



PRESENTATION DES PRESTATIONS



COCKTAIL APERITIF

FORMULE COCKTAIL 4 PIECES

8,30 H.T. par personne

Assortiment de 4 pièces cocktail salées
Mille-feuilles salés, mini brochettes, petits
choux salés et roulades de saison

Ou

Assortiment de 4 pièces cocktail sucrées
Petits fours frais, cannelés et macarons
cocktail

Ou

Assortiment de 2 pièces cocktail salées et 2
pièces sucrées

Mille-feuilles salés, mini brochettes, petits
choux salés et roulades de saison

Petits fours frais, cannelés et macarons
cocktail



FORMULE COCKTAIL 6 PIECES

10,40 H.T. par personne

Assortiment de 6 pièces cocktail salées
Mille-feuilles salés, mini brochettes, petits
choux salés et roulades de saison

Ou

Assortiment de 6 pièces cocktail sucrées
Petits fours frais, cannelés et macarons
cocktail

Ou

Assortiment de 4 pièces cocktail salées et 2
pièces sucrées

Mille-feuilles salés, mini brochettes, petits
choux salés et roulades de saison

Petits fours frais, cannelés et macarons
cocktail

FORMULE COCKTAIL 8 PIECES

12,60 H.T. par personne

Assortiment de 8 pièces cocktail salées
Mille-feuilles salés, mini brochettes, petits
choux salés et roulades de saison

Ou

Assortiment de 8 pièces cocktail sucrées
Petits fours frais, mini brochettes de fruits,
cannelés et macarons cocktail

Ou

Assortiment de 5 pièces cocktail salées et 3
pièces sucrées

Mille-feuilles salés, mini brochettes, petits
choux salés et roulades de saison

Petits fours frais, mini brochettes de fruits,
cannelés et macarons cocktail



FORMULE COCKTAIL 10 PIECES

15,80 H.T. par personne

Assortiment de 6 pièces cocktail salées et 4
pièces sucrées

Mille-feuilles salés, mini brochettes, petits
choux salés et roulades de saison
Petits fours frais, mini brochettes de fruits,
cannelés et macarons cocktail

Ou

Assortiment de 7 pièces cocktail salées et 3
pièces sucrées

Mille-feuilles salés, mini brochettes, petits
choux salés et roulades de saison
Petits fours frais, mini brochettes de fruits,
cannelés et macarons cocktail

FORMULE COCKTAIL 12 PIECES

18,00 H.T. par personne

Assortiment de 8 pièces cocktail salées et 4 pièces sucrées
Mille-feuilles salés, mini brochettes, petits choux salés et roulades de saison
Mini navettes cocktail, mini wraps cocktail
Petits fours frais, mini brochettes de fruits, cannelés et macarons cocktail

LES BUFFETS FROIDS

BUFFET FROID N°1

Salade Parisienne

Julienne de jambon et emmental
Endive, mâche, noix et raisin
Salade Niçoise Pomme de terre, thon,
anchois haricots verts, tomate, olive
Salade caraïbes
Riz, ananas, haricots rouges, maïs

Petits pavés de cabillaud Servis avec
une sauce vierge Emincé de volaille
à la crème d'estragon
Terrine en croute "Richelieu"

Assortiment de fromages
Pain de campagne tranché

Tarte au chocolat
Salade de fruits de saison

BUFFET FROID N°2

Salade César

Volaille aux épices, mesclun
avocat, champignons, croutons
Salade Méditerranéenne Taboulé,
feuille de vigne
carotte et courgette à l'orientale
Carpaccio de tomate
Et mozzarella au basilic

Terrine de poissons Servie avec une
sauce cocktail

Roti de bœuf en chiffonnade servi
avec condiments
Rosace de saucissonade

Assortiment de fromages
Pain de campagne tranché

Tarte au citron
Salade de fruits de saison

BUFFET FROID N°3

Antipasto à l'italienne

Artichaut et aubergine marinés
Tomate, courgette, mozzarella
Salade Popeye
Epinard frais, bacon grillé, radis
Champignon et œuf mimosa Salade
de penné rigatte
Aux légumes et basilics

Saumon poché Servis avec une sauce
fjord Emincé de volaille
Aux citrons confits
Chiffonnade de jambon cru

Assortiment de fromages
Pain de campagne tranché

Tarte aux pommes
Salade de fruits de saison



PRIX DU REPAS EN BUFFET

25,75 Euros H.T. par personne

Conditions générales de vente :

Pour toute commande de 50 personnes minimum, la présence d'un maitre
d'hôtel obligatoire (Tarif sur devis)



Commande minimum de 25 Personnes

Le nombre définitif doit être arrêté 5 jours ouvrés avant la date de la prestation.

