Cocktails apéritif & dinatoire

Cocktail & Co

Votre Evenement clé en main!

Traiteur gourmand pour entreprise

La Fête est un Art qui ne laisse que peu de place à l'improvisation...

Votre évènement est Unique et nous nous engageons à lui accorder toute l'attention personnalisée qu'il mérite.

Soumettez nous vos suggestions, nous serons heureux d'en parler et de les concrétiser avec vous.

Notre équipe disponible, rapide et efficace est à votre écoute pour faire de votre Fête un moment inoubliable !

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

***

L'équipe commerciale

Présentation

Nos formules

***

Pièces cocktails à la carte

***

Options Salées

***

Ateliers culinaires

***

Boissons

***

Vin & Alcool

***

Art de la table

***

Prestation de service

***

Qui sommes-nous?

***

Conditions générales de vente

PRIX HT / PERSONNE
AVEC SERVICE OU LIVRAISON TVA À 10%
TVA 20% POUR L'ALCOOL, LA VAISSELLE ET CONFISERIE

NOS FORMULES COCKTAIL
(À PARTIR DE 25 PERS.)

FORMULE APERITIVE 6 PIÈCES

6.18€ HT

2 NAVETTES
La New Yorkaise : Navette nature, pastrami et tartare de tomates
L'Italienne : Navette sésame, mozzarella, tomates confite et ricotta

2 WRAPS
Le grec : Poulet mariné, tzatziki et crudités
L'Italien : Ricotta, basilic, jambon cru et crudité

2 MINI CLUBS SANDWITCH
Le parisien : Jambon blanc, beurre, emmental et crudités
L'océanique « façon pain bagnat » : Thon, tomates, mayonnaise et salade

FORMULE APERITIVE 8 PIÈCES

9.36€ HT

2 NAVETTES
La New Yorkaise : Navette nature, pastrami et tartare de tomates
L'Italienne : Navette sésame, mozzarella, tomates confite et ricotta

2 WRAPS
Le grec : Poulet mariné, tzatziki et crudités
L'Italien : Ricotta, basilic, jambon cru et crudité

2 MINI CLUBS SANDWITCH
Le parisien : Jambon blanc, beurre, emmental et crudités
L'océanique « façon pain bagnat » : Thon, tomates, mayonnaise et salade

2 MINI BURGERS
Le charolais : Viande de bœuf charolaise, condiments et comté
L' indian chicken : Poulet pané « maison », condiments et cheddar

NOS FORMULES COCKTAIL
(À PARTIR DE 25 PERS.)

FORMULE DÉJEUNATOIRE
(13 PIÈCES / PERS.)

20,09€ HT

4 PIÈCES FROIDES
1 Foie gras accompagné de son chutney d'abricot sur pain brioché
1 Blinis avec saumon fumé, aneth sur son lit de crème citronnée
1 Wrap continental : Bacon, tomates, fromage frais et guacamole
1 Club sandwitch façon "pain bagnat" : thon, tomates, mayonnaise et salade

3 PIÈCES CHAUDES
1 Mini burger Charolais : viande de bœuf Charolaise, condiments et comté
1 Mini croissant feuilleté italo-atlantique: ricotta, basilic et saumon fumé
1 Mini feuilleté à la tapenade et parmesan

PLANCHE DE VIANDE FROIDE (120g)
Filet de poulet aux milles épices
Magret de canard rôti
Rôti de porc
Servie avec pains spéciaux beurre et condiment

BAR À SALADES "FAITE MAISON" (150g)
La grecque : Concombre, féta, tomates, oignon olives noires
La niçoise : À base de pomme de terre ou de riz, thon, tomate, maïs, olives, œufs durs
L'indienne : Pâtes fusillons, poulet épicé huile d'olive

PLANCHE DE FROMAGES ET PAINS SPECIAUX (40g)
Sélection du moment.
Servie avec pain spéciaux, beurre salé et fruits secs

1 MINI VERRINE
L'Italienne : Panna Cotta et son coulis de saison

2 PETITS FOURS SUCRES
Mini-éclairs chocolat et café
Carré pistache et pomme / cassis
Barquettes abricot et framboise
Opéra
Tartelettes citron et chocolat / croquantines

NOS FORMULES COCKTAIL
(À PARTIR DE 25 PERS.)

