

DELICATESSEN

Traiteur d'Exception

Contact

Lieu de reception*

Date, de 18h00 à 4h00

Cocktail vin d'honneur & Dîner pour 100 personnes (exemple)

**Les tarifs sont susceptibles d'évoluer en fonction des exigences de certains lieux*



PROPOSITION DE COCKTAIL

COCKTAIL VIN D'HONNEUR

*12 pièces salées froides et chaudes**

Blinis saumon fumé crème d'Aneth
Mini bagel courgettes poêlées et fromage frais
Griottine en miroir sur foie gras et pain d'épice
Verrine crème d'avocat et crevettes
Mini briochin mousse de thon & crudités
Verrine ricotta & tomates confites
Mini wraps mixés de saison
Mini blinis fromage frais et Serrano
Verrine mousse de chèvre et betterave rouge
Mini blinis crème de poivrons
Mini bagel au saumon et fromage frais
Roulé au comté et crème de noix
Mini briochin tomate mozza

***Soit 1200 pièces mixées avec les différents ateliers culinaires**

PIÈCES CHAUDES

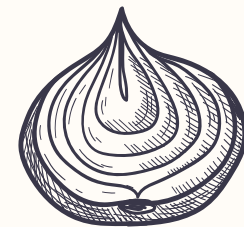
Mini Croque chèvre miel et mini croque jambon
Mini burger légumes grillés et mozza
Mini burger bœuf classique
Mini samoussa

ATELIERS CULINAIRES

“Foie Gras Poêlé sur pain brioche”
“Plancha de poissons St Jacques et Gambas”

BOISSONS AU VIN D'HONNEUR

Soupe Champenoise *ou* Punch Exotique
Jus de fruits et sodas
Eaux minérales plates et gazeuse



MENU PERSONNALISÉ à définir

ENTRÉE FROIDES

Éclat de foie gras frais, compotée de figues et sa brioche à tête

Le trio : Tartare de saumon fumé, brunoise d'avocat et copeaux de mangue

OU ENTRÉES CHAUDES

Fricassé de Gambas et sa frite de polenta

Cassolette de Saint-Jacques à la crème de champagne

PLATS

Magret de canard au miel et son jus de framboise

Pavé de veau sauce marchand de vin *ou* sauce à la forestière

Suprême de pintade à la mousseline d'asperges *ou* au foie gras

Filet de bar au pesto

+ 2 accompagnements au choix

Flan de courgettes

Poêlée de champignons

Mini ratatouille

Rosace de carottes sur fondue de poireaux

Ecrasé de pomme de terre aux fines herbes

Pomme de Terre Anna

Risotto aux petits légumes

Mini gratin

*L'instant fromager à l'assiette
ou en centre de table*

Pièce maitresse du buffet de dessert

à définir

Pièce montée en choux et nougatine

ou

Assortiment de gâteaux

ou

Wedding Cake*

**Avec supplément*

BUFFET DE DESSERTS

Brochettes de fruits frais

Mini macarons mixés

Verrines sucrées variées

Mini mignardises

ATELIER CRÊPES GOURMANDES

Le coin Nespresso et thés parfumés ou infusions

BOISSONS À DISCRÉTION PENDANT LE REPAS

Vin Blanc Sauvignon et Vin Rouge Saumur

Eaux minérales plates et gazeuse

*Champagne fournit par vos soins
Open bar soft en fin de soirée*



COCKTAIL ET MENU ENFANT

Cocktail 3 pièces et softs

LE REPAS SERVI À TABLE

Feuilleté au fromage

Hachis Parmentier *ou* Lasagnes

Muffins au chocolat

Boissons pendant le repas

Jus de fruits et sodas

Eaux minérales et gazeuses



COCKTAIL ET MENU ADO

Cocktail 5 pièces et softs

LE REPAS SERVI À TABLE

Mêlées de jeunes pousses, saumon fumé et tomates cerises

Suprême de volaille

Mini gratin & mini ratatouille

DUO FROMAGERS

BUFFET DE DESSERTS

Boissons pendant le repas

Jus de fruits et sodas

Eaux minérales et gazeuses



LOGISTIQUE ET PERSONNEL

LIVRAISON ET REPRISE

Comprends les déplacements des équipes le vendredi & le samedi
La livraison & la reprise du matériel
Le traitement des déchets

