



Traiteur du Sud

Buffet prestige

L'apéritif

*Millefeuille d'Aubergine Confite au Parmesan
&
Verrine de Courgettes Basilic et sa Ricotta
&
Verrine de Légumes façon Anchoïade
&
Bruschetta de Chèvre Miel de Provence Roquette
&
Tartare de Daurade et Courgettes à l'huile d'olive Bio*

Les Ateliers entre Terre et Mer
Les Ateliers sont Réalisés par le chef de Cuisine

Atelier Terre

*Découpe devant les Convives du Jambon Serrano sur sa Griffes
Tapenade Rouge de Tomate Confites et Tapenade Noire
Pan à la Tomates et huile d'olive
Avec Ses Croûtons*

Atelier Mer

*Saumon Fumé Maison ou Saumon gravlax Maison Tranché devant les Convives
Makis de Saumon, Thon
Tartare de Dorade Mangue Ananas et son huile d'olive Bio*

Plat Chaud ou Froid servi dans des Bain-marie
2 plats au choix possible pour 50 personnes
3 plats au choix pour 100 personnes

*Suprême de Volaille farci aux Champignons Forestier
Accompagné de ses Pommes de Terres
Sauce aux Cèpes*

Ou

*Ballotin de Dorade farci de sa Mousseline de Cabillaud
Et ses petits légumes d'été
Sauce au Béarnaise Maison*

Ou

*Joue de Cochon confit à la Provençale
Pommes de Terre grenailles*

Ou

*Navarin de Veau à la Corse
Polenta crémeuse*

Affinées de Fromage

*Camembert, Roquefort, Cantal, Brie
Accompagné de sa confiture de figues Maison*

Les Délices Sucrées

Les Mignardises

(3 bouchées par personne)

*Verrine Ananas Mangue Menthe
Royal Chocolat, Millefeuille, Chou à la Crème et ses Pommes Fondantes
Tarte aux framboises, Tarte aux Fraises, Verrine de Crème de Citron et sa Meringue
Pannacotta Vanille aux fruits Rouges, Tiramisu au Nutella, Beignet au chocolat*

Ou

Entremet

*Fraisier, Abricotier, Framboisier
Poire Chocolat, Moelleux Chocolat*

*Café Machine Nespresso
Oreillette corse à la fleur d'oranger*

-Le Prix Comprend

- la livraison (Dans un Rayon de 35 km autour de Peypin)*
- la Mise en place du Buffet*
- 2 Serveurs de 17h à Minuit (heures Supplémentaires 25 € de heure par personne)*
- Pain (1 Baguette pour 4 personnes)*
- Eau plate Roches des écrins (1 Bouteille pour 5 personnes)*

-Pétiliante San Pellegrino (1 Bouteille pour 5 personnes)

- la vaisselle

- Les Assiettes*
- Les Verres*
- Les Couverts*
- Corbeille à Pain*
- Salière et Poivrière*
- Sceau à Vin*

***Prix par personne de 79.90 €
Pour 50 personnes***

***Sans Dessert
Prix par Personne 75.90 €***

***Le chef de Cuisine est compris Obligatoirement dans chaque Formule pour
les Animations***

***2 plats au choix possible pour 50 personnes
3 plats au choix pour 100 personnes***

*Souris d'Agneau confite au Thym et au Cidre Rosé Bio
Accompagné de son gratin Dauphinois Sauce Miel ou Cèpes + 5.90 €*

*Navarin de Lotte et Gambas Sauce Safranée
Flan de Butternut et son Écrasé de Pommes de Terre. + 5.90 €*

Service Bar

Mojito avec Alcool

&

Citronnade

servi dans des Vasques

Vin Blanc et Vin Rosé

Les Softs (jus d'Orange, Pomme, coca-Cola, Orangina, Fanta)

Glaçons

Prix par Personne de 8.90 €

Ou

Cocktail à Base de Rosé

*Pastis, Whisky,
Les Softs (jus d'Orange, Pomme, coca-Cola, Orangina, Fanta)
Glaçons
Prix par Personne de 8.90 €*

Options Service sur une base de 50 personnes

*-Mise en Place de Toutes les Tables et Chaises
-Du Nappage
-De la Décoration sur les Tables*

Prix par Personne de 2.90 €

Options Mobilier avec livraison dans un Rayon de 35 km de Peypin

*Table Ronde et sa Nappes Blanches ou Noires (8/10 ou 10/12) 39 € la Table
Table Rectangulaire et sa Nappe Blanche ou Noir (180cm) 35 € la Table
Chaise en plastique Blanche et sa housse de Chaise Blanche 3.80 € la chaise
Mange- Debout Rond et sa Nappe en (60) 18 € la Table*

Les Options Animations

Minimum 50 personnes

***Les Ateliers 2 formules sont possibles :
Atelier fixe pendant la durée de la réception***

Ou

Alternance de plusieurs Ateliers aux Choix(Minimum 2)