FORMULE DINATOIRE
(15 PIÈCES / PERS.)

23,79€ HT

5 PIÈCES FROIDES

1 Foie gras accompagné de son chutney d'abricot sur pain brioché
1 Mini tartelette garnie de magret fumé et Sainte-Maure
1 Wrap grec : Poulet mariné, tzatziki et crudités
1 Navette nordique : Navette pavot, saumon fumé, fromage frais, ciboulette et citron
1 Dariole "duo de saumon" : Saumon fumé et saumon frais, ciboulette, tomates, oignons et pomme Granny-smith

3 PIÈCES CHAUDES

1 Mini burger charolais : Viande de bœuf Charolaise, condiments et comté
1 Mini burger Indian Chicken : Poulet pané « maison », condiments et cheddar
1 Mini croissant feuilleté italo-atlantique : Ricotta, basilic et saumon fumé

PLANCHE DE CHARCUTERIE (80g)

Servie avec pains spéciaux beurre et condiments

BAR À SALADES (150g)

La fusilli aux deux saumons
La quinoa épicé
La caesar (filets de poulet, croûtons, laitue romaine, sauce Worcestershire, jus de citron, ail, moutarde, parmesan râpé, œuf)

PLANCHE DE FROMAGES ET PAINS SPECIAUX (40g)

Sélection du moment.
Servie avec pain spéciaux, beurre salé et fruits secs

2 MINI VERRINES

L'Italienne : Panna Cotta et son coulis de saison
La "Belle Hélène" : Mousse au chocolat, poires au sirop et amandes grillées effilées

2 PETITS FOURS SUCRES

Mini-éclairs chocolat et café
Carré pistache et pomme / cassis
Barquettes abricot et framboise
Opéra
Tartelettes citron et chocolat/croquantines

PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE
(PRIX HT / PIÈCE)

PIÈCES FROIDES

NOS WRAPS — 1.01 €
Le grec: Poulet mariné, tzatziki et crudités
L'italien : Ricotta, basilic, jambon cru et crudités
Le normand (sucré/salé) : Camembert, miel, fruits et crudités
Le nordique (sucré/salé) : Saumon fumé, bûche de chèvre et miel
L'océanique : Mousse de thon et crudités
Le continental : Bacon, tomates, fromage frais et guacamole
L'authentique : Jambon cuit, fromage frais, ail et crudités
Le fraicheur : Surimi, échalote, tomate et fromage frais
Le végétarien : Caviar d'aubergine et poivrons marinés

NOS MINI CLUBS SANDWICH — 1.01 €
Le nordique : Saumon fumé, concombres et crème citronnée ciboulette
Le rustique : Jambon cru, camembert et crudités
Le parisien : Jambon blanc, beurre, emmental et crudités
Le « club soleil » : Carotte, céleri, courgette, pomme et fromage frais
L'océanique « façon pain bagnat » : Thon, tomates, mayonnaise et salade

NOS NAVETTES — 1.10 €
La New Yorkaise : Navette nature, Pastrami et tartare de tomates
L'italienne : Navette sésame, Mozzarella, tomates confites et ricotta
La nordique : Navette pavot, saumon fumé, fromage frais, ciboulette et citron
La méditerranéenne : Navette pavot, maquereaux, fromage frais et concombres
La parisienne : Navette nature, jambon cuit, beurre et crudités
La rustique : Navette sésame, jambon cru, camembert, beurre et crudités
La mexicaine : Navette sésame, guacamole, crevettes flambées et oignons rouges

NOS MINI TARTELETTES ET BLINIS — 1,27 €
Tartelette à la Saint-Jacques sur fondue de poireaux
Tartelette aux crevettes, façon thaï, sauce chili
Tartelette au magret fumé et Sainte-Maure

PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE
(PRIX HT / PIÈCE)

PIÈCES FROIDES

NOS DARIOLES — 1,50 €
Duo de saumon : Saumon frais et fumé, ciboulette, tomates, oignons et Granny Smith
La végétarienne : Poivrons marinés, ricotta, caviar d'aubergines et Gressini
L'épicée en douceur : Poulet mariné, guacamole épicé et tartare de tomates confites
La « Saveur du sud » : Julienne de courgettes, panna cotta de brebis, olives et tomates
La Forestière : Champignons poêlés et son magret surmonté de sa crème ricotta
L'estivale : Quinoa épicé, pois chiches, poivrons, oignons et menthe

