



# Propositions



Formule à composer vous-même parmi toutes nos variétés.  
Une personne consomme environ 6 à 8 pièces de l'heure. Un vin d'honneur pouvant aller jusqu'à 2h maximum de temps, nous vous conseillons de prendre maximum 15 pièces par personne, sachant que la moyenne raisonnable et la plus souvent appréciée sera de 12 pièces par convive. La formule comprend l'installation, de verres jetables, les plateaux de service, les vasques, les sceaux à glaçons et les glaçons

---

## Cocktail

---

### **Bouchées froides : 0.99 €**

Quiche,  
Pissaladière,  
Tarte provençale  
Escargot pate feuilleté (tapenade noire, confit de tomate, pesto),  
Feuilleté saucisse

### **Bouchées froides : 1.69 €**

Pic Tomate/mozza/magret fumé  
Mini bruschetta jambon cru, tomate  
Tsatsiki aux éclats d'amandes  
Crèmeux de champignon, chips de lard  
Assortiments de wraps  
Mini verrine gaspacho et féta

### **Bouchées froides : 1.99 €**

Méli-mélo de petits légumes (sauce aïoli et anchoïade)  
Tartare de saumon mariné et courgette gingembre et aneth  
Verrine avocat crevette  
Chèvre frais, tartare de tomate  
Mini hamburger crème de foie gras, confit d'oignons  
Crème de chorizo et fromage frais au piment d'Espelette  
Panna cota au parmesan et tapenade

### **Bouchées chaudes : 2.15 €**

Mini vol au vent à la volaille  
Mini gratin raviole aux pétoncles  
Velouté d'asperges et bacon grillé  
Mini croq apéro



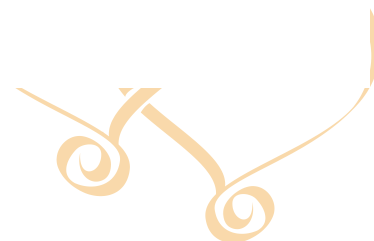


---

## *Animations et ateliers.*

---

- ✓ Stand à sirop pour votre rafraîchissement à 17h  
Sirop de fraise, menthe, citronnade, verres jetables, glaçons  
*1 €/ personne*
  - ✓ Stand à bières  
Verres jetables  
*6 €/ personne*
- \*\*\*\*\*
- ✓ Stand de présentation et découpe de jambon à l'os, accompagné de pain spécial  
*3.90 €/ personne (équivalent à 1.5 pièces)*
  - ✓ Stand de tapas  
*5.90 €/ personne (équivalent à 2 pièces)*
  - ✓ Stand de sushis  
*7.20 €/ personne (équivalent à 3 pièces)*
  - ✓ Stand d'huitres  
*7.20 €/ personne (équivalent à 3 pièces)*
  - ✓ \*Stand de cuisson de mets terre (émincé de bœuf, volaille au citron, porc au miel) à la plancha  
*8.20 €/ personne (équivalent à 3 pièces)*
  - ✓ \*Stand de cuisson de mets mer (crevette, calamars persillade, thon rouge) à la plancha  
*8.20 €/ personne (équivalent à 3 pièces)*
  - ✓ \*Stand mini burger, sur plancha avec mini buns, steak haché frais, cheddar, sauce burger maison.  
*5.20 €/ personne (équivalent à 1.5 pièces)*
  - ✓ \*Stand mini hotdogs, mini saucisse, pain viennois, choux ou oignons confits et sauce moutarde américaine, possibilité d'ajouter des oignons ring.  
*5.20 €/ personne (équivalent à 1.5 pièces)*
  - ✓ Stand salade BAR, Tomate différente couleur, Salade sucrine, Feta mariné et/ou Mozza, Poivrons marinés, etc.....  
*4.80 €/ personne (équivalent à 2 pièces)*
  - ✓ Stand fromage, 4 variétés différentes  
*6.50 €/ personne*





- ✓ *Stand fontaine à chocolat (brochette de fruits)*  
*5.00 €/ personne*
- ✓ *Stand à dessert, mignardises, entremets, tartes, verrines (3/pers)*  
*6.90 €/ personne*

