

Belarga ce 01/09/17

LETTRE DE PRESENTATION DE LA PRESTATION

LA PRESTATION

Le prix est TTC avec la TVA en vigueur.

Il comprend la livraison, la mise en place avec toute la vaisselle nécessaire, le nappage (nappes tissu, serviettes papier) et des glaçons.

LOCATION DE MATERIEL

Tables pour buffet forfait de 150 euros

Manges debout houssés 20 euros l'un.

Barnum pour abriter les buffets 400€

Fourgon frigo 150€

LES BOISSONS

Les boissons ne sont pas comprises. Vous pouvez vous en charger je vous les rafraichirais et servirais sans prendre de droit de bouchon.

NOUS POUVONS FOURNIR LES BOISSONS POUR 8€/PERS

Eau plate et gazeuse, jus de fruits, coca cola, soda

Cocktail deux préparations au choix : soupe champenoise à la violette, soupe champenoise à la framboise, marquisette, punch, kir, sangria

Vin rosé et rouge en bouteilles cachetées

EQUIPEMENT

La livraison s'effectue en camion cuisine comprenant une partie réfrigérée et une partie chaude (fourneau) pour pouvoir vous assurer une prestation dans les meilleures conditions.

Les produits sont élaborés pour la plus part sur place.

Lorsqu'il y a une plancha, le matériel nécessaire est prévu.

DEVIS COCKTAIL DINATOIRE AVEC DECOUPE 26 €/PERS

La prestation comprend toute la vaisselle nécessaire, le nappage des buffets et des glaçons.

Seules les boissons ne sont pas comprises.

🚧 EN BUFFET

Verrine de foie gras (compotée figue, foie gras, pain épices) (1)

Mini burger garni (1)

Navette garnie (1)

Cuillère de mise en bouche de perles océanes(1)

Mini croque monsieur(1)

Mini poivron farci

Verrine de tartare de tomate et salade de lentilles corail (1)

Chiffonnade de viandes froides (filet de poulet, bœuf) (2)

Diverses Tapenades et leurs toasts (2)

🚧 ATELIERS DE DECOUPE :

Jambon Serrano, saucisse sèche et galabar

Terrine de campagne

Saumon fumé et pain de mie toasté

🚧 BUFFET DE FROMAGES A LA COUPE : bleu, brie, st nectaire chèvre

🚧 BUFFET DE DESSERT : Escalier de Verrine de pana cota framboise, de soupe de fraise, de salade de fruits et Mignardises (3/pers)

🚧 CAFE ET SA GOURMANDISE



DEVIS COCKTAIL DINATOIRE ATELIER PLANCHAS 30 €/PERS

La prestation comprend toute la vaisselle nécessaire, le nappage des buffets et des glaçons.

Seules les boissons ne sont pas comprises.

EN BUFFET

- Millefeuille de foie gras sur pain d'épices (1)
- Navette garnie (1)
- Pain surprise
- Cuillère de mise en bouche de perles océanes(1)
- Verrine de tartare de tomate et salade de lentilles corail (1)
- Chiffonnade de Saumon fumé
- Diverses Tapenades et leurs toasts (2)

ATELIER PLANCHAS TERRE ET MER seulement si on peut la faire en extérieur l'une mer (sépions, blanc de seiche, queues de gambas décortiquées), et l'autre terre (magret, bœuf, poulet) et légumes

BUFFET DE FROMAGES avec découpe à la demande (roquefort, st nectaire, chèvre, cantal) accompagnés de **PAINS FANTAISIS**

BUFFET DE DESSERT avec fontaine de champagne (boisson non fournie)

- Profiteroles (2) montées en pyramide
- Fontaine de chocolat et salade de fruits
- Escalier de Mignardises (3/pers)

CAFE ET SA GOURMANDISE



COCKTAIL DINATOIRE AVEC DEUX ATELIERS 36 €/PERS

La prestation comprend toute la vaisselle nécessaire, le nappage des buffets et des glaçons.

Seules les boissons ne sont pas comprises.

BUFFET D'APERITIF DINATOIRE

Navette briochée garnie

Diverses tapenades et leurs toasts

Assortiment thai (samossa, beignet de crevette, nems aux légumes)

Cassolette de tartare de tomate et salade de lentille corail

Mini poivron farci au thon

Cuillère de Mise en bouche cocktail de crustacé

Verrine de mascarpone et saumon fumé

COCKTAIL DINATOIRE AVEC DEUX ATELIERS A CHOISIR

- **ATELIER PLANCHAS TERRE ET MER** seulement si on peut la faire en extérieur, l'une mer (sépions, blanc de seiche, noix de st jacques, queues de gambas décortiquées), et l'autre terre (magret, bœuf, poulet, mini boudin) et légumes
- **ATELIER DU SUD OUEST** foie gras, mi cuit, maison à la demande ou sur plaque chauffante foie gras escalopé
Découpe de jambon serrano , galabar et saucisse sèche
- **ATELIER MEDITERRANEEN:** ratatouille, caviar d'aubergine, effiloché de poivron, coupe individuelle de crudités (radis, tomates cerise, chou fleur, chou rouge, concombre, poivron, champignon) et anchoïade
Marinade de rouget au poivre vert
- **ATELIER DU BASSIN DE THAU**
Huitres, moules, bulots, aioli, beurre, citron, crevettes, pain de seigle)

*Pour un moment exceptionnel,
une équipe exceptionnelle à votre service*

- **SPECIALITES SETOISE** : mini tielle, accras de morue, beignet de calamar, beignet de moules
- **EN CASSOLETTE SUR PLAQUE CHAUFFANTE** en choisir deux:
Seiche à la rouille, sépiions persillés, noix de st jacques à la crème, noix de st jacques persillées, civet de biche, magret de canard au miel
LEGUMES qui les accompagnent en choisir deux:
Pommes caramélisées aux airelles, ragout de fèves, forestière
Pommes de terre grenaille, riz safrané, riz blanc
- **BUFFET DE FROMAGES**
avec découpe à la demande (roquefort, st nectaire, reblochon, st Marcellin, cantal) accompagnés de PAINS FANTAISIS
- **BUFFET DE DESSERTS** avec fontaine de champagne (boisson non fournie)
Escalier de mignardises (3) et verrine de salade de fruits
Ou profiterole, fontaine de chocolat et verrine de salade de fruits
Ou pièce montée (2 choux) avec 4€/pers en sus
- **CAFE ET SA GOURMANDISE**