NOS AMUSES-BOUCHES — 1,27 €
Foie gras accompagné de son chutney d'abricot sur pain brioché
Saumon fumé et aneth et son lit de crème citronnée sur blinis
Canapé fraicheur : Concombre, tomate cerise, fromage frais et jambon cru déposé sur blinis

NOS CUILLÈRES DE DÉGUSTATION — 1,29 €
Guacamole, jambon cru et parmesan
Fondue de poireaux et crème, saumon
Thon, oeuf et tomate cerise

NOS GASPACHOS — 0,82 €
Concombre / menthe
Bettrave / coco
Carotte / orange
Tomate / pastèque
Légumes

PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE
(PRIX HT / PIÈCE)

PIÈCES CHAUDES

MINI BURGERS 1.41 €

Le charolais : Viande de bœuf charolaise, condiments et comté
L' indian chicken : Poulet pané « maison », condiments et cheddar
Le savoyard : Viande de bœuf charolaise, condiments et reblochon
Le fish : Cabillaud pané épicé, condiments et cheddar
L'américain : Viande de bœuf charolaise, bacon et condiments

CANAPES CHAUDS N°1 1,27 €

Mini hot dog : Pain navette, saucisse, oignons frits, ketchup
Mini bouchée à la reine : Béchamel, emmental râpé et jambon blanc
Mini choux parisien : Béchamel, emmental râpé et jambon cru séché
Mini falafel à la menthe
Mini nems au poulet

Mini croissant feuilleté "italo-atlantique" : Ricotta, basilic et saumon fumé
Mini croissant feuilleté "parisien" : Emmental râpé, jambon blanc et béchamel

Cake façon madeleine : Jambon, emmental français et olives vertes
Cake au mahshi : Caviar d'aubergine, poudre d'amandes
Cake végétarien : Courgette et parmesan

Mini pizza roulée "classico" : Sauce tomate, jambon blanc et emmental français
Mini pizza roulée "savoyarde" : Crème, lardons, oignons et reblochon AOP
Mini pizza roulée "texane" : Viande hachée, épices, oignons
Mini pizza roulée "niçoise" : Thon, câpres et oignons

CANAPES CHAUDS N°2 0,87 €

LES PIZZAS :
La nîmoise (brandade de morue)
L'indienne (poulet)
La savoyarde (reblochon, lardons)
La 3 fromages
La texane (viande hachée, paprika)

LES QUICHES
La féta et olives vertes
Aux poireaux
Au thon à la provençale
La lorraine

LES FEUILLETES
Au pesto et parmesan
Au jambon, béchamel et emmental
A la tapenade et parmesan
A la saucisse
Au saumon fumé

PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE
(PRIX HT / PIÈCE)

PIÈCES SUCRÉES

NOS VERRINES — 1,46€
LItalienne : Panna Cotta et son coulis de saison
Façon « Belle-Hélène » : Mousse au chocolat, poires au sirop et amandes effilés grillées
La croquante : Crumble aux pommes et fromage blanc
Aux marrons et éclats de noix de pécan
À la pistache et émietté de brownies
À la fraise et émietté de cookies

NOS PETITS FOURS MIRLITONS — 1,10€
Assortiment de petits moelleux aux multiples saveurs
Amande / poire / cacao
Groseille / pistache
Pomme / pistache
Pêche / congolais
Abricot

NOS PETITS FOURS — 1,46€
Mini éclair chocolat
Mini éclair café
Carré pistache
Carré pomme / cassis
Barquettes abricot et framboise
Opéra
Tartelette citron
Tartelette chocolat/ croquantines

NOS DOUCEURS — 1,36€
Assortiment de mini douceurs comprenant :
Choux à la vanille
Choux au chocolat
Muffin tout chocolat
Tartelette Lemon curd
Tartelette chocolat
Mini crêpe roulée au nutella et éclats de noisettes
Baba au rhum

NOS MINI CHOUX AUX FRUITS — 1,32€
Saveurs : Framboise, passion, fraise, citron, pêche blanche et cassis

