



# Propositions



---

## Cocktail

---

### **Bouchées froides : 0.90 €**

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

### **Bouchées froides : 1.60 €**

Madeleines lardons olives thym  
Pic Tomate/mozza/magret fumé  
Tartine de serrano à l'espagnol  
Pana cota feta coulis poivron rouge

### **Bouchées froides : 1.90 €**

Méli-mélo de petits légumes (sauce aioli et anchoïade)  
Tartare de saumon mariné en verrine  
Verrine avocat crevette  
Verrine chèvre frais, pomme verte  
Verrine de crabe à la mangue  
Verrine de betterave, mousse de roquette

### **Bouchées chaudes : 2.10 €**

Cassole de raviole aux cèpes  
Velouté d'asperges et bacon grillé  
Mini parmentier de volaille  
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 granita  
Verres jetables, glaçons  
*2.5 €/ personne*
- ✓ Stand à smoothie  
Verres jetables, glaçons  
*3.5 €/ personne*
- ✓ Stand à bières  
Verres jetables  
*5 €/ personne*
- ✓ \*Stand à cocktail (Mojito, Pina Colada, Spritz)  
*6.50 €/ personne*

\*\*\*\*\*

- ✓ Stand de présentation et découpe de jambon à l'os, accompagné de pain spécial  
*3.20 €/ personne (équivalent à 1.5 pièces)*
- ✓ Stand de foie gras au magret, à l'abricot, au cèpes, etc..pain brioché et chutney  
*4.70 €/ personne (équivalent à 2 pièces)*
- ✓ Stand de tapas  
*5.60 €/ personne (équivalent à 2 pièces)*
- ✓ Stand de sushis  
*5.60 €/ personne (équivalent à 3 pièces)*
- ✓ Stand d'huitres  
*5.60 €/ personne (équivalent à 3 pièces)*
- ✓ \*Stand de cuisson de mets terre (émincé de bœuf, volaille au citron, magret au miel) à la plancha  
*7.20 €/ personne (équivalent à 3 pièces)*
- ✓ \*Stand de cuisson de mets mer (crevette, calamars persillade, cabillaud mariné aux agrumes) à la plancha  
*7.20 €/ personne (équivalent à 3 pièces)*





- ✓ \*Stand de foie gras de canard, pépites de foie gras poêlé et déglacé, pain brioché et chutney.  
*6.20€/ personne (équivalent à 2 pièces)*
- ✓ \*Stand mini burger, sur plancha avec mini buns, steak haché frais, cheddar, sauce burger maison.  
*4.20 €/ 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.  
*4.20 €/ personne (équivalent à 1.5 pièces)*
- ✓ Stand salade BAR, Tomate différente couleur, Salade sucrine, Feta mariné et/ou Mozza, Poivrons marinés, etc.....  
*3.70 €/ personne (équivalent à 2 pièces)*
- ✓ Stand fromage, 6 variétés différentes  
*5.20 €/ personne*
- ✓ *Stand fontaine à chocolat (brochette de fruits)*  
*3.50 €/ personne*
- ✓ *Stand à dessert, mignardises, entremets, tartes, verrines (3/pers)*  
*6.50 €/ personne*
- ✓ *Stand à bonbons*  
*4.50 €/ 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*

---

Légumes d'été en variation, sablé tomates et mascarpone, coulis chlorophylle *7.00 e*

Tataki de thon soja gingembre, salade thaï *7.50 e*

Foie gras de canard, mi cuit en terrine, finger food pomme épices *8.00 e*

---

### *Les poissons*

---

Pavé de saumon, crème d'oseille et riz au curcuma *13.50 e*

Rouget en filet, pistou d'olives noires, fenouil rôtis *14.00 e*

Wok de gambas, citronnelle et combava *15.00 e*

---

### *Les viandes*

---

Marbré de volaille et crème de tomates confites en tronçon, crème d'estragon citronnée *12.50 e*

Selle d'Agneau rôtie en basse température, jus corsé, échalote confites *13.50 e*

Magret de canard farci aux pruneaux et noix *13.50 e*

Noix de veau au gingembre, en robe de courgette *14.50 e*

---

### *Accompagnement (2 au choix)*

---

Purée cèleri

Timbale d'aubergines frits à la provençale

Poêlé de pois gourmand, asperges et fèves

Mini légumes façon ratatouille

Mille-feuille dauphinois

Ecrasé de pomme de terre et patate douce





---

## Les fromages

---

Duo de fromages affinés, mesclun *3.20 e*

Plateau de fromages affinés, mesclun ou raisin *5.20 e*

---

## Les desserts

---

Entremet *5.60 e*

Bar à dessert (3 choix) *6.50 e*

(Tiramisu à la mangue, crème brûlée lavande, pana cotta fruit de la passion, fondant chocolat, tarte citron meringuée)

Macaron / financier / calisson *1.80 e*

Wedding cake *7.00 e*

Pièce montée *7.50 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*

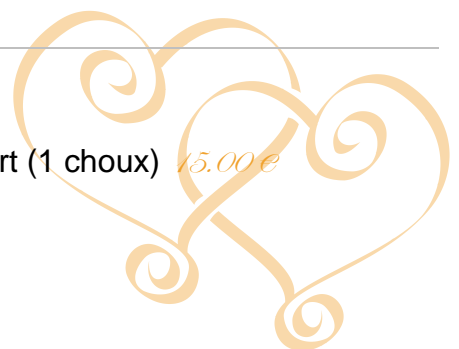
---

## 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 :*

---

- La vaisselle et la verrerie du repas au café
- Le matériel nécessaire au service, pains et glaçons
- Le service est inclus. Il est composé de 1 serveur pour 30 à 40 convives.

Arrivée sur le lieu de réception 2h 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)

\* Nos tarifs s'entendent toutes taxes comprises pour une tva à 10% et frais de transport sur Cavaillon et ses alentours (30km) inclus

---

## *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 et/ou 30km aller-retour alentours, 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 laissé au soin du client, ainsi que les tables de l'apéritif et/ou du buffet.

Tout le mobilier tables et chaises pour le repas, ramassage des poubelles et verres 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 point d'eau et prise électrique à proximité du lieu de réception.

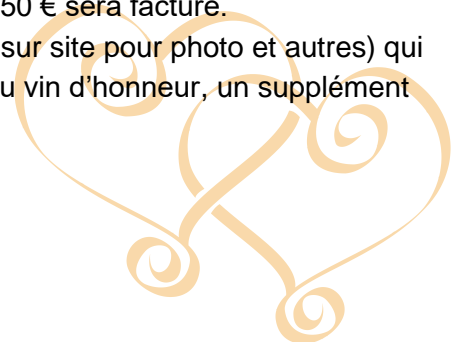
### **Dressage de table**

Vaisselle de table : 1 verre à eau, 1 verre à vin, 1 flûte ou coupe, 1 jeu de couvert pour le repas, 1 jeu de couvert à fromage, cuillère à dessert et sera entièrement enlevé le soir même et laisserons des verres en plastique à la place.

### **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.





## 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.

## 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 :