Pour confirmer votre réservation, merci de nous renvoyer, ce document rayé des mentions inutiles pour
établir le menu convenu, et accompagné de 50% d'arrhes.

Le client : N° de devis :

N° de téléphone : Date de la prestation :

Nombre de personnes : Heure:

Commande BUFFET FROIDS

Observations :

Signature du client

MENU BUFFET AVEC PLAT CHAUD

Buffet des entrées

Salade Parisienne :

Mâche et endive, jambon de dinde, emmental, noix et raisin.

Salade méditerranéenne :

*Taboulé, feuille de vigne, carotte au paprika,
Courgette à la coriandre*

Salade Norvégienne :

Frisée, saumon fumé, pomme de terre, concombre à l'aneth

Carpaccio de tomate et mozzarella au basilic frais

Planche de charcuteries

Saucissonades, terrine en crouste et jambon cru

Terrine de poisson, sauce mayonnaise aux herbes

Plats chauds aux choix

(Faire un choix unique pour l'ensemble des convives)

Parmentier de confit de canard

OU

Marmite du pêcheur, petits légumes de saison

OU

Blanquette de veau à l'ancienne, petits légumes

OU

Risotto crémeux au poulet et légumes primavéra

OU

Moelleux de bœuf confit aux épices, légumes caramélisés

OU

Assortiment de quiches Lorraines, aux deux saumons et provençales aux légumes



MENU BUFFET AVEC PLAT CHAUD (Suite)

Assortiment de fromages AOP de nos régions
Brie de Meaux, St Nectaire, Bleu d'Auvergne, Tome de Savoie, Reblochon, Cantal...

Pain de campagne tranché

Buffet desserts



Tarte au chocolat
Tarte aux pommes
Tarte au citron meringuée
Salade de fruits de saison



PRIX DU REPAS EN BUFFET AVEC PLAT CHAUD

29,00 Euros H.T. par personne



Conditions générales de vente :

Pour toute commande de 40 personnes minimum, la présence d'un maitre d'hôtel obligatoire (Tarif sur devis)

Commande minimum de 25 Personnes

Le nombre définitif doit être arrêté 5 jours ouvrés avant la date de la prestation.

Pour confirmer votre réservation, merci de nous renvoyer, ce document rayé des mentions inutiles pour établir le menu convenu, et accompagné de 50% d'arrhes.

Le client : N° de devis :

N° de téléphone : Date de la prestation :

Nombre de personnes : Heure:

Commande BUFFET CHAUDS

Observations :

Signature du client

COCKTAIL DEJEUNATOIRE FROID 13 Pièces

Bouchées fines

(4 pièces par personne)

Mille-feuille foie gras et betterave sur pain d'épice
Bonbon de saumon fumé et
Caviar de hareng sur mini blinis
Brochette de tomate, mozzarella et courgette sautée
Petit financier parmesan et courgette
Bouchée de gambas aux cinq saveurs
Petits choux niçois au thon, œuf et tomate



Mini sandwichs en corbeille

(4 pièces par personne)

Nordique saumon fumé et
Fromage frais
Club bacon, épinard et œuf mimosa
Navette rillettes de thon et
condiment Wraps pastrami et fromage
aux herbes
Focaccia jambon cru, mozzarella et pesto



Salades en verrines Bodéga

(1 pièce par personne)

Salade de haricots verts et gambas à l'aneth
Salade César au poulet et croûtons dorés



Mini douceurs

(4 pièces par personne)

Mini éclair café et chocolat
Petit Opéra café
Tartelette aux fruits
Petit cannelé à la bordelaise
Macaron cocktail



PRIX DU COCKTAIL DEJEUNATOIRE : 21,00 euros H.T. par personne

COMMANDE MINIMUM DE 20 PERSONNES

Pour toute commande de 50 personnes minimum, la présence d'un
maitre d'hôtel obligatoire (Tarif sur devis)

Le nombre définitif doit être arrêté 5 jours ouvrés avant la date de la prestation.

Pour confirmer votre réservation, merci de nous renvoyer, ce document rayé des mentions inutiles pour établir le menu convenu, et accompagné de 50% d'arrhes.