PYRAMIDE DE MACARONS — 0,80€
Assortiment aux multiples saveurs : Chocolat, vanille, pistache, café, framboise et citron

BROCHETTE DE FRUITS — 2,20€
Mini brochettes de fruis frais de saison

LES OPTIONS SALÉES
(PRIX HT / PERSONNE)

SAUCES GRECQUES SERVIES AVEC LEGUMES CRUS — 2,16€
Tapenade noire, houmous, caviar de poivrons et tzatziki
Accompagnés de carottes, tomates cerises, choux-fleurs,
concombres et petits pains grillés à la persillade

PRESENTATION DE LA MER — 3.21€
Bouquet de crevettes, saumon et maquereaux fumés
Servis avec crème ciboulette et blinis

DEGUSTATION DE CRUSTACES — 8.24€
2 crevettes
2 huîtres de Bouzigues
1 pince de crabe
1 bulot
1 bigorneau
Accompagnés de citron, sauce vinaigrette/échalote et mayonnaise maison.

PRESENTATION ASIATIQUE — 1,66€
Présentation de sushis et makis.
Assortiment à base de saumon, thon et végétarien.

PLANCHE DE FROMAGES ET PAINS SPECIAUX (40G) — 2.36€
Sélection du moment.
Servie avec pain spéciaux, micro beurres et fruits secs.

LES OPTIONS SALÉES
(PRIX HT / PERS)

MARQUISE DE JAMBON CRU SERRANO — 3.01€
Servie avec pain grillé ail et tomate, beurre et condiments

PLANCHE DE VIANDE FROIDE (120G) — 3,62€
Filet de poulet aux milles épices
Magret de canard rôti
Filet de bœuf
Rôti de porc
Servie avec condiments et sauces douces et épicées.

PLANCHE DE CHARCUTERIE (80G) — 2,90€
Pavé au poivre
Pancetta
Chorizo cular
Jambon cru fumé
Servie avec pain spéciaux, beurre et condiments

BAR À SALADES "FAIT MAISON" (150G) — A PARTIR DE 2.95€
LA GRECQUE (feta, tomates, concombres, oignons, olives à la grecque)
LA FUSILLI aux deux saumons et crème
L'ITALIENNE (melon, jambon cru)
LA NIÇOISE à base de pommes de terre ou de riz
L'INDIENNE (fusillons, poulet épicé)
LA PAYSANNE (gésiers, lardons, oignons, oeufs et tomates)
LA CHINOISE (Riz basmati, carottes, champignons noirs, crevettes, petits pois et soja)
LA QUINOA épicée
LA COLESLAW (chou blanc, carottes, oignons, mayonnaise, moutarde)
LA WALDORF (pommes Granny Smith, céléri rave, raisins secs, cerneaux de noix, mayonnaise, jus de citron, sucre)
LA CESAR (filets de poulet, croûtons, laitue romaine, sauce Worcestershire, jus de citron, ail, moutarde, parmesan râpé, œuf)
LA KENTUKY : riz, thon, maïs, concombres, poivrons rouges

ATELIERS CULINAIRES DE LA TERRE
(PRIX HT / PERS)

PLANCHA DE LA TERRE (140g) — A PARTIR DE 3.46€
Assortiment de brochettes servies avec des sauces douces et épicées
Poulet aux épices
Magret de canard mariné à l'ail et au thym
Brochette de bœuf au caramel
Ribs de porc mariné au soja et ciboulette

FOIE GRAS POÊLE (60g) — 3,23€
Servi sur assiette avec fleur de sel et confit d'oignons

DECOUPE DE FOIE GRAS (30g) — 2,49€
Découpe devant vos convives par notre cuisinier, de foie gras au Muscat de Lunel, servi sur brioche toastée. Sel de guérande

DECOUPE DE JAMBON CRU (cuisse de 6kg) — 410.97€
Cuisse de 6kg..
Découpe à l'os de jambon cru Ibérico

DECOUPE DE JAMBON CRU AFFINE — 249.26€
Cuisse de 6kg.
Découpe à l'os devant vos convives par notre cuisinier de jambon cru Serrano, posé sur socle. accompagné de pan con tomate

COUSCOUS ROYAL (400g) — 14,94€
Agneau, 1 pilon de poulet et 1 merguez
Semoule accompagnée de ses légumes, épices

