



PELTRE

CATERING

Sabores que conectan

Canapés · Bocados

Mono porciones

Cocina colombiana con producto de plaza de mercado para todo tipo de eventos, presupuestos y momentos del día.

Hecho a mano, pieza por pieza.



Canapés



Mono porciones



De la plaza de mercado *a tu evento*

UN CATERING NUEVO, CON ALMA DE PLAZA

Peltre nace de una idea sencilla: llevar la cocina colombiana a la mesa de cualquier celebración, en piezas pequeñas, bien hechas y llenas de sabor. Trabajamos con lo que trae la temporada y lo convertimos en canapés, bocados y mono porciones que se comen en un mordisco y se recuerdan por mucho tiempo.



Plaza de mercado

Compramos directo en la plaza: frutas, tubérculos, hierbas y quesos de temporada, elegidos uno a uno.



Cocina colombiana

Recetas de nuestras regiones —Caribe, Pacífico, Andes — contadas en formato de bocado.



El detalle

Cada pieza se arma a mano: la hoja de bijao, la flor, la salsa justa. Lo pequeño es lo que se recuerda.

Para todo tipo de eventos y presupuestos

Corporativos · Bodas · Cumpleaños · Reuniones en casa
Lanzamientos · Grados · Primeras comuniones · Celebraciones familiares

01 *Canapés*

Una base crocante y, encima, un pedacito de Colombia.

DE LA PLAZA DE MERCADO



Plátano verde



Lulo



Maíz



Ají dulce



Yuca

1 **Canastica de patacón**

Ceviche de camarón y leche de tigre de lulo

2 **Canastica de patacón y hongos**

Hongos salteados con hogao ahumado

3 **Arepita de maíz pelao**

Chicharrón, suero costeño y mermelada de ají dulce

4 **Tartaleta de trucha ahumada**

Crema de cilantro y huevas

5 **Volován de mazorca**

Queso campesino gratinado

6 **Tostada de yuca**

Posta cartagenera desmechada

7 **Pan de achiote**

Chorizo santarrosano y suero ahumado

VEG

VEG



Canastica de patacón · ceviche de camarón

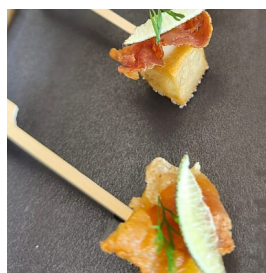


Pan de achiote



La base siempre crocante





02 *Bocados*

Fritos, horneados y al vapor:
para comer de pie y con la mano.

DE LA PLAZA DE MERCADO



Yuca



Mazorca



Guascas



Tomate de árbol

1 Empanaditas de maíz

Con ají de tomate de árbol

2 Carimañolas de yuca

Rellenas de queso costeño

VEG

3 Croquetas de ajiaco

Pollo, guascas y crema de alcaparras

4 Bao al vapor

Cerdo glaseado en panela y encurtido de zanahoria

5 Pastelitos de hojaldre

Guayaba y queso

VEG

6 Bollitos de mazorca

Sobre hoja de bijao

VEG

7 Pincho de langostino

Mango biche y ají

8 Conos crocantes

Chips de plátano, yuca y remolacha

VEG

VEG · vegetariano

03 *Mono porciones*

Una porción perfecta, lista para servir en vasito, cuchara o cazuelita.

DE LA PLAZA DE MERCADO



Papa criolla



Frijol cargamanto



Maracuyá



Cilantro

1 **Shot frío de tomate de árbol**

Pimentón asado y albahaca

VEG

2 **Tartar de pesca del Pacífico**

Yema curada, servido en hoja de plátano

3 **Cuchara de frijol cargamanto**

Chicharrón crocante y hogao

4 **Vasito de camarón a la costeña**

Salsa rosada de ají y cilantro

5 **Cuchara de sobrebarriga**

Desmechada, con puré de papa criolla

6 **Vasito de quinua andina**

Frutas de plaza y vinagreta de maracuyá

VEG

7 **Mousse de lulo**

Crocante de panela

VEG



Vasito



Cuchara



Shot



Cazuelita



Cada porción en su propio recipiente



VEG · vegetariano



Dos culturas, un mismo bocado

Técnica japonesa

Arroz de sushi, nori, corte fino, ponzu y ajonjolí.

