Carte Mariage

Cocktail & Co

Votre Evenement clé en main!

Traiteur gourmand

***

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

FORMULES COCKTAIL p4-6

***

PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE p7-8

***

ANIMATIONS CULINAIRES p9

***

OPTIONS SALÉES p10

***

BUFFET CHAMPÊTRE p11

***

MENU À LA CARTE p12-14

***

CARTE SUCRÉE p15

***

MENU ENFANTS & PLATEAUX REPAS p16

***

BOISSONS p17

***

VIN & ALCOOL p18

***

ART DE LA TABLE p19

***

PERSONNEL ET MATÉRIEL p20

***

PRIX TTC / PERSONNE (TVA 10%, SOIT UNE PRESTATION COMPRENANT DU SERVICE OU UNE LIVRAISON)
TVA 20% POUR L'ALCOOL

FORMULES COCKTAIL

(À PARTIR DE 25 PERS.)

POSSIBILITÉ DE MODIFIER LES PIECES DES FORMULES (VOIR NOTRE CARTE PAGE 7-8)

FORMULE TWIST

6 PIÈCES FROIDES / PERS.

6.80 € TTC

Canapés variés
Foie gras accompagné de son chutney d'abricot sur pain brioché
Saumon fumé et aneth et son lit de crème citronnée sur blinis

Wraps
L'océanique : Mousse de thon et crudités
Le grec : Poulet mariné, tzatziki et crudités

Mini clubs sandwichs
Le parisien : Jambon blanc, beurre, emmental et crudités
Le « club soleil » : Carotte, céleri, courgette, pomme et fromage frais

FORMULE SWING

6 PIÈCES / PERS.
(4 FROIDES + 2 CHAUDES)

7.42€ TTC

Assortiment de 4 pièces froides / pers.

Canapés variés
Canapé fraîcheur : concombre, tomate cerise, fromage frais et jambon cru
Navette nordique : Navette pavot, saumon fumé, fromage frais, ciboulette et citron

Wraps
Le végétarien : Caviar d'aubergine et poivrons marinés
Le continental : Bacon, tomates, fromage frais et guacamole

Mini clubs sandwichs
Façon rustique : Jambon cru, camembert et crudités
Le « club soleil » : Carotte, céleri, courgette, pomme et fromage frais

Assortiment de 2 pièces chaudes / pers.

Mini burgers
Le charolais : Viande de bœuf Charolaise, condiments et comté
L'indian chicken : Poulet pané « maison », condiments et cheddar

Mini canapés chauds
Mini pizza roulée "niçoise" : Thon, câpres et oignons
Mini croissant feuilleté "italo-atlantique" : Ricotta, basilic et saumon fumé

FORMULE MADISON

8 PIÈCES /PERS.
(4 FROIDES + 1 DARIOLE + 3 CHAUDES)

10.30€ TTC

Assortiment de 4 pièces froides / pers.

Canapés variés
Foie gras accompagné de son chutney d'abricot sur pain brioché
Tartelette de Saint-Jacques sur lit de poireaux

Wraps
Le nordique (sucré/salé) : Saumon fumé, bûche de chèvre et miel
Le végétarien : Caviar d'aubergine et poivrons marinés

Mini clubs sandwichs
Façon rustique : Jambon cru, camembert et crudités
Façon club du soleil : Légumes croquants (carotte, céleri, courgette) pomme et fromage frais

1 dariole / pers.
La forestière : Champignons poêlés et son magret surmonté de sa crème ricotta

Assortiment de 3 pièces chaudes / pers. :

Mini burgers
Le charolais : Viande de bœuf Charolaise, condiments et comté
Le fish : Cabillaud pané épicé, condiments et cheddar

Mini canapés chauds
Mini croissant feuilleté "parisien" : Emmental râpé, jambon blanc et béchamel
Mini falafel à la menthe

POSSIBILITÉ DE MODIFIER LES PIECES DES FORMULES VOIR NOTRE CARTE PAGE 7 & 8

FORMULE RUMBA

12 PIÈCES / PERS.
(6 FROIDES + 2 DARIOLES + 4 CHAUDES)

14.73€ TTC

Tapas : Sauces grecques et légumes crus (équivalent à 2 pièces / pers.)
Tapenade noire, houmous, caviar de poivrons et tzatziki (2 au choix)
Accompagnées de carottes, tomates cerises, choux-fleurs, concombres et petits pains grillés à la persillade

Assortiment de 4 pièces froides / pers.

