



Traiteur du Sud

Cocktail Gourmand

(14 bouchées par personne)

Kéfta de Bœuf à la Menthe et sa crème de fine Herbes
&
Bruschetta de Chèvre Bio du Rove et son Miel de Peypin et Roquette
&
Verrine de Houmous Maison et ses Pois chiches et Cebetes
&
Millefeuille à la Brousse Corse et Figatellu et sa Confiture de Figs Corse
&
Tartare de Dorade au Courgette à l'huile d'olive Bio
&
Millefeuille d'Aubergines Confite au Parmesan
&
Takaki de Bœuf à la Provençale
&
Verrine de Courgettes Basilic et Ricotta et sa Mortadelle à la Truffes
&
Makis de Saumon fumé/ Avocat et Thon fine Herbes/ Avocat
&
Beignet de Courgette à la Mozzarella et Basilic
&
Salade de Poulpe à la Marseillaise et ses petits légumes

Les Délices Sucrées

(3 Mignardises par personne)

Verrine de Crème de Citron et sa Meringue
Tarte aux Framboises, Abricot, Banane, Tropezienne, Moelleux au chocolat
Chou au pommes Caramel beurre salé
Pannacotta Vanille et son Coulis à la Mangue
Tiramisu au Nutella et chocolat, Millefeuille de Framboise
Salade d'Ananas et Mangue à la Menthe fraîche
Ou
Framboisier, Fraisiers, Poire Chocolat,
Tropéziennes, moelleux au chocolat, Multi-Fruits

**Prix par personne de 34.90 € avec le Service
(A partir 50 personnes)**

**Prix par personne du cocktail seul 29.90 €
Minimum de 20 personnes**

**Prix par personne du Cocktail Sans dessert et Sans Service 24.90 €
Minimum de 20 personnes**

Le prix Comprend

La livraison

La mise en place

Les 2 Serveuses de 17h à 00h

Les Assiettes Biologique

Verre à Apéritif et Verre à jus de Fruits, Verre à Vin

Options

Les 4 Assiettes (entrée ou Apéritif, plat, fromage, dessert)

Les Couverts (couteau, fourchette, cuillère à dessert,)

Les 4 Verres (apéritif, Eau ,vin , flûte à Champagne)

Corbeille à Pain

Salière et Poivrière

Sceau à glaçons, sceau à vin ou Champagne

Prix par personne de 5.90 €

Table Ronde et sa Nappes Blanches ou Noires (8 /10 ou 10/12) 35 € la Table

Table Rectangulaire et sa Nappe Blanche ou Noir (180cm) 30 € la Table

Chaise en plastique Blanche et sa housse de Chaise Blanche 2.90 € la chaise

Mange- Debout Rond et sa Nappe en (60) 15 € la Table

Le Bar

Sangria Rouge et Blanche

Mojito Sans Alcool

Vin Blanc, Rouge, Rosé

Jus de Fruits et Soda

Glaçons

Prix par Personne de 6.90 €

Options ou Changement de Produits

<i>Makis de Saumon/ Avocat/Thon Ricotta/ Makis de Saumon/ Avocat</i>	<i>3.90 € (les 3 pces)</i>
<i>Bruschetta de Chèvre Bio du Rove et son Miel de Peypin et Roquette</i>	<i>2.90 €</i>
<i>Bruschetta d'Aubergines Confite au Parmesan</i>	<i>2.90 €</i>
<i>Cuillères de Saumon Gravlax Maison et sa Crème d'Avocat</i>	<i>3.90 €</i>
<i>Accras de Dorade aux Petits Légumes et sa Sauce Chien</i>	<i>2.50 €</i>
<i>Spécialités provençale (Beignet de Courgette, Tapenade Noire et Rouge Maison et ses Croûtons)</i>	<i>4.90 €</i>
<i>Hamburger Bio Façon Tomate Mozzarella Basilic</i>	<i>2.90 €</i>
<i>Brochette de Poulet yakatori</i>	<i>2.90 €</i>
<i>Brochette de Poulet à la Milanaise</i>	<i>2.80 €</i>
<i>Salade Sicilienne (Roquette, Tomate Cerise, Burrata Crémeuse, jambon Cru)</i>	<i>3.90 €</i>
<i>Verrine de Crémeux de Courgettes Basilic à la Ricotta</i>	<i>2.50 €</i>

Les Options Animations

Minimum 40 personnes

Les Ateliers 2 formules sont possibles :

Atelier fixe pendant la durée de la réception

Ou

Alternance de plusieurs Ateliers aux Choix(Minimum 2)

Durée de l'Animation 1h chacune

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

Animation foie gras

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

Prix par personne de 17.90 €

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 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***

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*

Champignons

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

Stand Mexicain

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

Bonbon Haribo

Prix par personne de 10.90 €