\*\*\*\*\*

- ✓ *Planche charcuterie (beurre, pain) 100 % produits régionaux*  
*10.00 €/ personne*
- ✓ *Planche fromage (pain) 100 % produits régionaux*  
*10.00 €/ personne*
- ✓ *Planche mixte. 100 % produits régionaux*  
*10.00 €/ personne*

*\*Une personne est nécessaire pour le stand cocktail :  
Forfait apéritif 100 €*

*\*Une personne est nécessaire pour les stands chauds :  
Forfait apéritif 100 €, forfait repas 250 €.*





---

### *Les entrées*

---

Millefeuille de légumes confits, pancetta et mozzarella au pesto *8.50 e*

Charlotte de brandade de cabillaud et courgette, coulis d'olives noires *8.50 e*

Foie gras de canard mi cuit et son chutney (en fonction de la saison) *12.00 e*

---

### *Les poissons*

---

Dos de cabillaud et sa sauce vierge *15.00 e*

Pavé de saumon à l'aneth et citron *15.50 e*

Mousseline de poissons et St Jacques à la ciboulette *16.00 e*

---

### *Les viandes*

---

Joue de porcs confits au citron et gingembre *14.00 e*

Tronçon de volaille farcis à la tapenade ou tomates confites *15.00 e*

Souris d'agneau *18.50 e*

Magret de canard farci (sauce en fonction de la saison) *18.50 e*

---

### *Accompagnement viande (2 au choix)*

---

Pomme de terre grenailles thym

Tranche d'aubergines confites

Poêlé de légumes de saison

Mille-feuille dauphinois

Flan (potimarron, aubergine, courgette, céleri...)






---

## *Les fromages*

---

Duo de fromages affinés, mesclun *3.90 e*

Plateau de fromages affinés, mesclun ou raisin (4 variétés différentes) *5.90 e*

---

## *Les desserts*

---

Entremet (base mousse fromage blanc, génoise et glaçage) *5.80 e*

Bar à dessert (3 choix) *6.90 e*

(Pana cota fruit de la passion, tarte aux fruits, fondant chocolat, mousse fromage blanc et coulis, salade de fruits, verrine mascarpone spéculos)

Macaron *2.00 e*

Wedding cake *7.50 e*

Pièce montée *7.80 e*

---

## *Divers*

---

Trou normand *2.50 e*

Café *1.00 e*

Menu végétarien : *18.00 e*

Tartare de melon et tomates, jeunes pousses de salade.

Mini poivrons, courgettes et fenouil farcis au quinoa et cajou.

Millefeuille de petits légumes croquants accompagné d'une mousse au citron.

Plateaux repas (prestataire)

(Entrée, plat, accompagnement, fromage, dessert, bouteille d'eau, pain et couverts)

*17.00 e*

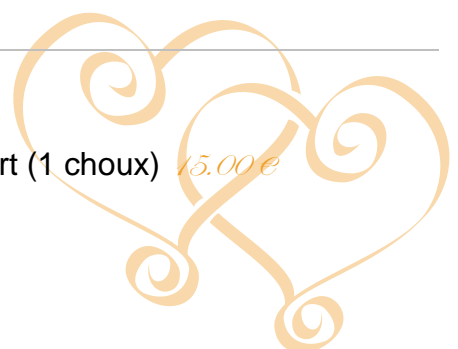
---

## *Menu enfant*

---

Prestation gratuite pour les moins de 5 ans.

Aiguillettes de poulet à la crème, gratin dauphinois, dessert (1 chou) *15.00 e*



---

## *Toutes nos formules comprennent :*

---

- Le matériel nécessaire au service, pains et glaçons
  - Nos tarifs s'entendent toutes taxes comprises pour une tva à 10%
- 

## *En option*

---

Service :

1 serveur pour 30 à 35 convives. Tarif : 18 € / heure / serveur

1 cuisinier pour 50 convives. Tarif : 18 € / heure / cuisinier

Arrivée sur le lieu de réception 1h30 avant l'arrivée des convives et départ au plus tard à 1h du matin.

