

Menu cocktail salée 2022:

14 salées et 2 fromages par personnes soit 16 pièces
Toutes les pièces sont inclus



Buffet lunch salées :

Assortiment de tapenade :

Avec toasts de pain grillé à tartiner :

Tapenade aux courgettes et basilic

Tapenade de carotte

Tapenade de cèpes & bolets

Assortiment de lunch sur toast :

Chèvres tomates confites noix de pécan, crevettes ail et fines herbes, chiffonnades de jambon pruneaux, roulés de saumon, œufs de truite sur caviar carotte, blocs de foie gras et figues, chiffonnades de saumon fromage ciboulette, magrets de canard et mandarines

Assortiment de lunch feuilleté

Quiche aux saint jacques, et légumes

Assortiment de tortilla garnies

Poulet, jambon Serrano, légumes et saumon fumée



Assortiment de verrine

Verrine de saint jacques marinées asperges,

Foie gras et confit de pêche

Tatare de légumes,

Carpaccio de bœuf

Assortiment de lunch

Mini caroline au saumon fumé, tartelette crème fromagère et tomate séchée,
macaron au foie gras, à la truffe



Assortiment fromage :

Différent fromage AOC

*Logistique : dresser sur plateau, à usage unique,
Service non inclus.

*Tarif : à partir de 30 personnes minimum



Les tarifs:

L'accueil :

1,00 € ht par personne
Boissons à base d'orange ET citron

Les lunches sucrés:

5,00 € ht pour l'ensemble des convives 4 pièces par personnes
Mini tartelette aux fruits,
mini éclair, macaron aux fruits,
Différent lunch au chocolats et fruits

Les Cocktails :

Punch et sangria 5,50 € ht le litre (commande de 5 litres minimum)
mojito 9,00 € ht le litre (commande de 5 litres minimum)

Les Boissons :

Formules soft apéritif 1,50 € ht par personne (eau plate et gazeuse, jus de fruit, et coca)
Formules vin au pichet 2,00 € ht la couleur et par adulte
Formules vin 6,00€ ht la bouteille (nous conseillons une bouteille pour 3 personnes)
Vin région Occitanie
Champagne 20,00 ht la bouteille
Location de machine à bière : 25€ ht la location puis 90€ ht le fut de 30 litres percuter
(120bières par fût)

Le Menu cocktails ci-joint (hors dessert):

De 30 à 49 convives 21,90 € ht
de 50 à 69 convives 19,90 € ht
de 70 à 89 convives 18,90 € ht
Plus de 90 convives 17,90 € hT

Le Service :

100 € ht par serveur comprend (installation, service de 2 h et démontage)
L'heure supplémentaire est de 25 €ht par serveur

Forfait déplacement pour livraison :

De 10 km à 30km 15 € ttc
De 30 à 50 Km 30.00 € TTC, 51 à 80 Km 60.00 € TTC, 81 à 120 Km 80.00 TTC
Au-delà voir condition.

location de matériel :

Mange debout nappé 15€ ht
table rectangulaire pour buffet 1,80 m 12 ht

Dégradation de matériel :

Casse du matériel voir condition de location

Tva :

Service, alcool, matériel et frais de déplacement à 20 %
La nourriture 5,5 % à emporter ou 10 % en livraison