BURGER "MAISON" — 7,53€
Le classique : bœuf race limousine, emmental, tomates, oignons doux et salade
L'Indian chicken : poulet pané épicé, cheddar, tomates, oignons doux et salade.
Servi avec des frites "maison" et assortiment de sauces douces et épicées

ANIMATION MECHOUI (350g) — 11,85€
Agneau garni de semoule accompagnée de ses légumes

ANIMATION FAJITAS — 2,68€
Préparation sous vos yeux de délicieuses fajitas composées d'une tortilla, chili con carne, emmental et crème fraîche.
Servie avec ses 3 sauces : fromage, guacamole et salsa

ANIMATION LIMOUSINE (100g) — 8,76€
Cuisson et découpe de côte de boeuf devant vos convives.
Fin de cuisson au beurre fondu et fleur de sel.

ATELIERS CULINAIRES DE LA MER

(PRIX HT / PERS)

PLANCHA DE LA MER (140g) — A PARTIR DE 5.29€

Assortiment de brochettes servies avec aïoli « maison »
Saumon soja et pavot
Gambas flambées au Pastis
Noix de Saint-Jacques
Seiches grillées à la persillade

BRASUCADE DE MOULES (400g) — 3,71€

Sauces au choix : Roquefort, tomates, cumin, pastis, crème fraiche et ciboulette

DECOUPE DE SAUMON GRAVELAX (50g) — 5,56€

Découpe devant les invités, de saumon Gravelax.
Servi sur une mini gaufre avec sa crème ciboulette

ANIMATION ECAILLER (2 pièces) — 2,16€

Ouverture dhuîtres du bassin de Thau devant vos convives par notre cuisinier.
Servies avec condiments échalotes.

ATELIERS CULINAIRES TERRE ET MER

(PRIX HT / PERS)

ANIMATION WOK

Wok de poulet et légumes croquants les 150g : 2,88€
Poulet mariné, poivrons, oignons, carottes, germes de soja et assaisonnements.

Wok de crevettes sautées à l'asiatique les 150g : 3,30€
Crevettes marinées et nouilles sautées.

Wok de légumes les 120g : Nouilles sautées et légumes croquants 2,16€

Wok à l'italienne les 150g : 4.12€
Linguines, olives confites, basilic frais, tomates cerises et Parmigiano Reggiano.
Agrémenté de pesto rosso ou verde.

ANIMATION PLATS REGIONAUX (80g) 1,95€

Macaronade de viandes
Macaronade à la seiches
Piste de moules
Seiches à l'aioli

ANIMATION GALETTES BRETONNES

La complète : Jambon, oeuf et fromage 3.09€
La montagnarde : Lardons, reblochon, oignons, crème fraîche et gruyère 4.22€
La nordique : Saumon fumé, fondue de poireaux et crème fraiche 4,74€

ANIMATION ACCRAS 3.09€

Les 5 pièces. Accras de légumes minute façon achares.

ANIMATION MINI PANINI 0,92€

Le savoyard : Allumettes de lardons fumés, reblochon et crème fraîche
L'italo/nordique : Saumon fumé, mozzarella, crème fraîche et basilic frais

PAELLA HALAL (500g) 11,90€

Cuisses de poulet halal, moules, gambas, calamars et crevettes,
oignons, tomates, poivrons rouges et verts, petits pois et citron

PAELLA CLASSIQUE (500g) 10,82€

Cuisses de poulet halal, moules, gambas, calamars et crevettes,
oignons, tomates, poivrons rouges et verts, petits pois et citron

PAELLA ROYALE (500g) 15.14€

Filet de poulet, lapin, émincé de porc et chorizo, moules,
gambas, calamars, crevettes et bisque de homard,oignons, tomates,
poivrons rouges et verts, petits pois et citron

GARNITURES (150g) 2.02€

Frites maison : Pommes de terre servies avec un assortment de sauces douces et épicées
Riz antique : Riz Basmati, tomates, oignons, poivrons, mais et raisns de Corinthe
Riz à la valentienne
Ratatouille d'antan
Gratin dauphinois (pomme de terre, crème fraiche, oignons et noix de muscade
Pommes grenailles
Tian de légumes
Légumes du soleil grillés à la plancha et basilic frais