Canapés variés
Saumon fumé et aneth et son lit de crème citronnée sur blinis
Tartelette avec magret fumé, Sainte-Maure et sa duxelle de champignon

Wraps
Le continental : Bacon, tomates, fromage frais et guacamole
Le normand (sucré/salé) : Camembert, miel, fruits et crudités

Mini clubs sandwichs
Le nordique : Saumon fumé, concombres et crème citronnée ciboulette
Façon club du soleil : Légumes croquants (carotte, céleri, courgette) pomme et fromage frais

2 darioles / pers.
L'estivale : Quinoa épicé, pois chiches, poivrons, oignons et menthe
Lëpicée en douceur : Poulet mariné, guacamole épicé et tartare de tomates confites

Assortiment de 4 pièces chaudes / pers.

Mini burgers
Le fish : Cabillaud pané épicé, condiments et cheddar
L'américain : Viande de bœuf Charolaise, bacon et condiments

Mini canapés chauds
Mini bouchée à la reine : Béchamel, emmental râpé et jambon blanc
Mini pizza roulée "savoyarde" : Crème, lardons, oignons et reblochon AOP

POSSIBILITÉ DE MODIFIER LES PIECES DES FORMULES VOIR NOTRE CARTE PAGE 7 & 8

PIÈCES COCKTAIL À LA CARTE

PIÈCES FROIDES

NOS WRAPS

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

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

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 CANAPES VARIES

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
Tartelette à la Saint-Jacques sur fondue de poireaux
Tartelette aux crevettes, façon thaï, sauce chili
Tartelette au magret fumé, Sainte-Maure et sa duxelle de champignon

NOS DARIOLES

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 CUILLÈRES DE DEGUSTATION

Guacamole, jambon cru et parmesan
Fondue de poireaux et crème, saumon
Moule, crevette facon escabèche

PIÈCES CHAUDES

MINI BURGERS

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

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 chausson feuilleté "italo-atlantique" : Ricotta, basilic et saumon fumé
Mini chausson 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

ANIMATIONS CULINAIRES

CÔTÉ TERRE

PLANCHA DE LA TERRE (140g) — A PARTIR DE 3.31€
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) — 3,55€
Servi sur assiette avec fleur de sel et confit d'oignons

DECOUPE DE FOIE GRAS (30g) — 2,73€
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 Ibérico (cuisse de 6kg) — 452.07€
Découpe à l'os devant vos convives par notre cuisinier de jambon cru Ibérico, posé sur socle. Accompagné de pan con tomate

DECOUPE DE JAMBON CRU AFFINE (cuisse de 6kg) — 274.19€
Découpe à l'os devant vos convives par notre cuisinier de jambon cru Serrano, posé sur socle. accompagné de pan con tomate

ANIMATION LIMOUSINE (100g) — 9,64€
Cuisson et découpe de côte de boeuf devant vos convives.
Fin de cuisson au beurre fondu et fleur de sel.

ANIMATION WOK
Poulet et légumes croquants (150g) : Poulet mariné, poivrons, oignons, carottes, germes de soja et assaisonnements. — 3,17€
Aux légumes (120g) : Nouilles sautées et légumes croquants — 2,38€
À l'italienne (150g) : Linguines, olives confites, basilic frais, tomates cerises et Parmigiano Reggiano. Agrémenté de pesto rosso ou verde. — 4,53€

CÔTÉ MER

PLANCHA DE LA MER (140g) — A PARTIR DE 5,71€
Assortiment de brochettes servies avec aïoli « maison »
Saumon soja et pavot / Gambas flambées au Pastis
Noix de Saint-Jacques / Seiches grillées à la persillade

3,96€

DECOUPE DE SAUMON GRAVELAX (50g) — 5,94€
Découpe devant les invités, de saumon Gravelax.
Servi sur une mini gaufre avec sa crème ciboulette

2,31€

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

ANIMATION WOK — 3,52€
Wok de crevettes sautées à l'asiatique (150g) : Crevettes marinées et nouilles sautées.