Animation Plancha

*Poulet façon à la Mexicaine avec les Fajitas
Brochette de Bœuf Charolais à la Menthe
Hamburger Bio steak Angus
St Nectaire
Chèvre
Tome de Brebis
Oignons grillés*

Prix fixe 14.90 € par personne
Prix panachage 8.90 € par personnes

Animation Norvégienne

Saumon fumé Maison découpé devant les Convives
Saumon Gravalax au Herbes fraîches
Beurre de Saumon
Beurre de Crevettes

Prix fixe 12.90 € par personne
Prix panachage 7.90 € par personne

Animation Ibérique et Provençale

Découpe de Jambon Cru à l'os découpe devant les Convives
Pan à la Tomate
Tapenade aux Tomates Confites
Tapenade aux Olives Noires
Chevre Bio du Rove à l'huile d'olive Bio
Accompagné de ses Croûtons au Romarin

Prix fixe 12.90 € par personne
Prix panachage 7.90 € par personne

Atelier de Prestige

Animation foie gras

Foie gras Mi Cuit Maison Nature
Aux Figues
Aux Cèpes
À la Truffe
Accompagner de ses Différents pains (sésame, Noix, olives)

Prix par personne de 18.90 €

Animation plancha de la Mer

Noix de jacques Snacké

*Gambas flambée au Pastis
Calamars à l'ail et persil
Moules à la Provençale*

***Prix fixe 25.90 € par personne
Prix panachage 12.90 € par personne***

Atelier à la Truffes

*Œuf brouillé à la Truffe
Mortadelle à la Truffe
Jambon Cru Italien à la Truffe
Rouleau de Courgettes à Burrata à la Truffe
Risotto à la Truffe*

***Prix fixe de 25.90 € par personne
Prix panachage 13.90 € par personne***

Animation du Sud

*Les frites de Panisses
Soupe au Pistou
Soupe de Poisson
Tapenade Rouge aux Tomates cerises Confites*

***Prix fixe 14.90 € par personne
Prix panachage 8.90 € par personne***

Animation Street Food

*Cornet de Frites Maison
Calamar à la Romaine
Hot dog
Mini Hamburger Angus
Mini Fajitas de Poulet*

***Prix fixe 15.90 € par personne
Prix panachage 8.90 € par personne***

Animation du Fromager

Comté, Brie au Truffes, st Félicien, Tome Grise, St Nectaire fermier

*Abondance, Cantal, Brique de Brebis, Pecorino Sarde, Roquefort
Servi avec sa Compoté de figues Corse , Figs Noix
Différents Pains (olives,Noix,figues, céréales)*

***Prix fixe 15.90 € par personne
Prix panachage 8.90 € par personne***

***Animation Bruschetta au four à Pizza
Bruschetta cuit devant les convives***

*Sauce Tomate ou Crème de Ricotta
Mozzarella
Jambon
Fromage
(Roquefort, Chèvre)
Basilic
Truffes*

***Prix fixe 12.90 € par personne
Prix panachage 7.90 € par personne***

Animation Makis

*Mini Bol de poke Bowle Avocat Saumon
Makis
Saumon/Avocat/Thon
Saumon/Concombre
Thon/ Avocat/Surimi*

***Prix fixe 12.90 € par personne
Prix panachage 7.90 € par personnes***

***Animation à l' Italienne*
Minimum 90 personnes**

*Meule de Parmesan avec Gnocchi et Penne
Nature
A la Truffe
Pesto
Carbonara*

Prix par personne de 10.90

Animation Orientale

Pita oriental farci cuit à la Plancha devant les Convives

Cuit devant les convives

Bœuf / Mozzarella/ oignons

Saucisse de Toulouse/cheddar/cebetes

Aubergine/courgettes/oignons confits/comté

Prix fixe 10.90 € par personne

Prix panachage 5.90 € par personnes

Atelier Savoyard

Appareil à Raclette Traditionnel

Fromage à raclette

Vache

Brebis

Chèvre

Cassolette de Tartiflette au Reblochon

Prix Fixe 17.90 € par personne

Stand Mexicain

Fajitas de Poulet aux légumes

Nachos de légumes au Guacamole

Nachos Nature au Cheddar

Chili Carné au Bœuf

Prix fixe 12.90 € par personne

Prix panachage 7.90 € par personne

Les Ateliers Sucrées

Atelier fête foraine

Crêpes

Gaufres

Churros

(Nutella, Confiture, Crème de Marron, Chocolat Chaud)

Chantilly

Prix fixe 8.90 € par personne

Atelier fontaine au Chocolat et Bar à Bonbons

Fontaine au Chocolat

Chamallow

Fruits frais

Fraise, Framboise, Orange, Pommes, Poires, Bananes

Bar à Bonbon Haribo

Tagada, Banane, Coca-Cola,

Prix par personne de 10.90 €