Boissons

Boissons fraîches
(à discrétion/pers)
Verres biodégradables inclus

SOFTS 1,10€
Eau plate, pétillante, jus d'orange et jus multivitaminé
OU
Eau plate, pétillante, jus de pomme et jus de fraise

SOFTS ET SODAS 1,21€
Jus d'orange, Coca cola, Fanta citron, Schweppes agrumes, eau plate et pétillante

BIO 2,20€
Eau plate et pétillante, jus multi nature, jus de raisins Cévennes, nectar de mangue

Eaux naturelles

EAUX PLATES
- En 50cl 0.40€
- En 1,5l 0.60€

EAUX PETILLANTES
- En 50cl 0.55€
- En 1,5l 0,76€

Boissons d'antan 1,21€
(à discrétion/pers)
Verres biodégradables inclus
- Limonade accompagnée de divers sirops
- Citronnade

Cocktails sans alcool 1,78€
(25cl/pers)
Verres biodégradables inclus
Pina colada, Mojito et Punch.

Bières sans alcool 1,22€
(27,5cl/pers)
Tourtel twist agrumes, citron, Bavaria

Boissons chaudes
(15cl/pers)

- THERMOS : Thé dosette, café et chocolat en poudre (servis en thermos) 0,52€
- CAFETIÈRE MULTIFONCTIONS : Café, thé et chocolat dosette 1,21€
- DOLCE GUSTO : Dosette expresso, nesquick et thé Marrakech 1.03€

Inclus : Tasses jetables avec touillettes, buchettes de sucre et dosette de lait.

Pause café 1,82€

- Boissons fraiches (0,25cl / pers) :
Eau plate et gazeuse Cristalline, Jus de fruit

- Boissons chaudes (0,15cl / pers) :
Café et Thé servis en thermos avec sucre bûchette, tasse jetable et dosette de lait

AUTRES PROPOSITIONS SUR DEMANDE

Vin & Alcool

ALCOOL

BIERES

- Heineken 25cl (vendu par 24) 27.24€
- Desperados 33cl (vendu par 24) 50.25€

WHISKY

- J&B (70CL) 22,88€
- Ballantine's (1L) 31.62€
- Jack Daniel's (1L) 43.38€

VODKA

- Zubrowka Biala (70cl) 16,75€
- Polliakov (1l) 22.18€
- Absolut Blue (70cl) 25.38€

GIN GORDON (70CL) 20.20€

GET 27 (1L) 25.48€

CHAMPAGNE (75CL)

- Nicolas Feuillatte brut 28.75€
- Mumm Cordon Rouge 41.73€
- Imperial Moët & Chandon 67.52€

COCKTAIL 2,95€ /PERS

VERRE 30CL INCLUS

- Punch maison
- Sangria rouge ou blanche
- Méthode champenoise
- Marquisette

BAR TENDER 3,71€ /PERS

VERRE 30CL INCLUS

- Mojito
- Blue Lagoon
- Cuba libre
- Bora Bora

AUTRES PROPOSITIONS SUR DEMANDE

VIN

(à titre indicatif 1 bouteille pour 5 personnes)

PACKS DE 3 BOUTEILLES (75CL)

DEVOIS DE PERRET 24,88€

AOP Languedoc

- Vin blanc Bouche fruitée.
- Vin rosé Bouche gourmande.
- Vin rouge Bouche délicate.

CHEMINS DE PERRET 37.86€

IGP Pays d'Oc

- PINOT NOIR Rouge
- SAUVIGNON MUSCAT Blanc
- GRENACHE GRIS Rosé

PUECH-HAUT 59.20€

Gamme Prestige AOP

Blanc, Rosé et Rouge

VIN AU VERRE (15CL)

VERRE INCLUS

GRAVETTE DE CORCONNE AOC 2,37€

Rouge, Rosé et Blanc

VIN DE NOS RÉGIONS ROUQUET'S 2,24€

IGP Pays d'Oc

- CHARDONNAY (Blanc)
- CINSAULT (Rosé)
- SYRAH (Rouge)

CIDRE AU VERRE (18CL)

