



# 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.*

Chef July Velasquez



*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



*July, con maíz de la plaza*

*“Cocino lo que la tierra colombiana nos da en cada temporada, y lo sirvo con el cuidado de quien recibe en su casa.”*

**Chef July Velasquez · Fundadora**

# 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*





*¡De un solo mordisco!*



## 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

*Con cariño,  
Chef July Velasquez*

