



Traiteur du Sud

Cocktail et Repas d'excellence

(10 bouchées par personne)

Bruschetta de Chèvre Bio du Rove et son Miel de Peypin et Roquette
&
Kéfta de Bœuf à la Menthe et sa crème de fine Herbes
&
Millefeuille à la Brousse Corse et Figatellu et sa Confiture de Figes Corse
&
Tartare de Dorade au Courgette à l'huile d'olive Bio
&
Millefeuille d'Aubergines Confite au Parmesan
&
Bruschetta de Tomate Mozzarella panée et sa Mortadelle à la Truffes
&
Moelleux au Parmesan et ses Pétales de Chorizo Rôties
&
Verrine de Crémeux de Courgettes Basilic et sa Ricotta

Animation Norvégienne

Saumon fumé Maison découpé devant les Convives
&
Saumon Gravlax et sa Crème de fine Herbes
&
Beurre de Saumon
&
Makis à la Japonaise
&
Et ses Condiments

Plat chaud

A servir en Buffet ou à l'assiettes

*Filet mignon de Porc en Croûte feuilletée farci Aux Cèpes
Accompagné de ses Pommes Terre grenailles et Flan de Butternut
Nappé de sa Sauce Au Cèpes*

Ou

*Suprême de Volaille fermière farci aux canard et Coppa
Accompagné de ses Pommes de Terres et Flan de Butternut
Sauce au Bordelaise*

Ou

*Ballotin de Dorade farci de sa Mousseline de Rouget
Et ses petits légumes
Sauce au Champagne*

Ou

*Souris d'Agneau confite au Thym et au Cidre Rosé Bio
Accompagné de son gratin Dauphinois Sauce Miel ou Cèpes + 3.90 €*

Ou

*Médaille de Veau en Croûte feuilletée et sa Sauce aux Cèpes
Accompagné de son Gratin dauphinois à la Bocuse et ses Carottes Rôties +
3.50 €*

Affinées de Fromage

*(Tome des Alpes, Bleu de Guillestre, Beaufort)
Accompagné de sa confiture de figues Maison*

Le Prix Comprend

La livraison dans un Rayon de 35 km au-delà un forfait sera établi

Le Service de 18h à 00h au-delà 24 € de l'heure par Serveur ou Serveuse

La Mise en place du Buffet Apéritif

Le Pain

Prix par personne 68.90 € Avec le service
(Minimum 50 personnes)

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

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 €

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 €