VERRE INCLUS

Cidre brut "Val de Rance" 1,25€

Cidre doux "Val de Rance" 1,50€

Cidre bio "Val de Rance" 1,61€

VIN A LA BOUTEILLE (75CL)

AOP Pic Saint Loup

GALABERT Rouge 12.72€

GALABERT Rosé 12.62€

BALADE EN BIO (75CL)

LES OMBRAGES Rosé AOP 10.07€

LA COLLINE Rouge IGP 9.39€

Art de la table

VAISSELLE NON JETABLE

- Assiettes toute taille confondue	0,42€
- Assiette avec encoche pour verre	0,42€
- Verrerie (eau, vin...)	0,42€
- Couverts	0,33€
- Pack assiette / fourchette + couteau	1,07€

VAISSELLE BIODÉGRADABLE

- Assiettes blanches biodégradables diam 23cm (vendu par 50)	11,39€
- Assiettes blanches biodégradables diam 26cm (vendu par 50)	14,67€
- Couverts en bois naturel biodégradables (vendu par 50)	11,09€
- Gobelet compostable plastique transparent décoré 20cl (vendu par 50)	6,63€

- Serviettes jetables "cocktail" blanches 15*15cm (les 300)	7,35€
- Serviettes jetables "restaurant" 23*23cm (les 200)	8,83€

MATERIEL SUPPLEMENTAIRE (SUR DEMANDE)

Mange debout, chaise haute, chaise, table, housse de chaises, nappe, barnum, machine à glaçon...

PRESTATION DE SERVICE

PERSONNEL

Tarif : Heure de prestation par serveur / cuisinier / maître d'hôtel : 41,32€
Heure supplémentaire : 45€

Base de calcul : 1 serveur pour 25 personnes en service à l'assiette
1 serveur pour 50 personnes pour les cocktails / petits déjeuners et goûters
1 cuisinier par animation et 1 cuisinier pour 30 personnes lors du service à l'assiette

LIVRAISON

14,05€ dans un rayon de 5km autour de Lunel-Viel
42,14€ dans un rayon de 30km autour de Lunel-Viel
72,10€ forfait livraison et récupération dans un rayon de 30km autour de Lunel-Viel

Mise en place et désinstallation des buffets avec nappage et décoration : 41,32€ / heure

***

NOUS PROPOSONS AUSSI

Plateau repas « prestataire »..... 16,85€ le plateau

Nous n'appliquons pas de droit de bouchon sur les vins et/ou champagnes

QUI SOMMES-NOUS?

Implantée dans l'Hérault, notre entreprise est spécialisée en restauration - traiteur.
Depuis 10 ans, nous avons développé un savoir-faire renforcé aujourd'hui par une dizaine de personnes compétentes.
Notre société s'appuie sur son expérience dans la performance sur les marchés :

✓ CE - Collectivités
✓ Entreprises - Commerces
✓ Particuliers
✓ Marchés publics

Ces dernières années Cocktail N Co a réalisé d'importants investissements pour optimiser aussi bien son service commercial que sa production. C'est à ce titre qu'aujourd'hui nous avons la structure pour réaliser des prestations importantes avec plus de 1000 personnes mais aussi des plus petites prestations mais qui se répètent dans le temps.

Mais que ce soit petites ou grandes prestations, **le «fait maison» reste de rigueur**.
Notre grande flexibilité alliée à notre savoir faire nous permet aujourd'hui de changer de bord rapidement mais en gardant toujours le même cap : la satisfaction de nos clients !! Et nos clients nous le rendent bien : Veolia, Tam, Bouygues , Auchan, Carrefour, Dell, M+ Matériaux, Clinique PSL, Actémium… sont des clients qui nous font confiance.

Nos valeurs

Notre engagement : La qualité de finition de nos prestations
La qualité est au cœur de notre réussite. Nos collaborateurs sont tous impliqués dans notre démarche qualité par des réunions de sensibilisation, des formations (chaîne de froid, transformation, conservation, préparation, service...) et une responsabilité dans leur quotidien.

Ils sont compétents et autonomes quant à la prise de décisions urgentes que ce soit lors de prestation ou à la fabrication ; ce qui permet à nos équipes d'être très réactives et de respecter les délais. La qualification, la proximité et la disponibilité de nos équipes seront pour vous les plus sûrs garants d'un service approprié.