Le client : N° de devis :

N° de téléphone : Date de la prestation :

Nombre de personnes : Heure :

Commande COCKTAIL DEJEUNATOIR FROID 13 PIECES

Observations :

Signature du client

COCKTAIL DEJEUNATOIRE CHAUD 15 Pièces

Bouchées fines

(4 pièces par personne)

Mille-feuille foie gras et betterave sur pain d'épice
Bonbon de saumon fumé et caviar de hareng sur mini blinis
Brochette de tomate,
Mozzarella et courgette sautée
Petit financier parmesan et courgette
Bouchée de gambas aux cinq saveurs
Petit chou niçois au thon, œuf et tomate



Mini sandwiches en corbeille

(4 pièces par personne)

Nordique saumon fumé et fromage frais
Club bacon, épinard et œuf mimosa
Navette rillettes de thon et condiment
Wraps pastrami et fromage aux herbes
Focaccia jambon cru, mozzarella et pesto



Salades en verrines Bodéga

(1 pièce par personne)

Salade de haricots verts et gambas à l'aneth
Salade César au poulet et croûtons dorés

Pièces chaudes exotiques

(2 pièces par personne)

Brochette de poulet caramélisée
Gambas en robe de pomme de terre



Mini douceurs

(4 pièces par personne)

Mini éclair café et chocolat
Petit Opéra café
Tartelette aux fruits
Petit cannelé à la bordelaise
Macaron cocktail



PRIX DU COCKTAIL DEJEUNATOIRE : 23,00 euros H.T. par personne

COMMANDE MINIMUM DE 20 PERSONNES

Pour toute commande, la présence d'un maitre d'hôtel obligatoire
Tarif sur devis. (Un Maître d'hôtel pour 50 personnes)

**Le nombre définitif doit être arrêté 5 jours ouvrés avant la date de la prestation.
Pour confirmer votre réservation, merci de nous renvoyer, ce document rayé des mentions inutiles pour
établir le menu convenu, et accompagné de 50% d'arrhes.**

Le client : N° de devis :

N° de téléphone : Date de la prestation :

Nombre de personnes : Heure :

Commande COCKTAIL DEJEUNATOIR CHAUD 15 PIECES

Observations :

Signature du client

COCKTAIL 15 PIECES

Bouchées fines

(8 pièces par personne)

Mille-feuille de foie gras et betterave sur pain d'épice
Bonbon de saumon fumé et caviar de hareng sur mini blinis
Crostini coppa et mousse de ricota
Bouchée de crevette aux cinq saveurs
Petit financier à la courgette et parmesan
Chips de chorizo et Saint Jacques Marinée
Brochette de tomate, mozzarella et courgette sautée
Petit chou craquelin au thon

Navettes gourmandes

(2 mini sandwiches par personne)

Navette foie gras et confits d'oignons
Navette saumon fumé et crème à l'aneth

Mini douceurs

(5 pièces par personne)

Assortiment de petits fours frais
Tartelettes aux fruits frais
Macarons et canelés
Brochettes de fruits frais



Le prix du cocktail inclus :

Le nappage du buffet en nappe papier,
Les serviettes papier et matériel jetable
L'installation du cocktail
Frais de livraison sur Paris intramuros et Arcueil,
Autres sites voire tarifs en annexe

PRIX DU COCKTAIL 15 PIECES : 20,40 euros H.T. par personne

COMMANDE MINIMUM DE 20 PERSONNES

Pour toute commande, la présence d'un maitre d'hôtel obligatoire
Tarif sur devis. (Un Maître d'hôtel pour 50 personnes)

**Le nombre définitif doit être arrêté 5 jours ouvrés avant la date de la prestation.
Pour confirmer votre réservation, merci de nous renvoyer, ce document rayé des mentions inutiles pour
établir le menu convenu, et accompagné de 50% d'arrhes.**

Le client : N° de devis :
N° de téléphone : Date de la prestation :
Nombre de personnes : Heure :

Commande COCKTAIL DEJEUNATOIR CHAUD 15 PIECES

Observations :

Signature du client

COCKTAIL 18 PIECES

Bouchées fines

(8 pièces par personne)

Mille-feuille de foie gras et betterave sur pain d'épice
Bonbon de saumon fumé et caviar de hareng sur mini blinis
Crostini coppa et mousse de ricota
Bouchée de crevette aux cinq saveurs
Petit financier à la courgette et parmesan
Chips de chorizo et Saint Jacques Marinée
Brochette de tomate, mozzarella et courgette sautée
Petit chou craquelin au thon

Verrines marines

(1 pièces par personne)

Tartare de saumon à la mangue
Ceviche de gambas au gingembre et citron vert

Pièces chaudes

(3 pièces par personne)

