

SERVICE  
TRAITEUR

Service traiteur

Tarif 2019-2020

Les cocktails

*Fresh*

## Cocktails minimum 30 personnes

### Les formules boissons :

- Formule « *Vins de pays* », composée de vin blanc, vin rouge, jus de fruits BIO, eaux et biscuits salés
- Formule « *Kir* », composée de kir vin blanc, jus de fruits BIO, eaux et biscuits salés
- Formule « *Mousseux* », composée de notre mousseux, jus de fruits BIO, eaux et biscuits salés
- Formule « *Santé* », composée de jus BIO (kiwi-fraise, pomme, abricot ...), eaux et fruits secs (abricots, raisins, noix)
- Formule « *Grande Tradition* », composée de notre sélection de mousseux, vin blanc, vin rouge, jus de fruits BIO, eaux et biscuits salés
- Formule « *Prosecco* », composée de notre vin mousseux Prosecco, jus de fruits, eaux et biscuits salés
- Formule « *Champagne* », composée de notre sélection de champagne, jus de fruits BIO, eaux et biscuits salés

### Les formules boissons sont disponibles :

En livraison, avec mise en place ou avec service, au choix.



<u>Nos tarifs</u>	Livré	Mise en place comprise	Service 1 heure	Service 1 heure 30	Service 2 heures
<u>La formule MOUSSEUX</u>					
Formule 3 verres	8,25 €	/	<u>Sur demande</u>		
Formule 30 à 60 personnes	8,25 €	11,15 €			
Formule 61 à 100 personnes	8,25 €	10,45 €			
Formule 101 personnes et plus	8,25 €	10,00 €	11,05 €	11,65 €	12,25 €
<u>La formule SANTE</u>					
Formule 3 verres	6,75 €	/	<u>Sur demande</u>		
Formule 30 à 60 personnes	6,75 €	10,60 €			
Formule 61 à 100 personnes	6,75 €	9,90 €			
Formule 101 personnes et plus	6,75 €	9,45 €	10,50 €	10,80 €	10,95 €
<u>La formule GRANDE TRADITION - VIN DE PAYS - KIRR</u>					
Formule 3 verres	8,40 €	/	<u>Sur demande</u>		
Formule 30 à 60 personnes	8,40 €	11,30 €			
Formule 61 à 100 personnes	8,40 €	10,60 €			
Formule 101 personnes et plus	8,40 €	10,15 €	11,20 €	11,80 €	12,15 €

<u>Nos tarifs</u>	Livré	Mise en place comprise	Service 1 heure	Service 1 heure 30	Service 2 heures
<u>La formule PROSECO</u>					
Formule 3 verres	10,90 €	/	<u>Sur demande</u>		
Formule 30 à 60 personnes	10,90 €	13,85 €			
Formule 61 à 100 personnes	10,90 €	13,10 €			
Formule 101 personnes et plus	10,90 €	12,65 €	13,70 €	14,60 €	15,75 €
<u>La formule CHAMPAGNE</u>					
Formule 3 verres	18,95 €	/	<u>Sur demande</u>		
Formule 30 à 60 personnes	18,95 €	21,90 €			
Formule 61 à 100 personnes	18,95 €	21,15 €			
Formule 101 personnes et plus	18,95 €	20,70 €	21,75 €	24,15 €	25,55 €

Les accompagnements : (service en supplément) :

**Verrines** (ex : selon le marché : crème brûlée à la tomate, mascarpone au saumon, crème brûlée au romarin, avocats au crabe, panna cotta au basilic, magret de canard haricots verts, taboulé aux écrevisses, tomate-mozzarella, salade de bœuf à la mexicaine, brouillade aux anchois, cappuccino mousse au chocolat, oranges à la turque, tiramisu aux fruits rouges, ...)

**Plateau de brochettes salées** (25 pièces)

(ex : selon le marché : concombre, fromage de chèvre, tomates, saucisson, olives, radis, mozza, ...)

**Plateau de sucette de chèvre** (25 pièces) boulette de chèvre enrobée de gélatine à la pomme ou à la fraise.

**Assortiment de fromages et de saucissons d'Ardenne** (30 portions)

**Assortiment de petits légumes** de saison et leurs sauces (50 portions)

**Sandwichs standards ouverts** (14 pièces par plateau)

**Plateau de brochettes sucrées** (25 pièces)

(ex : selon le marché : ananas, brownie, melon, fraises, massepain, raisins, chocolat, ...)

**Mignardises** (ex : mini éclair, chou, bouchée au chocolat, au fruits ...)

plateau de 40 pièces

**Macarons** (30 pièces par plateau)

(ex : pistache, framboise, chocolat, citron, café, vanille)



### Les zakouskis : (service en supplément) :

- **Les froids :** par plateau de 54 pièces

Par exemple : Lingot saumon épinards, blinis crème citronnée œufs de truite et concombre, cake aux oignons pintade et fruits secs, moelleux de crabe et citron, cake aux épices chutney de pêche et canard fumé, crème de roquefort poire, confit de figue bloc de foie gras et abricot sec ....

- **Les chauds :** disponibles uniquement en formule servie par plateau de 54 pièces

Par exemple : tartelette pesto tomate marinée, mini bouchée saint Jacques champignon, cannelés saumon aneth, croustillant légumes du soleil et mozzarella, ...



<b><u>Nos tarifs</u></b>	<b>Livré</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Service</b>
<b><u>Les accompagnements (hors frais de personnel) :</u></b>			
<b>Verrines</b>	<b>1,60 €</b>	<b>1,69 €</b>	<b>1,69 €</b>
<b>Plateau de brochettes salées ou sucrées</b> (25 pièces par plateau)	<b>29,90 €</b>	<b>31,59 €</b>	<b>31,59 €</b>
<b>Plateau de sucettes de chèvre</b> (25 pièces par plateau)	<b>21,95 €</b>	<b>23,19 €</b>	<b>23,19 €</b>
<b>Assortiment de fromage - saucisson</b>	<b>52,40 €</b>	<b>55,37 €</b>	<b>55,37 €</b>
<b>Assortiment de légumes de saison</b>	<b>51,40 €</b>	<b>54,31 €</b>	<b>54,31 €</b>
<b>Sandwiches standards ouverts (14cm)</b> (14 pièces par plateau)	<b>40,00 €</b>	<b>42,25 €</b>	<b>42,25 €</b>
<b>Mignardises</b> (40 pièces par plateau)	<b>49,00 €</b>	<b>51,75 €</b>	<b>51,75 €</b>
<b>Macarons</b> (30 pièces par plateau)	<b>45,25 €</b>	<b>47,80 €</b>	<b>47,80 €</b>
<b>Les zakouskis froids</b> (54 pièces par plateau)	<b>68,50 €</b>	<b>72,38 €</b>	<b>72,38 €</b>
<b>Les zakouskis chauds - crevettes et loempia</b> (54 pièces par plateau)	<b>/</b>	<b>/</b>	<b>72,38 €</b>
<b><u>Le matériel :</u></b>			
<b>Table mange-debout + nappage</b>	<b>30,00 €</b>	<b>30,00 €</b>	<b>30,00 €</b>