Au-delà, des heures supplémentaires vous seront facturées (35€/h/serveur/cuisinier)

---

## *Conditions générales*

---

A noter, des changements peuvent intervenir en fonction des saisons et du marché. Les tarifs sont calculés sur la base de 80 personnes minimum, pour une prestation se déroulant à Cavaillon, au-delà sera appliqué 1€60 le km aller/ retour et par véhicule. Sur cette base, une diminution de couverts pourra entraîner une augmentation du tarif défini au départ. Une augmentation de tarif pourrait être appliquée après visite de la salle de réception et selon sa configuration. Nous pouvons nous déplacer dans toute la région Paca et Languedoc-Roussillon. Une étude tarifaire du coût du déplacement sera effectuée selon le lieu.

### **Mise en place.**

Le dressage des tables et des chaises, tente (si besoin) sont laissés au soin du client, ainsi que les tables de l'apéritif et/ou du buffet.

Tout le mobilier vaisselle, verrerie, couverts, nappes, serviettes, tables et chaises pour le repas, ramassage des poubelles sont à la charge du client.

L'emplacement des convives restent à l'entière disposition du client (menu, décoration, prénom...)

Nous vous demandons de nous mettre à disposition un espace traiteur avec tables (en dur ou tente de réception), un point d'eau et prise électrique à proximité du lieu.

### **Lieux**

Si le lieu de l'apéritif est différent du repas, un supplément de 150 € sera facturé.

Si une interruption pour diverses raisons (cérémonie ou départ sur site pour photo et autres) qui oblige notre présence sur place avant le commencement réel du vin d'honneur, un supplément de 150 € sera appliqué.

### **Reste à votre charge.**

Vaisselle, verrerie, couverts, nappes, serviettes, tables, chaises. Nous pouvons vous proposer un service de location si besoin.





## Boisson

Toutes les boissons sont à la charge du client (apéritif, buffet, repas) de l'eau au champagne sans droit de bouchon pour le service. Elles doivent être conditionnées et rafraichit par vos soins. A votre charge, gobelet en plastique pour tous rafraichissement avant le début du cocktail.

## Logistique

La livraison s'effectue en camion frigorifique professionnel. Equipement technique mis à la disposition pour la prestation : four professionnel, étuve ventilée, container isotherme, glaçons et machine à café. Un supplément sera appliqué si la mise en place est faite la veille.

L'accueil des invités et le service sont effectifs à partir de 18h30, jusqu'à 1h00 du matin. Le nombre de serveur sera revu en fonction des contraintes techniques des lieux et des besoins.

La vaisselle et autres matériels laissés sur place à la demande du client devront être :

- Vidés de leurs déchets et rangés dans les casiers.
- Le retour du matériel sera à la charge du client le lundi suivant la réception, à 12h au plus tard.

## Conditions de vente

Un forfait dégustation peut être proposé avec une majoration de 10 € par repas qui seront à récupérer dans nos locaux. 50 % du montant sera déduit après signature du présent contrat, les 50 % restants correspondent à la matière 1ère et au temps consacré à la préparation du kit dégustation.

Un nombre approximatif de convives doit être stipulé lors de la signature du contrat de vente.

Le nombre définitif sera confirmé par écrit, (courrier, fax, mail), au plus tard 15 jours plein avant la date de la réception et servira de base à la facturation, même en cas d'annulation à la dernière minute.

## Conditions de règlements

Validation de la commande : 500€ d'arrhes sont à verser après signature du présent contrat afin de bloquer la date, nous acceptons uniquement jusqu'à 2 événements la même date.

Paiement : 60 % sera encaissé 2 mois avant la cérémonie.

Le solde sera versé par chèque 15 jours avant et sera encaissé après la cérémonie.

Tout menu commandé sera facturé et dû. Nos tarifs s'entendent Toutes Taxes Comprises (TTC), 10% et 20% pour les boissons alcoolisées.

## Annulation

Seules les annulations pour cause de force majeure (décès d'un des futurs époux, des frères et sœurs ou des parents de ceux-ci) seront suivies de remboursement intégral du montant de l'acompte versé sur pièce justificative.

Cavaillon, le

Signature client  
Bon pour accord

Signature Traiteur

Arrhes versés :

