



Propositions



Cocktail

Bouchées classiques : 0.85 €

Feuilleté fantaisie,
Pizza,
Quiche,
Pissaladière,
Tarte provençale
Fougasse méridionale

Bouchées gourmandes : 1.50 €

Coupe de crèmes provençales et ses croustis,
Canapés apéritif prestiges
Pic Tomate/mozza/magret fumé
Tartine de serrano à l'espagnol
Mini verrine gaspacho et féta

Bouchées tendances : 1.80 €

Méli-mélo de petits légumes (sauce aioli et anchoïade)
Tartare de saumon mariné aux agrumes
Crémeux de foie gras sur chutney de figues
Verrine de guacamole et poivrons grillés
Tomates d'amour au sésame
Tartare de légumes, crème de chèvre
Tiramisu de tomate confite au pesto

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
3.00 €/ personne (équivalent à 1.5 pièces)
- ✓ Stand de foie gras au magret, à l'abricot, au cèpes, etc..pain brioché et chutney
4.50 €/ personne (équivalent à 2 pièces)
- ✓ Stand de tapas
5.50 €/ personne (équivalent à 2 pièces)
- ✓ Stand de sushis
5.50 €/ personne (équivalent à 3 pièces)
- ✓ Stand d'huitres
5.50 €/ personne (équivalent à 3 pièces)
- ✓ *Stand de cuisson de mets terre (émincé de bœuf, volaille au citron, magret au miel) à la plancha
7 €/ personne (équivalent à 3 pièces)
- ✓ *Stand de cuisson de mets mer (crevette, calamars persillade, cabillaud mariné aux agrumes) à la plancha
7 €/ personne (équivalent à 3 pièces)





- ✓ *Stand de foie gras de canard, pépites de foie gras poêlé et déglacé, pain brioché et chutney.
6€/ personne (équivalent à 2 pièces)
- ✓ *Stand mini burger, sur plancha avec mini buns, steak haché frais, cheddar, sauce burger maison.
4 €/ 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 €/ personne (équivalent à 1.5 pièces)
- ✓ Stand salade BAR, Tomate différente couleur, Salade sucrine, Feta mariné et/ou Mozza, Poivrons marinés, etc.....
3.50 €/ personne (équivalent à 2 pièces)
- ✓ Stand fromage, 6 variétés différentes
5 €/ personne
- ✓ Stand à dessert, mignardises, entremets, tartes, verrines (3/pers)
6.00 €/ 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 et brousse, sur sablé tomates,
sorbet salé et chiffonnade de Serrano *6.50 e*

Tartare de noix de Saint Jacques et mangues, bouchée au citron vert *7.00 e*

Opéra de foie gras, glaçage framboise, jeunes pousses du jardin *7.50 e*

Les poissons

Loup de mer sauce vierge aux agrumes et célerisotto *13.00 e*

Filet de daurade, polenta citron confit, crème de basilic *13.50 e*

Brochette de noix de Saint Jacques lardées et gambas, tagliatelle de légumes au chorizo
15.00 e

Les viandes

Méli-mélo d'agneau et aubergines aux senteurs orientales *11.00 e*

Tronçons de volaille, farce fine foie gras et pommes *12.00 e*

Magret de canard aux pralines et son jus *13.00 e*

Pavé de veau braisé, sauce aux cèpes *14.00 e*

Accompagnement (2 au choix)

Mille feuilles dauphinois
Barigoule d'artichauts et légumes
Ecrasé de pommes de terre et cives, à l'huile d'olives
Mini légumes façon ratatouille
Poêlé de gourmands sautés à l'ail





Les fromages

Duo de fromages affinés, mesclun *3.00 e*

Trio de fromages affinés, mesclun ou raisin *4.00 e*

Les desserts

Bar à dessert (mignardises, verrines, entremets) *6.50 e*

Entremets *5.50 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

Poêlé de légumes grillés et d'épeautre

Salade de fruits frais

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 identique aux adultes *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.

Logistique

La livraison s'effectue en camion frigorifique professionnel. Equipement technique mis à la disposition pour la prestation : 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 :

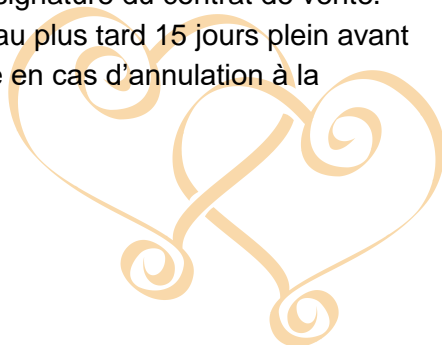
- Vidés de leurs déchets et rangés dans les casiers.
- Le retour du matériel sera à la charge du client le lundi suivant la réception, à 12h.
- Les poubelles et le verre sont à la charge du client.

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 % restant 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

En cas d'annulation, les arrhes ne seront pas restituées. En cas d'annulation 8 jours avant la date de la cérémonie, aucun remboursement ne sera effectué.

Dressage de table

Le mobilier sera installé avant notre arrivé.

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.

Cavaillon, le

Bon pour accord

Signatures