Brochette de volaille caramélisée
Crevette en robe de pomme de terre
Tortillas aux légumes, Accra de poisson

Mini douceurs

(5 pièces par personne)

Assortiment de petits fours frais
Tartelettes aux fruits frais
Macarons et cannelés
Brochettes de fruits frais

Verrines sucrées

(1 pièces par personne)

Tiramisu aux fruits rouges
Panacotta au nutella et éclats de noisettes

Le prix du cocktail inclus :

Le nappage du buffet en nappe papier
Les serviettes papier et matériel jetable
L'installation du cocktail
Frais de livraison sur Paris intramuros et Arcueil,
Autres sites voire tarifs en annexe

PRIX DU COCKTAIL 18 PIECES : 25,75 euros H.T. par personne

COMMANDE MINIMUM DE 20 PERSONNES

**Le nombre définitif doit être arrêté 5 jours ouvrés avant la date de la prestation.
Pour confirmer votre réservation, merci de nous renvoyer, ce document rayé des mentions inutiles pour
établir le menu convenu, et accompagné de 50% d'arrhes.**

Le client : N° de devis :
N° de téléphone : Date de la prestation :
Nombre de personnes : Heure:

Commande COCKTAIL DEJEUNATOIR CHAUD 15 PIECES

Observations :

Signature du client

COCKTAIL 24 PIECES

Corbeille de légumes taillés

Servie avec sauces dip's

Bouchées fines

(10 pièces par personne)

Mille-feuille de foie gras et betterave sur pain d'épice
Bonbon de saumon fumé et caviar de hareng sur mini blinis
Crostini coppa et mousse de ricota
Bouchée de crevette aux cinq saveurs
Petit financier à la courgette et parmesan
Chips de chorizo et Saint Jacques Marinée
Brochette de tomate, mozzarella et courgette sautée
Petit chou craquelin au thon
Roulade de courgette au crabe
Pic de saumon fumé et pois gourmand



Mini navettes et petits wraps

(3 mini sandwiches par personne)

Navette foie gras et confits d'oignons / navette rillettes de thon et condiments
Petits wraps au pastrami et fromage aux herbes / Petit wraps saumon et crème à l'aneth

Pièces chaudes

(4 pièces par personne)

Brochette de volaille caramélisée
Gambas en robe de pomme de terre Tortillas aux légumes
Accra de poisson



Mini douceurs

(6 pièces par personne)

Assortiment de petits fours frais Tartelettes aux fruits frais
Macarons et cannelés Brochettes de fruits frais



Le prix du cocktail inclus :

Le nappage du buffet en nappe papier
Les serviettes papier et matériel jetable
L'installation du cocktail

Frais de livraison sur Paris intramuros et Arcueil,
Autres sites voire tarifs en annexe

PRIX DU COCKTAIL 24 PIECES : 30,20 euros H.T. par personne

COMMANDE MINIMUM DE 20 PERSONNES

Pour toute commande, la présence d'un maitre d'hôtel obligatoire
Tarif sur devis. (Un Maître d'hôtel pour 50 personnes)

**Le nombre définitif doit être arrêté 5 jours ouvrés avant la date de la prestation.
Pour confirmer votre réservation, merci de nous renvoyer, ce document rayé des mentions inutiles
pour établir le menu convenu, et accompagné de 50% d'arrhes.**

Le client : N° de devis :
N° de téléphone : Date de la prestation :
Nombre de personnes : Heure :

Commande COCKTAIL DEJEUNATOIR CHAUD 15 PIECES

Observations :

Signature du client

COCKTAIL 24 PIECES PRESTIGE

Corbeille de légumes taillés

Servie avec sauces dip's

Bouchées fines

(10 pièces par personne)

Black macaron au foie gras
Bonbon de saumon fumé et caviar de hareng sur mini blinis
Sucette croquante au parmesan
Crostini coppa et mousse de ricota
Bouchée de crevette aux cinq saveurs
Petit financier à la courgette et parmesan
Chips de chorizo et Saint Jacques Marinée
Brochette de tomate, mozzarella et courgette sautée
Petit choux craquelin au thon
Roulade de courgette au crabe
Pic de saumon fumé et pois gourmand



Verrines marines

(1 pièce par personne)

Tartare de saumon à la mangue
Ceviche de gambas au gingembre et citron vert



Pièces chaudes

(4 pièces par personne)

Brochette de volaille caramélisée
Gambas en robe de pomme de terre
Croustillant d'agneau à l'orientale
Brochette de Saint Jacques et ventrèche



Animation culinaire salée

(1 portion par personne)