OPTIONS SALÉES

SAUCES GRECQUES SERVIES AVEC LEGUMES CRUS — 2,31€

Equivalent à 4 pièces / pers.
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 100 GRS — 3,53€

Bouquet de crevettes, saumon et maquereaux fumés
Servis avec crème ciboulette et blinis

DEGUSTATION DE CRUSTACÉS — 9.06€

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 — 1,83€/ pièce

Présentation de sushis et makis.
Assortiment à base de saumon, thon et végétarien.

BAR A SALADES "maison" (150g / pers. 3 au choix) — A PARTIR DE 3.20€

La fusilli aux deux saumons : Saumon frais et fumé
L'indienne : Fusilli, oignons, poulet épicé, tomates et poivrons
La grecque : Féta, tomates, concombres, oignons, olives à la grecque
La coleslaw : Chou blanc, carottes, oignons, mayonnaise, moutarde
L'italienne : Tagliatelle, melon, jambon cru, oignons et crème fraiche
La paysanne : Pommes de terre, gésiers, lardons, oignons, oeufs et tomates
La chinoise : Riz basmati, carottes, champignons noirs, crevettes, petits pois et soja
La quinoa épicé (tomates, pois chiches, oignons, menthe fraiche et coriandre en feuille)
La niçoise : Riz ou pomme de terre, thon, olives, oeufs durs, oignons, tomates, poivrons et mais
La waldorf : Pommes Granny Smith, céléri rave, raisins secs, cerneaux de noix, mayonnaise, jus de citron et sucre
La césar : Filets de poulet panés, croûtons, salade verte, oignons, tomates, copeaux de parmesan, œuf et sauce césar

BUFFET CHAMPÊTRE

(À PARTIR DE 25 PERS.)

26.70 €

TAPAS : SAUCES GRECQUES ET LEGUMES (équivalent à 4 pièces / pers.)
Tapenade noire, houmous, caviar de poivrons et tzatziki
accompagnés de carottes, tomates cerises, radis et concombres)
et petits pains grillés à la persillade

ASSORTIMENT DE CANAPES FROIDS (3 pièces/ pers)
Foie gras accompagné de son chutney d'abricot sur toast brioché
Saumon fumé, lit de crème citronnée à la ciboulette sur blinis.
Wrap continental: Bacon, fromage frais, guacamole et tomates .
Tartelette au magret fumé et Sainte-Maure
Navette mexicaine : Navette sésame, guacamole, crevettes flambées et oignons rouges

PLANCHE DE VIANDE FROIDE ET CHARCUTERIE (100g / pers.)
Ballottines de volaille et sa farce du moment
Magret de Canard rôti traditionelle ou thaï
Paté en croute, Saucisson aveyronnais , Jambon cru
Servie avec condiments, sauces douces et épicées

Présentation de la mer (100g / pers.)
Bouquet de crevettes, saumon et maquereaux fumés
Servis avec crème ciboulette et blinis

BAR A SALADES "maison" (150g / pers. 3 au choix)
La fusilli aux deux saumons : Saumon frais et fumé
L'indienne : Fusilli, oignons, poulet épicé, tomates et poivrons
La grecque : Féta, tomates, concombres, oignons, olives à la grecque
La coleslaw : Chou blanc, carottes, oignons, mayonnaise, moutarde
L'italienne : Tagliatelle, melon, jambon cru, oignons et crème fraiche
La paysanne : Pommes de terre, gésiers, lardons, oignons, oeufs et tomates
La chinoise : Riz basmati, carottes, champignons noirs, crevettes, petits pois et soja
La quinoa épicé (tomates, pois chiches, oignons, menthe fraiche et coriandre en feuille)
La niçoise : Riz ou pomme de terre, thon, olives, oeufs durs, oignons, tomates, poivrons et mais
La waldorf : Pommes Granny Smith, céléri rave, raisins secs, cerneaux de noix, mayonnaise, jus de citron et sucre
La césar : Filets de poulet panés, croûtons, salade verte, oignons, tomates, copeaux de parmesan, œuf et sauce césar

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

ASSORTIMENT DE DOUCEURS SUCREES (3 pièces/pers.)
Choux à la vanille / Tartelette Lemon curd
Tartelette chocolat / Baba au rhum
Mini verrine crumble aux pommes
Mini verrine Panna Cotta et son coulis de saison

BROCHETTES DE FRUITS (1 pièce / pers.)
Mini brochettes de fruits frais de saison

Service et vaisselle non inclus
Possibilité en livraison

MENU À LA CARTE

(À PARTIR DE 25 PERS.)