Despensa colombiana

Plátano, coco, lulo, ají dulce y pesca del Pacífico.

04 *Cocina NICOL*

La fusión de dos culturas: la técnica de Japón se encuentra con los ingredientes de nuestra tierra.

DE LA PLAZA DE MERCADO



Coco



Aguacate



Lulo



Ají dulce



Pesca del Pacífico

1 **Rollo crocante de langostino**

Mango y mayonesa de ají dulce

2 **Rollo de salmón flameado**

Hogao cremoso y flores comestibles

3 **Rollo de atún y plátano**

Aguacate hass, ponzu de lulo y chips de plátano

4 **Rollo verde de la huerta**

Pepino, aguacate y alga crocante

VEG

5 **Temari de colores**

Pesca del día y encurtidos de plaza

6 **Tiradito de pesca blanca**

Leche de tigre de coco, aceite de ajonjolí y cilantro

VEG · vegetariano

Menús ajustables por alergias o preferencias.

05 *La mesa*

Estaciones y platos servidos para almuerzos, cenas y celebraciones.

DE LA PLAZA DE MERCADO



Papa nativa



Coco



Frijol



Maracuyá



Remolacha

1 **Mini hamburguesa de res**

Cebolla caramelizada en panela y rúgula

2 **Tacos de maíz**

Cerdo, frijol refrito, guacamole y pico de gallo

3 **Crema de la huerta**

Con galleta crocante de achiote

4 **Cazuela de mariscos**

Leche de coco y hierbas del Pacífico

5 **Papas nativas moradas**

Ají de huevo y hojas tiernas

6 **Carpaccio de remolacha**

Vinagreta de maracuyá y crocante

VEG

VEG

VEG



Papa nativa



Servido en la mesa, con sabor de casa.

VEG · vegetariano · Menús ajustables por alergias o preferencias.



7:00 – 10:00

Desayuno

Arepitas, pandebonos, huevos pericos en cuchara y jugos de plaza.



10:00 – 12:00

Media mañana

Coffee break de bocados dulces y salados, con tinto y aromáticas.



12:00 – 15:00

Almuerzo

Estaciones, mono porciones y platos servidos para la mesa.



15:00 – 18:00

Onces

Almojábanas, chocolate santafereño y mini postres de tradición.



18:00 – 21:00

Cóctel

Canapés, bocados y Cocina NICOL para recibir de pie.



Noche

Celebración

Menú completo con estaciones y mesa de postres.

DEL AMANECER A LA NOCHE

Un menú para cada momento del día

Cada horario pide algo distinto. Mezclamos canapés, bocados y mono porciones según la hora, la duración del evento y el tipo de invitados.

*Tú eliges la hora,
nosotros el sabor*

Elige *tu medida*

PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS



4 referencias

Semilla

Reuniones cortas, coffee breaks
y comités

6

piezas por
persona

Canapés y bocados
Montaje en bandeja
Producto de temporada

*Cotización
por persona*



6 referencias

Cosecha

Cócteles, lanzamientos y
cumpleaños

10

piezas por
persona

Canapés, bocados y mono
porciones
Montaje decorado con elementos
de plaza
Opción vegetariana

*Cotización
por persona*



9 referencias

Peltre

Bodas, grados y grandes
celebraciones

14

piezas o más
por persona

Todo el catálogo + Cocina NICOL
Estación o plato servido + postre
Menaje y servicio a consultar

*Cotización
por persona*

Así de fácil

1. Cuéntanos

Fecha, número de invitados, lugar y
momento del día.

2. Diseñamos

Te proponemos un menú con
producto de temporada a tu medida.

3. Llegamos

Todo listo y montado, con el detalle
de Peltre en cada pieza.

Reserva: plazos a confirmar.
Menús vegetarianos y ajustes por
alergias, bajo solicitud.

¿Otro presupuesto? Lo armamos a tu medida.



HABLEMOS DE TU EVENTO

Cotiza con nosotros

PELTRE

CATERING

Sabores que conectan

Cuéntanos la fecha, el lugar
y cuántos invitados tendrás.

WhatsApp

304 212 8108

Ciudad

Medellín

Correo

contacto.ladoctora@gmail.com