ARTS DE LA TABLE

Nappage et serviettes en tissu
Verrerie Élégance (flûtes, verres à jus, verres à vin, verres à eau)
Assiettes porcelaine
Couverts de table inox
Argenteries et porcelaines pour les pièces salées et sucrées
Vasque et seaux à champagne
Glace à rafraîchir
Matériel de cuisine et armoires de remise en température

MOBILIER

6 mètres linéaires de buffets
Juponage des buffets en housse blanche

PERSONNEL

pour 102 personnes

1 responsable maître d'hôtel
3 maîtres d'hôtel
1 cuisinier et 1 officier



BRUNCH

formule tout compris

Mini Viennoiseries

Croissants, pains au chocolat, pain aux raisins et petits pains
(avec beurre, confitures et Nutella)

PANCAKES EN ANIMATION

Œufs brouillés et bacon en chaffing-dish

Mêlée de tomate mozarella

Panaché de melon et pastèque

Salade de penne à la provençale

Plateau de charcuterie

Petits pains et condiments

PLATEAU DE FROMAGES

Fromage blanc

Salade de fruits frais

LE COIN NESPRESSO ET THÉ PARFUMÉ

Chocolat chaud et lait chaud

BOISSONS DURANT LE BRUNCH

Jus de fruits et soda

Eaux minérales et gazeuses

BRUNCH

*formule cocktail **

PARTIE SALÉE

10 pièces/personnes

Mini brioche sésame au saumon

Mini ciabatta chèvre - légumes grillés

Mini briochin lunch crudités

Petit pain Solène effeuillé de parme - buffala

Mini baguettine terrine de canard

Brioche lunch thon - crudités

Club pain de mie volaille

Bagel fromage frais

Mini Club tomate mozza au pesto

PARTIE SUCRÉE

4 pièces/personnes

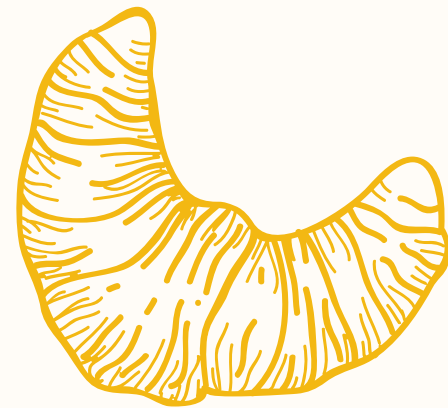
Mini Tartelettes fruitées

Mini moelleux au chocolat

Mini cannelés

Macarons

- livraison le samedi soir sur plateaux jetables



LOGISTIQUE ET PERSONNEL

Formule Brunch tout compris

LIVRAISON ET REPRISE

ARTS DE LA TABLE

Nappages et serviettes en tissu

Vaisselle

Couverts de table inox

MOBILIER

6 mètres linéaires de buffets

Juponnage des buffets en housse blanche

PERSONNEL



Prestation de service de 11h00 à 15h00

VOTRE DEVIS

valable un mois, à réactualiser avant commande



Prestations comprises dans nos tarifs :

- ❖ Livraison , mise en place et reprise
- ❖ Le matériel (nappage pour les tables du diner, vaisselle, verrerie et office)
- ❖ Le mobilier (buffets juponnés) pour le Vin d'honneur et les buffets desserts
- ❖ Vin d'honneur: 12 pièces mixées avec les ateliers culinaires et boissons
- ❖ Diner: entrée, plat, fromages, buffets de desserts, vins et eaux
- ❖ (Hors champagne) **Sans droit de bouchon**
- ❖ Service de maître d'hôtel
- ❖ Personnel de cuisine et office

Pour toute question relative à ce devis, nous restons à votre écoute
Merci pour votre confiance !



OPTIONS POSSIBLE

Tarifs sur demande

ATELIERS CULINAIRES POUR LE VIN D'HONNEUR

Découpe de jambon Serrano

Découpe de saumon fumé

Découpe de foie gras

Plancha de mini brochettes de volaille et bœuf mariné

Bar à huîtres

Bar à Maki sushi

Barbe à papa, fontaine à chocolat, bar à glaces

MISE EN BOUCHE

Trio rillettes (saumon, thon & sardines)

Pain grillé

COCKTAIL D'ACCUEIL

avant cérémonie laïque, arrivée des convives

Boissons softs et verrerie

Mignardises sucrées

MENU ENFANT

Formule lunch box

Formule finger Food

LOCATION DE POMPE À BIÈRE

Fût de bière blonde Leffe

Fût de bière rouge Leffe Ruby

autres variétés sur demande

MOBILIER

Location de mange debout housé

Tables & chaises