Nous vous laissons la liberté de composer votre menu au gré de vos envies en ce jour unique...

NOS ENTRÉES

Côté terre...

Vol au vent de canard aux champignons du moment et pommes flambées au muscat de lunel	7.20€
Duo de Foie gras mi cuit au muscat de lunel & foie gras poéle accompagné de son chutney de saison et sa tuile de sésame	9.80€
Salade Festive du sud ouest composée de foie gras, gésiers de canard , filet d'oie fumé sur son lit de salade, tomates cocktail & pignons de pins	10,81€

Côté mer...

Aumonière de fruits de mer composée de noix de Saint-Jacques, moules et crevettes) sur sa julienne de légumes	8.76€
Noix de Saint-Jacques & Gambas flambées au pastis et son duo d'agrumes	9.50€
Saumon gravelax aux cinq baies, créme yuzu et sa mini gaufre	10.30€

Côté végétarien...

Cheese Cake de Betterave fromage frais, noix et salade roquette	7.72€

SERVICE ET VAISSELLE NON INCLUS

NOS PLATS

Pour les amateurs de viande, nous proposons

Suprême de pintade fermière aux échalotes confites et lardons fumés	12.36€
Tournedos de boeuf façon Rossini	13,90€
Magret de canard aux agrumes	14,42€
Médaillon de veau et sauce forestière	14,94€
Souris d'agneau confite sauce porto	15.96€

Pour ceux qui préfère le poisson, nous suggérons

Pavé de saumon sauce au beurre blanc	12.36€
Filet de Saint-Pierre aux pommes sauce au cidre	12.87€
Médaillon de lotte sauce champagne	14.42€

Sans oublier les personnes végétariennes qui préfèreront

Palet de polenta et légumes grillés, riz coco / curry	9.27€
Mini poivrons, courgettes et fenouil farcis au quinoa et noix de cajou	12€

2 garnitures au choix incluses dans votre plat

Roses de pommes de terre au cœur fondant
Légumes glacées de saison
Brochettes de légumes
Poêlée de champignons
Fagot d'asperges lardées
Fagot d harcots verts
Darioles de légumes
Tomates olives rôties miel
Riz safrané
Duo d écrasés de légumes
Mini ratatouille
Palet de polenta

NOS FROMAGES

Duo fromager de l'afineur et sa confiture de cerises noires	3.10€
Assortiment de 4 fromages affinés déposé en centre de table Sainte-Maure de Touraine- Bleu d'Auvergne-Brie de Meaux -Comté AOP 18 mois	3.60€
Assiette de Brie aux truffes d'été	4.63€
Assiette gourmande du fromager : Macaron de Roquefort, choux de brousse de chèvre et ciboulette	5.15€

Tous nos fromages sont accompagnés d'une salade de jeunes pousses, vinaigrette aux framboises et pains spéciaux

NOS DESSERTS

Cascade d'entremets (1 part / pers.) — 5.15€
Exemple : Entremet Régent, fraisier, fruits exotiques au chocolat blanc, craquant 3 chocolats

Bar à desserts (4 pièces / pers.) — 6€

Assortiment de 2 mini douceurs sucrées :
Tartelette Lemon curd
Baba au rhum
Crème brulée
Assortiment de 2 mini verrines :
L'Italienne : Panna Cotta et son coulis de saison
Façon « Belle-Hélène » : Mousse au chocolat, poires au sirop et amandes effilés grillées
Crumble aux pommes

Pièce montée de choux et nougatine (3 pièces / pers) — 6.17€
2 parfums au choix : Vanille, chocolat, café, praliné et citron
Inscription au choix et forme à définir suivant possibilité

Café gourmand — 6.17€
Composé d'une mini crème brulée, d'un cannelé rhum / vanille et d'un macaron
Tasse & cuillere comprises

SERVICE ET VAISSELLE NON INCLUS

CARTE SUCRÉE

NOS VERRINES 1,61€
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

NOS PETITS FOURS 1,20€
Mini éclair chocolat / Mini éclair café
Carré pistache / Carré pomme / carré cassis
Barquettes abricot et framboise
Opéra/Tartelette citron
Tartelette chocolat / croquantines

