



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, les verres jetables, les plateaux de service, les vasques, les sceaux à glaçons et les glaçons.

Cocktail

Bouchées froides : 0.99 €

Quiche Lorraine

Pissaladière


Tarte provençale

Quiche épinard saumon


Feuilleté saucisse

Bouchées froides : 1.79 €


Verrine de tiramisu de tomate, parmesan et jambon fumé

Verrine de tiramisu de tomate et parmesan 

Verrine de chèvre frais, pomme verte, magret de canard

Verrine de chèvre frais, pomme verte 

Assortiments de wraps

Wraps de légumes et olives noires 

Gaspacho de tomate, basilic haché 

Verrine perles nacrées au saumon

Mini Madeleine pesto/ mini madeleine curry







Bouchées froides : 1.99 €

Méli-mélo de petits légumes (sauce aioli et anchoïade)

Méli-mélo de petits légumes (sauce pesto) 

Tartinade (caviar d'aubergine, tapenade, tomates séchées, houmous) 

Tartare de saumon mariné, courgette, gingembre et aneth

Crèmeux de petits pois ou asperges et menthe fraîche 

Verrine avocat crevette

Mini bouchée à la reine brandade de more

Assortiments d'accras (morue, légumes, crevettes)

Verrine concombre, ricotta, saumon fumé

Verrine tchaoutchouka (poivrons et oignons confits)

Bouchées froides : 2.09 €

Navette au poulet

Navette au saumon

Mini hamburger crème de foie gras, confit d'oignons

Mini hamburger poulet

Mini hamburger légumes confits 

Brochette chorizo, crevette

Tartare de St Jacques au citron vert

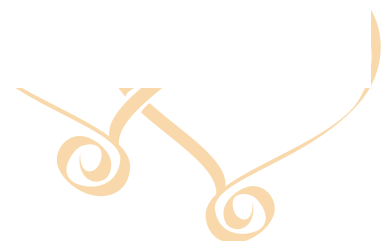
Focaccia, légumes confits, copeaux de jambon cru





Animations et ateliers.

- ✓ Stand à sirops pour votre rafraîchissement à 17h
Sirop de fraise, menthe, citronnade, verres jetables, glaçons
2 € 00/ personne
- *****
- ✓ Stand de présentation et découpe de jambon à l'os, accompagné de pain spécial
3.99 €/ personne (équivalent à 1.5 pièces)
- ✓ Stand de tapas (petites seiches à la provençale, brochette de chorizo et crevette, assortiments d'accras, pain grillé aux herbes de Provence tomate ail)
5.99 €/ personne (équivalent à 2 pièces)
- ✓ Stand d'huitres
7.29 €/ personne (équivalent à 3 pièces)
- ✓ *Stand de cuisson de mets terre (émincé de bœuf, volaille au citron, porc au miel) à la plancha
8.29 €/ personne (équivalent à 3 pièces)
- ✓ *Stand de cuisson de mets mer (crevette, calamars persillade, thon rouge) à la plancha
8.29 €/ personne (équivalent à 3 pièces)
- ✓ *Stand mini burger, sur plancha avec mini buns, steak haché frais, cheddar, sauce burger maison.
5.99 €/ personne (équivalent à 1.5 pièces)
- ✓ Stand salade BAR, Tomates différentes couleurs, Salade sucrine, Feta marinée et/ou Mozza, Poivrons marinés, etc.....
4.99 €/ personne (équivalent à 2 pièces)
- ✓ Stand fromages, 4 variétés différentes
6.59 €/ personne
- ✓ *Stand fontaine à chocolat (brochette de fruits)*
5.09 €/ personne
- ✓ *Stand à desserts, mignardises, entremets, tartes, verrines (3/pers)*
6.99 €/ personne
- ✓ *Stand à glaces*
Sur devis