Spécialités et savoir-faire de l'entreprise

✓Repas et Cocktails
✓Les petits déjeuners, brunchs et goûters
✓Les plateaux repas
✓Les Ateliers gourmands
✓Restauration en extérieur
✓Mariages, anniversaires, barmitzva

Demandez-nous un devis !
Nous avons LA formule qui vous correspondra.
Prenez contact avec nous et notre commercial vous rendra visite.

06 66 46 92 02 ou 06 13 41 29 42

contact@cocktailnco.com

SUIVEZ-NOUS SUR :

www.cocktailnco.com @cocktailandco event-cocktailnco

ILS NOUS FONT CONFIANCE

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Article 1 : Application des conditions générales de vente.
Toute commande implique l'acceptation par nos clients de nos conditions générales de vente, à l'exclusion de tout autre document qui n'ont qu'une valeur indicative. Les conditions générales de vente prévalent en particulier sur les conditions générales d'achat du client. Seules les clauses particulières des contrats signés avec le client pourront les compléter, les préciser ou y déroger.

Article 2: Conditions de règlement, acceptation de la commande.
Toute commande subordonnée à une acceptation formelle de Cocktailnco doit être confirmée par mail ou par courrier, accompagnée d'un chèque d'acompte égal à 30% du prix TTC ou pour les entreprises d'un "Bon pour accord" valant d'acompte. Les factures sont réglées à réception. En application de la loi 92-1442 du 31/12/1992 : toute somme non payée à 30 jours entraîne une indemnité de 10% des sommes dues par mois de retard. Cette indemnité sera due à compter de l'envoi d'une mise en demeure.

Article 3 : Calcul et durée de validité des prix.
Les devis sont établis gratuitement. Pas de "droit de bouchon". La TVA est actuellement de 10% pour la nourriture, le service et les boissons non alcoolisées, de 20% pour la location de matériel et les boissons alcoolisées. Les livraisons sont au taux des marchandises soit 5,5%. Les prix indiqués sur le devis correspondent au tarif en cours à la date de rédaction du devis. Ils sont susceptibles de varier suivant le cours des produits et les conditions économiques avec avis préalable.

Article 4 : Modalités en cas d'annulation ou de modification de la commande.
Cocktailnco se réserve le droit de conserver l'acompte pour toute résiliation de commande faite par le client à moins de 7 jours de la réception. Toute modification de commande est subordonnée à l'acceptation de Cocktailnco et devra être signalée au moins 8 jours avant la date de réception. De 7 à 3 jours, en cas de dépassement du nombre de convives, Cocktailnco s'efforcera d'y faire face en augmentant au mieux les quantités livrées sans toutefois le garantir.

Article 5 : Réclamations.
Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Toute remarque ou réclamation non signalée sur le bon de livraison ne pourra être prise en compte.

Article 6 : Modifications du menu.
Cocktailnco se réserve le droit de modifier légèrement le menu. En cas de difficulté d'approvisionnement des fournisseurs de certains produits, en particulier des produits frais, et dans ce cas elle s'engage à remplacer le produit manquant par un autre produit en quantité en prix et qualité équivalente.

Article 7 : Les livraisons sont effectuées dans les délais annotés. Dans des circonstances exceptionnelles, en cas de retard de plus d'1 heure sur l'horaire de livraison prévu au bon de commande, les frais de livraison seront supportés par Cocktailnco, sauf dans le cas des retards dus à toute raison indépendante de sa volonté ou hors de son contrôle. Le bon de livraison mentionnera l'heure de la livraison.

Article 8 : Matériel fourni par nos soins.
Perte, casse, dégradation du matériel loué fourni par nos soins et répertorié reste à la charge de notre client. Le retour du matériel à Cocktailnco est de la responsabilité du client. Ce dernier doit en assurer le retour dans les 3 jours suivant la date de la réception (du lundi au vendredi de 08h00 à 18h00).
A cette occasion, un bon de retour doit être signé contradictoirement. Sur demande le matériel peut être repris par Cocktailnco au prix d'une livraison.

Article 9 : Nourriture livrée.
Toute nourriture livrée est la propriété du client. Cocktailnco dégage sa responsabilité sur les risques encourus dans le cas où les clients conserveraient les produits restants à l'issu de la réception.