NOS DOUCEURS 1,50€
Assortiment de mini douceurs comprenant :
Choux à la vanille / Choux au chocolat
Muffin tout chocolat / Baba au rhum
Tartelette Lemon curd /Tartelette chocolat
Mini crêpe roulée au nutella et éclats de noisettes

PYRAMIDE DE MACARONS 0,88€
Assortiment : Chocolat, vanille, pistache, café, framboise et citron

BROCHETTE DE FRUITS 2,42€
Mini brochettes de fruis frais de saison

CANDY BAR 1,61€
(50g / pers. sur la base d'une commande de 2kg minimum)
Colonne en verre ou panier de confiseries… Dragibus, fraises PinkTagada, Floppy, Carensac, Guimauves…

PIÈCE MONTEE DE BONBONS 1,80€
(50g / pers. sur la base d'une commande de 2kg minimum)
Décorée suivant le thème que vous souhaitez

ANIMATIONS SUCRÉES

SMOOTHIES 1,47€
Préparation à la demande.
Garnitures : Yaourt, glaçons et fruits frais de saison

BROCHETTE DE FRUITS ET SA FONTAINE DE CHOCOLAT 1,47€
Assortiment de fruits de saison, guimauve et nappage chocolat.
Brochettes à composer par vos soins

FREEZROLLS 147.30€
(à partir de 100 pers.)
Glace roulée à la demande.
Fruits de saison, crème Montaigu
Topping : Croquant, coulis et chantilly

MENU ENFANT

SERVICE NON INCLUS

16.47€

ENTRÉE

Assiette de charcuterie et jeunes pousses
(mortadelle, rosette, jambon blanc, terrine de campagne et condiments)
OU
Salade composée et œuf mimosas

PLAT

Lasagnes et salade de jeunes pousses
OU
Émincé de poulet à la crème, accompagné de son
gratin dauphinois
OU
Blanquette de cabillaud et son riz pilaf

Dessert

Pot de crème glaçée saveur vanille ou chocolat
OU
Fondant au chocolat et sa crème anglaise
OU
Dessert des mariés (supplément 1,50€ TTC)

Compris dans cette prestation :
Le pain, la vaisselle et les softs & sodas

PLATEAUX REPAS

16€

LE BASSE-COUR

Entrée : Terrine de canard et condiments sur son lit de mesclun
Plat : Suprême de pintade sauce aux cèpes
Garniture : Gratin de pommes de terre et haricots verts
Fromage : suggestion du moment
Dessert : tiramisu aux fraises

LE MARIN

Entrée : Bouquet d'asperges et œuf dur
Plat : Pavé de saumon sauce vierge
Garniture : Risotto crémeux au Parmigiano
Fromage : Suggestion du moment
Dessert : Crumble de pommes à la cannelle et sa crème

Compris dans cette prestation :
Le pain et bouteille d'eau individuelle 50cl

Boissons

Boissons fraîches
(à discrétion/pers)
Verres biodégradables inclus

SOFTS : Eau plate, pétillante, jus d'orange et jus multivitaminé
OU
Eau plate, pétillante, jus de pomme et jus de fraise — 1,21€

SOFTS ET SODAS :
Jus d'orange, Coca cola, Fanta citron, Schweppes agrumes, eau plate et pétillante — 1,33€

BIO :
Eau plate et pétillante, nectar de mangue, jus multi nature, jus de raisins Cévennes — 2,42€

Eaux naturelles

EAUX PLATES
En 50cl — 0,44€
En 1,5l — 0,66€

EAUX PETILLANTES
En 50cl — 0,61€
En 1,5l — 0,84€

Boissons d'antan — 1,33€
(à discrétion/pers)
Verres biodégradables inclus

Limonade accompagnée de divers sirops
Citronnade

Cocktails sans alcool — 1,96€
(25cl/pers)
Verres biodégradables inclus

Pina colada, Mojito et Punch.

