



Cocktail dînatoire prestige

40.00 € HT par personne Tva à 10 %
À partir de 50 personnes

Ce tarif inclus:

Le service au bar et en salle inclus

Les glaçons

Les serviettes et vaisselle inclus

**Les lunchs sales ci-dessous 18 pièces / convives
dont 2 animations**

Hors boissons

HORS DESSERT

Apéritif :

Assortiment de canapés sales

Pain surprise en cygnes

thons anchois, chèvre olives , saumons fumés raifort , jambon tomates ,
jambon de Bayonne beurre au noix , fromage de chèvre aux olives

Pain surprise en Grappes de raisins

Pate campagne, pâtée de foie , jambons cru , jambon blanc , fromages ails é fines herbes

canapés lunchs :

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

Plateau de canapés excellence :

saumons fumés sur pain citron, écrevisses sur blinis, saucissons secs sur pain nature, oeufs de truite sur pain noir, magrets sur pain nature, jambons de pays sur pain aux noix, asperges et tomates sur blinis, fromages de chèvre et tomates confites sur pain nature.

Assortiment de pièces lunch salée aux légumes :

Variété du chef

Assortiment de tapenade maison :

Avec toasts de pain grillé à tartiner :

Tapenade d'olives noire

Tapenade à la courgette

Tapenade de poivrons rouge

Tapenade de champignon & cèpes



Produits dinatoire :

Les mini verrines cocktails :

- Ananas, poivron rouge, tofu, lentilles verte et lait de coco
- Boulgour, petits pois, asperges, tomates confites et menthe
- Haricots rouges, lait de coco, maïs, tofu et riz
- Fèves de soja, quinoa, tofu et framboise
- Foie gras aux pommes, chèvre miel
- Pesto mozzarella, saumon citron
- tartare de saint jacques et pomme
- tartare de courgette au pesto
- bille de melon au muscat de lunel

Les mini lunches chaud

- Mini cheese burger
- Mini pizza pince à la mozza
- Mini tartelettes Salés aux légumes
- Mini hot dog de volailles
- Mini tielle Sétoise
- Mini samossas
- Mini flammecheuche

Les stands Animations :

Inclus 2 au choix

Supplément animation 5,00 € ht par personne

Le café en Libre service

Les stands Animations en options :

(Les divers Atelier en option sont obligatoirement pour l'ensemble des convives)

TVA + 10 %

-Stand animation Fruits de mer

huitres, moules, crevettes, vinaigre à l'échalotes, citron, beurre, mayonnaise, Aioli, pain de seigle

-Stand animation Saumon

Découpe en public

Saumon fumée façon gravelax
Accompagnée de sa brioche et de sa crème citronnée

-Stand animation Charcuteries

Jambon Bellota, Chorizo, Lomo, toast grillés

-Stand animation Foie gras

Foie gras mi-cuit à l'armagnac et au spéculoos
Pain figues abricot, pain complet

-Stand animation Blancha

Cuisson en public

Viandes : *Dinde mariné, Bœuf mariné,*
Poissons & crustacés : *crevette et Saint Jacques persillé*

Les Cocktails Maison au litre :

Tva à 20 %

Minimum 5 litres

**Punchs des îles
Sangria
Soupe champenoise**



Les tarifs:

Les Animations :(2 inclus)

Animation en plus 5,00 € ht pour l'ensemble des convives

Les Cocktails :

Punch et sangria 6,50 € ht le litre

Soupe de champagne et mojito en bonbonne 9,50 € ht le litre

Les Boissons :

Formules soft apéritif 1,50 € ht par personne

Formules vin (jusqu'au dessert) 2,25€ ht la couleur par adulte Vin région Occitanie

Location de machine à bière : 25€ ht la location puis 95€ ht le fut de 30 litres percuter
(120bières par fût)

Le Menu ci-joint :

40,00€ ht par personne

Formules fromage 2,50 € ht par personne (assortiment de fromage A.O.C)

Les lunches sucrées :

6,00 € 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

5€50 Gâteau aux fruits et /ou chocolat

Le Menu enfant 6 à 10 ans :

20,00 € ht par enfant

Le Brunch de la veille ou (et) du lendemain :

Buffet froid, fraîcheur (voir tarifs)

Ou plats unique (gardianne ou paëlla) 10,00€ ht livrer chaud en container isotherme

Le Service :

Le service inclus est de 3 heures de service

Heure supplémentaire 125,00 € ht de l'heure pour l'ensemble du personnel

Forfait kilométrique :

DE 0 à 19 Km 50 € TTC, 20 à 50 Km 120.00 € TTC, 51 à 80 Km 160.00 € TTC,

81 à 120 Km 180.00 TTC

Au-delà voir condition.

Location de matériel :

Mange debout nappé 18 ,00 € ht

et autre.voir condition de location

Dégradation de matériel :

Nappe de table 80,00 € ht la nappe

Casse du matériel voir condition de location

Conseil traiteur :

Soda, jus de fruit : 1,5 litres pour 5 personnes

Vin a table : 1 bouteille pour 5 personnes

Champagne : 1 bouteille pour 6 personnes

Alcool fort : 1 bouteille pour 20 personnes

Alcool apéritif : 1 bouteille pour 6 personnes

Cocktails : 5 litres pour 25 personnes

Service de livraison du brunch du lendemain :

Le traiteur des halles livrera à l'heure indiquée la veille au soir

Gestion du brunch :

- A réception des produits chez le client, ils doivent être consommés dans les 2 heures suivant leur livraison et conservés à une température inférieure à 20°C.
- Le traiteur des halles décline toute responsabilité dans le cas où ils ne seraient pas consommés selon ses recommandations...

Gestion de l'événement :

- Pas de droit de bouchon : l'évacuation des bouteilles vides et le tri sélectif sont à la charge du client en accord avec le propriétaire du lieu de la prestation.
 - Débarassage : sont laissés sur table les nappes ainsi que la décoration, à débarrasser par le client.
 - Voir avec le traiteur pour la verrerie.
 - En cas de débarrassage par nos soins le lendemain ou sur lendemain, il sera facturé au prix forfaitaire de 100€00 ht.
 - Le traiteur des halles nettoiera l'office de cuisine avant son départ.

Confirmation de réservation :

- La confirmation de réservation du client implique son adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de vente. Toute réservation n'est confirmée qu'après retour du devis établi par Le traiteur des halles, signé, avec apposition de la mention « bon pour accord », accompagné d'un acompte de 30% du montant TTC de la prestation qui donnera lieu à une « facture d'acompte » et d'un contrat délivré par nos soins.

Condition :

- La non confirmation de réservation des 3 points indiqués entraînera l'annulation du traiteur.
 - Le traiteur des halles ne compte aucun droit de bouchon.
- Toute annulation faite à plus de 30 jours de la date de la prestation entraînera le non remboursement de l'acompte versé.
- Toute annulation faite à moins de 30 jours de la date du repas entraînera la facturation de la commande.

Garantie de prix :

- Les tarifs confirmés sur le devis sont fermes pour trois mois à compter de la date du devis. Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques (+/- 3%), les tarifs applicables étant alors ceux en vigueur le jour de la prestation.

Garantie de couverts :

- Le nombre exact de couverts devra impérativement être confirmé SEPT jours avant la date de la manifestation. Ce nombre constituera la base minimale de facturation. Au-delà de cette date, tout couvert en plus, sera facturé avec une majoration de 10%.

Tva :

La TVA appliquée est de 10 % pour la nourriture et de 20% pour le personnel, l'alcool et le déplacement