Risotto crémeux à l'huile de truffe
Asperges vertes et copeau de parmesan

Ou

Wok de filet de bœuf façon Thaï
Petits légumes croquants

Ou

Mi cuit de thon aux cinq épices
Cuisson minute à la plancha

Ou

Poêlée de gnocchi à la pancetta,
pécorino et pesto rouge



Faire un choix unique pour l'ensemble des convives

COCKTAIL 24 PIECES PRESTIGE (Suite)

Mini douceurs

(5 pièces par personne)



Assortiment de petits fours frais
Tartelettes aux fruits frais
Macarons et cannelés
Brochettes de fruits frais

Verrines sucrées

(1 pièce par personne)

Tiramisu aux fruits rouges
Panacotta au nutella et éclats de noisettes

Animation culinaire sucrée

(1 pièce par personne)

Mini crêpes Suzette flambées au Gd Marnier

Ou

Poêlée de fruits flambés au vieux rhum

Ou

Fontaine à chocolat

Servie avec brochettes de fruits



Le prix du cocktail inclus :

Le nappage du buffet en nappe papier,
Les serviettes papier et matériel jetable
L'installation du cocktail

Frais de livraison sur Paris intramuros et Arcueil,
Autres sites voire tarifs en annexe

PRIX DU COCKTAIL 24 PIECES : 32,00 euros H.T. par personne

COMMANDE MINIMUM DE 20 PERSONNES

**Du fait des animations cette formule implique la présence de personnel
Forfait maitre d'hôtel pour 5h00 de présence : 185euros H.T.**

Pour toute commande, la présence d'un maitre d'hôtel obligatoire
(Tarif sur devis) (Un Maître d'hôtel pour 50 personnes)

**Le nombre définitif doit être arrêté 5 jours ouvrés avant la date de la prestation.
Pour confirmer votre réservation, merci de nous renvoyer, ce document rayé des mentions inutiles pour
établir le menu convenu, et accompagné de 50% d'arrhes.**

Le client : N° de devis :
N° de téléphone : Date de la prestation :
Nombre de personnes : Heure :

Commande COCKTAIL DEJEUNATOIR CHAUD 15 PIECES

Observations :

Signature du client

NOS ACCOMPAGNEMENTS POUR VOS COCKTAILS



Pains surprises

*Rillette de thon et ses condiments
Jambon de dinde et fromage aux herbes*

Prix à l'unité : 25,00 euros H.T.

Pains surprises gourmands

Saumon fumé et fromage frais

Prix à l'unité : 31,00 euros H.T.

Assortiment de crackers et mini bretzels

Prix au kg : 19,00 euros H.T.



*Nous proposons à nos clients la possibilité
de demander des cocktails 100% ou partiellement
végétariens, végétaliens ou sans gluten.*



CARTE DES BOISSONS

Boissons Softs

Petite Bouteille d'eau	1,75€ ht par personne
Boissons Soft (Eaux minérales, Perrier, Jus de Fruits, Coca Cola)	2,75€ ht par personne

Vins et champagnes

Panacher de Vins Blanc et Rouge	3,95€ ht par personne
Champagne	7,95€ ht par personne
Crémant	4,95€ ht par personne
Kir	3,75€ ht par personne

Café

Café simple	1,75€ ht par personne
-------------	-----------------------

Matériels Traiteur

Forfait vaisselle jetable	3,75€ ht par personne
Forfait vaisselle en dur	4,75€ ht par personne
Etuve Traiteur	150€ ht
Mange debout	45€ ht (<i>Nappage option sur devis</i>)

Personnel

Maître d'hôtel vacation de 5h00 (Un Maître d'hôtel pour 50 personnes)	37€ ht par heure
--------------------------------------------------------------------------	------------------

SERVICES ET MATERIELS

Tarif service

Maître d'hôtel responsable
Maitre d'hôtel
Hôtesse vestiaire
Cuisinier

Tarif standard
55,00 euros H.T.
37,00 euros H.T.
37,00 euros H.T.
37,00 euros H.T.

Tarif majoré*
59,00 euros H.T.
55,00 euros H.T.
55,00 euros H.T.
55,00 euros H.T.

Tarif livraison, installation et récupération du matériel

Zone géographiques
Paris
Ile de France

Semaine
Offert
120 euros H.T.

Week-end
60 euros H.T.
150 euros H.T.

**Les horaires de livraison sont compris du lundi au vendredi hors jours fériés
entre 7h00 et 18h00 en dehors de ces plages horaires le tarif week-end**