Bières sans alcool — 1,34€
(27,5cl/pers)

Tourtel twist agrumes, citron, Bavaria

Boissons chaudes
(15cl/pers)

THERMOS : Thé dosette, café et chocolat en poudre (servis en thermos) — 0,57€

CAFETIÈRE MULTIFONCTIONS : Café, thé et chocolat dosette — 1,33€

DOLCE GUSTO : Dosette expresso, nesquick et thé Marrakech — 1,13€

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

PAUSE CAFÉ — 2.00€

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)	32.69€
Desperados 33cl (vendu par 24)	60.30€

WHISKY

J&B (70CL)	27.46€
Ballantine's (1L)	37.94€
Jack Daniel's (1L)	52.06€

VODKA

Zubrowka Biala (70cl)	20.10€
Polliakov (1l)	26.62€
Absolut Blue (70cl)	30.46€

GIN GORDON (70CL) 24.24€

GET 27 (1L) 30.58€

COCKTAIL AU VERRE (30CL)

VERRE INCLUS

Punch maison
Sangria rouge ou blanche
Méthode champenoise
Marquisette

3,25€

CHAMPAGNE (75CL)

Nicolas Feuillatte brut	34.50€
Mumm Cordon Rouge	50.08€
Imperial Moët & Chandon	81.02€

BAR TENDER (30CL)

VERRE INCLUS

Mojito
Blue Lagoon
Cuba libre
Bora Bora

4,45€

AUTRES PROPOSITIONS SUR DEMANDE
TVA 20% INCLUSE

VIN

(à titre indicatif 1 bouteille pour 5 personnes)

PACKS DE 3 BOUTEILLES (75CL)

DEVOIS DE PERRET 29.86€
AOP Languedoc (Millésime 2019)
Vin blanc Bouche fruitée.
Vin rosé Bouche gourmande.
Vin rouge Bouche délicate.

CHEMINS DE PERRET 45.43€
IGP Pays d'Oc (Millésime 2018 et 2019)
PINOT NOIR Rouge
SAUVIGNON MUSCAT Blanc
GRENACHE GRIS Rosé

PUECH-HAUT 71.04€
Gamme Prestige en 3 couleurs
AOP (Millésime 2018)
(Blanc, Rosé et Rouge)

VINS AU VERRE (15CL)

VERRE INCLUS

GRAVETTE DE CORCONNE AOC 2,84€
Rouge, Rosé et Blanc

VIN DE NOS RÉGIONS ROUQUET'S 2,69€
IGP Pays d'Oc (Millésime 2019)
CHARDONNAY (Blanc)
CINSAULT (Rosé)
SYRAH (Rouge)

CIDRE AU VERRE (18CL)

VERRE INCLUS

Cidre brut "Val de Rance"	1,50€
Cidre doux "Val de Rance"	1,80€
Cidre bio "Val de Rance"	1,93€

VIN A LA BOUTEILLE (75CL)

Millésime 2019

GALABERT Rouge AOP Pic Saint Loup	15.26€
GALABERT Rosé AOP Pic Saint Loup	15.14€

BALADE EN BIO (75CL)

Millésime 2019

LES OMBRAGES Rosé AOP	12.08€
LA COLLINE Rouge IGP	11.27€

Art de la table

VAISSELLE NON JETABLE

Assiette toute taille confondue	0,46€
Assiette avec encoche pour verre	0,46€
Verrerie (eau, vin, flûte...)	0,46€
Couverts	0,36€
Pack assiette / fourchette + couteau	1,18€
Pack mariage comprenant : 1 serviette tissu, 1 verre à eau, 1 verre à vin, 3 assiettes PM, 1 assiette GM, 3 fourchettes, 3 couteaux et 1 cuillère à dessert	6.17€

VAISSELLE BIODÉGRADABLE

Assiettes blanches biodégradables diam 23cm (vendu par 50)	13,67€
Assiettes blanches biodégradables diam 26cm (vendu par 50)	17,60€
Assiettes en carton blanc jetables diam 23cm (vendu par 100)	9.28€
Couverts en bois naturel biodégradables (vendu par 100)	12.20€
Gobelet compostable plastique transparent décoré 20cl	0,16€
Serviettes jetables "cocktail" blanches 15*15cm (les 300)	8,82€
Serviettes jetables "restaurant" 23*23cm (les 200)	10,60€

MATERIEL SUR DEMANDE

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

Personnel et matériel

PERSONNEL

Tarif : Heure de prestation par serveur/cuisinier/maître d'hôtel : 40,00€
Heure supplémentaire : 45,00€

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

LIVRAISON

15,64€ dans un rayon de 5km autour de Lunel-Viel
47,02€ dans un rayon de 30km autour de Lunel-Viel
77€ forfait livraison et récupération dans un rayon de 30km autour de Lunel-Viel

Mise en place et désinstallation des buffets avec nappage et décoration : 40€ / heure

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.