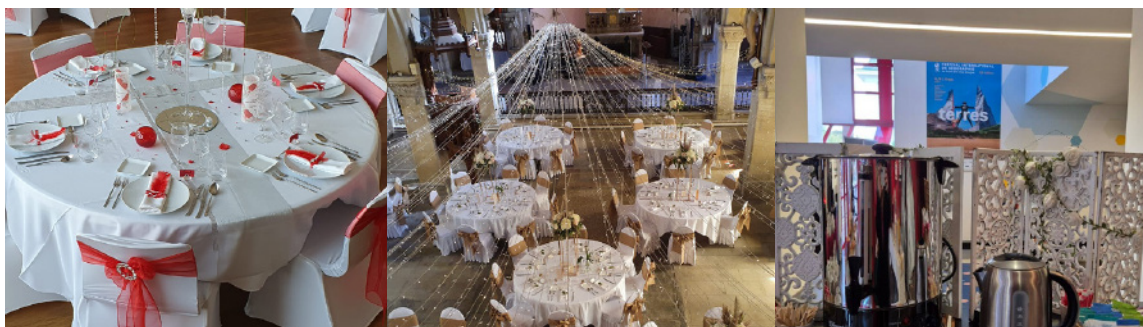
Pour garantir la disponibilité de nos produits, nous vous invitons à passer commande le plus tôt possible.

Un acompte de 30 % est demandé à toute prise de commande.

Le solde est à régler le jour de la prestation.

Nos prix s'entendent NET et TTC.

Nous nous réservons le droit d'augmenter les prix en fonction des augmentations des matières premières.





CASSIS FRAMBOISE

35, rue Stanislas
88100 SAINT-DIÉ-DES-VOSGES
Tél : 03 29 57 09 61



www.k6-traiteur.com