- ✓ *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

Mille-feuille de légumes confits, au pesto 8.50€ 

Mille-feuille de légumes confits, pancetta et mozzarella au pesto 9.00€

Focaccia, gravelax de saumon, crème aneth et citron vert, roquette 10.00€

Tatin d'oignons et magret de canard fumé, mesclun 10.00€

Les poissons

Dos de cabillaud et sa sauce vierge 15.50€

Pavé de saumon à l'aneth et citron 16.00€

Les viandes

Joue de bœuf confit à la graisse de canard 15.00€

Tronçon de volaille farcis à la tapenade ou tomates confites ou duxelles de champignon 15.50€

Epaule de cochon confites 15.50€

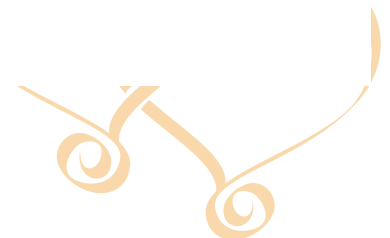
Gigot d'agneau de sept heures 18.50€

Tournedos de canard, sauce selon saison 19.50€

Plats végétariens

Légumes farcis au quinoa et duxelles de champignon, jus de légumes, noix de cajou et coriandre 15.00€

Risotto aux champignons et éclats de noisettes, spaghettis de légumes (bouillon de légumes et lait d'amande) 16.50€






Accompagnement viande ou poisson (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 *3.95€*
 Tofu et salade verte *3.95€* 
 Plateau de fromages affinés, mesclun ou raisin (4 variétés différentes) *5.95€*

Les desserts

Entremet *5.80€*
 Bar à desserts (3 choix) *6.95€*
 (Panna cotta, Tiramisu (parfum suivant la saison), tarte aux fruits, fondant chocolat, baba au rhum et chantilly, salade de fruits)
 Wedding cake *7.55€*
 Pièce montée *7.85€*

Divers

Café *1.00€*



Plateaux repas (prestataire)

(Entrée, plat, accompagnement, fromage, dessert, pain et couverts) *17.50 e*

Menu enfant

Prestation gratuite pour les moins de 5 ans.

Aiguillettes de poulet à la crème, gratin dauphinois, dessert (identique aux adultes)

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 : 20 € / heure / serveur

1 cuisinier pour 50 convives. Tarif : 20 € / 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 pour une prestation se déroulant à Cavailon, au-delà sera appliqué 2€00 le km aller/ retour et par véhicule. 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.

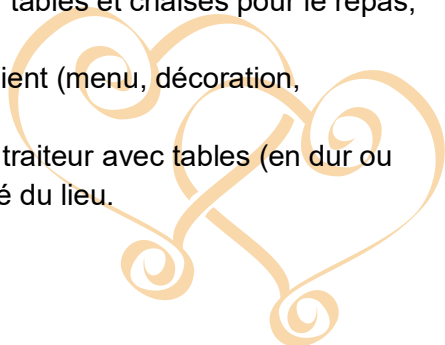
Mise en place.

Le dressage des tables, chaises, nappes, décoration, tente (si besoin) sont laissé 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.

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 rafraichies par vos soins. A votre charge, gobelets en plastique pour tous rafraichissement avant le début du cocktail.

Logistique

La livraison s'effectue en camion frigorifique professionnel. Équipement 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 serveurs 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 première 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 10 jours pleins avant la date de la réception et servira de base à la facturation, même en cas d'annulation à la dernière minute.

Conditions de règlement

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.

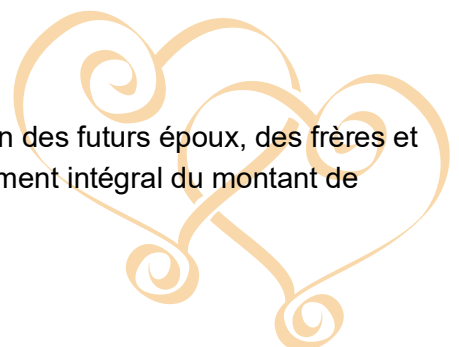
Paiement : 60 % sera encaissé 2 mois avant la cérémonie.

Le solde sera versé par chèque, espèces ou virement, 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

