

SERVICE
TRAITEUR

Service traiteur

Tarif 2025-2026

Les cocktails

Fresh

Cocktails minimum 30 personnes

Les formules boissons : formule 3 verres : nous comptons deux verres d'alcool et un verre de soft par personne sauf pour le mocktail 1 verre d'infuse Me et deux soft

- 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
- Formule « *Mocktail* », composée de notre sélection d'Infuse Me 100 % naturel « Purple Me/ Poivré & Floral, Pink Me/ Acidulé & Fleuri, Yellow Me/ Acidulé & Epicé et tonic, jus de fruits BIO, eaux et biscuits salés

Les formules boissons sont disponibles :

En livraison, avec mise en place ou avec service minimum 50 personnes, 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	10 €	/	<u>Sur demande</u>		
Formule 30 à 60 personnes	10 €	15 €			
Formule 61 à 100 personnes	10 €	14 €			
Formule 101 personnes et plus	10 €	13 €	18 €	17 €	16 €
<u>La formule SANTE</u>					
Formule 3 verres	9 €	/	<u>Sur demande</u>		
Formule 30 à 60 personnes	9 €	14 €			
Formule 61 à 100 personnes	9 €	13 €			
Formule 101 personnes et plus	9 €	12 €	16 €	15 €	14 €
<u>La formule GRANDE TRADITION - VIN DE PAYS - KIRR</u>					
Formule 3 verres	10 €	/	<u>Sur demande</u>		
Formule 30 à 60 personnes	10 €	15 €			
Formule 61 à 100 personnes	10 €	14 €			
Formule 101 personnes et plus	10 €	13 €	18 €	17 €	16 €

<u>Nos tarifs</u>	Livré	Mise en place comprise	Service 1 heure	Service 1 heure 30	Service 2 heures
<u>La formule PROSSECO</u>					
Formule 3 verres	14 €	/	<u>Sur demande</u>		
Formule 30 à 60 personnes	14 €	18 €			
Formule 61 à 100 personnes	14 €	17 €			
Formule 101 personnes et plus	14 €	16 €	18 €	19 €	20 €
<u>La formule CHAMPAGNE</u>					
Formule 3 verres	22 €	/	<u>Sur demande</u>		
Formule 30 à 60 personnes	22 €	28 €			
Formule 61 à 100 personnes	22 €	27 €			
Formule 101 personnes et plus	22 €	26 €	30 €	40 €	50 €
<u>La formule MOCKTAIL</u>					
Formule 3 verres	9 €	/	<u>Sur demande</u>		
Formule 30 à 60 personnes	9 €	14 €			
Formule 61 à 100 personnes	9 €	13 €			
Formule 101 personnes et plus	9 €	12 €	16 €	15 €	14 €

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)

Zakouskis d'Un pain à l'Autre (à la pièce , Hélass)

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

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 : Opéra, financier, crumble, cheesecake ...)

plateau de 48 pièces

Macarons (24 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 : Quiche Maison et Focaccia

<u>Nos tarifs</u>	Livré Tva 6%	Mise en place Incluse Tva 12%	Service Non inclus TVA 12%
<u>Les accompagnements :</u>			
Verrines	2,00 €	2.30 €	2.30 €
Plateau de brochettes salées ou sucrées (25 pièces par plateau)	37 €	41 €	41 €
Assortiment de fromage - saucisson	64 €	71 €	71 €
Assortiment de légumes de saison	57 €	63 €	63 €
Sandwiches standards ouverts (14cm) (14 pièces par plateau)	49 €	57 €	57 €
Mignardises (48 pièces par plateau)	72 €	79 €	79 €
Macarons (24 pièces par plateau)	30,00 €	34 €	34 €
Les zakouskis froids (54 pièces par plateau)	79,00 €	88 €	88 €
Les zakouskis D'un Pain à l'Autre (à la pièce)			
Les zakouskis chauds En service uniquement (à la pièce)	1.20 €	1.50€	1.50 €
<u>Le matériel :</u>			
Table mange-debout + nappage	20,00 €	20,00 €	20,00 €