

COCKTAIL + PLAT CHAUD TRAITEUR + DESSERT

Production de buffet à partir de 20 personnes minimum

OPTION : 25 € TTC

Mise en valeur de votre buffet avec l'installation de 6 supports inox et 6 éclairages LED (Merci de prévoir rallonge et multi prise sous le buffet)

COCKTAIL APÉRITIF

12 PIÈCES PAR PERSONNE

LES FROIDS

- 1 Pain céréale et sa ganache de fourme d'Ambert et chiffonnade de jambon de pays
- 1 Crêpe roulée à la tomate, thon, mesclun et petits légumes
- 1 Verrine végétarienne au quinoa, légumes du soleil et mousseline de chèvre frais
- 1 Mini brochette bambou froide de produits de saison
- 1 Pain noir aux raisins et son foie gras frais
- 1 Navette garnie aux rillettes de thon et avocat

À PLANCHER VOUS-MÊME : 1 plancha mise à dispo offerte

- 1 Brochette de St Jacques et courgettes au pesto
- 1 Brochette marinée de St Jacques et chorizo
- 1 Brochette marinée de bœuf et oignons grelot

LES CHAUDS (à réchauffer)

- 1 Queue de crevette panée tempura sauce aigre douce
- 1 Corolle croustillante Sainte Maure de Touraine et magret fumé au miel
- 1 Tartelette croquante à la mangue et son boudin noir

CHOISIR UNE VIANDE

- Coq au vin d'Anjou et ses pommes fondantes
- Noix de joue de porc mijotée marengo et écrasé de pommes de terre
- Cuissot de porc mariné et confit 6h à trancher et ses pommes de terre Mexicaine
- Suprême de volaille à la plancha sauce crème de cèpes (1 légume au choix)
- Médaille de paleron de bœuf braisé façon senteur des bois (1 légume au choix)
- Cuisse de pintade braisée façon Charentaise (raisins, carottes) (1 légume au choix)
- Sauté de biche grand veneur et ses pommes fondantes (+1,00 €)
- Carré de porc basque mariné bigarade (+1,20 €)
- Médaille de paleron de veau braisé 5h et son coulis (+1,50 €) (1 légume au choix)
- Pièce de veau dans le quasi poêlée et son gratin dauphinois (+1,50 €)

OU - Autres propositions viandes et légumes (voir carte boutique traiteur)

DESSERT

- Gâteaux d'anniversaire au choix et son coulis «voir boutique traiteur»

OU - Assiette gourmande à monter 1/3 Entremet au choix + 1 mini pot + 1 mini tartelette au choix

Buffet à 18,40 € par personne TTC tout compris (Tarif + 80 pers.)

Buffet à 18,90 € par personne TTC tout compris (Tarif de 40 à 80 pers.)

Buffet à 20,00 € par personne TTC tout compris (Tarif de 20 à 40 pers.)

Vaisselle prise au relais et rendue sale 1,40 €

(2 assiettes, 1 verre apéro, 1 verre à vin, 1 couteau, 1 fourchette, 1 cuillère à café, 1 tasse)

Mise à disposition de personnel mise en place, rangement, service, vaisselle 180 € les 4h

puis 45,00 € de l'heure supplémentaire (Prévoir 1 serveur par tranche de 35 personnes)

NOM : DATE :

LIEU :

HEURE : NOMBRE :

TARIF par personne : Tel Portable :

Forfait livraison : 15 € 25€ 40 € Forfait valise chaude : 12€ Offert si + de 50 pers.

Le matériel mis à disposition doit être rendu propre dans les 48 heures au laboratoire

Forfait nettoyage des supports de 40,00 € si matériel rendu sale

Fontaine et ses 10 litres de cocktail maison Forfait 120,00 €

10,00 € le litre supplémentaire

Prévoir 1 litre pour 3 à 4 personnes



Mange debout 15 € l'unité
ou 100 € les 8 pièces

Noir, gris, fuschia, rouge,
rose, turquoise, écru



Option (animation)

Jambon de Serrano dans le cuissot environ
6 à 7 kg en voile coupé devant les invités
Forfait 130,00 € (les restes vous seront restitués)



Giroule de fromage de brebis
700g façon tête de moine
25,00 €



Possibilité de recevoir
votre viande chaude
en valise



Pain boule coupée : 0,40 € par pers
Planche fromages laitiers variés : 1,20 € par pers
Percolateur de café + sucre : 0,50 € par pers