



CARTE MARIAGE

Cocktail & Co

Votre traiteur événementiel
clé en main !



Le mot de l'équipe

La Fête est un art qui laisse peu de place à l'improvisation...

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

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

Notre équipe est disponible, rapide et efficace pour faire de ce jour, le plus beau de votre vie !

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Sommaire

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE & VIN D'HONNEUR

page 4 à 11

Gaieté debout, cocktails dansent, saveurs joyeuses,
convivialité en apesanteur.

LES ATELIERS CULINAIRES

page 12 à 14

Pour parfaire un cocktail ou un repas, ces ateliers apportent la
touche d'originalité à votre plus beau jour.

REPAS SERVIS À L'ASSIETTE

page 15 à 16

Festin dans l'harmonie, convives ravis, épicurien ravi
à table et dans son coeur..

LES FROMAGES

page 17

LES DESSERTS & ATELIERS SUCRÉS

page 18 à 20

Douceur finale, dessert en délice, Dans chaque
bouchée, l'apothéose du plaisir se tisse.

LES BOISSONS

page 21 à 23

UN EXEMPLE DE MARIAGE

page 24 à 25

Le prix est en TTC par personne - TVA 10% - Alcool : TVA 20%

INFORMATION

Chaque devis est réalisé **sur mesure** !

De ce fait, il est possible de **combiner**
vin d'honneur, ateliers culinaires
& repas servi à l'assiette.

Exemple :

- 18h30 : vin d'honneur et/ou atelier culinaire
- 21h : repas servi à table
- 23h : service du gâteau
- 00h : **place à la fête !**

Cocktail déjeunatoire
♦
& vin d'honneur



Les formules cocktail

LA FORMULE TWIST 6 PIÈCES FROIDES PAR PERSONNE

7,10€
TTC

Canapés variés

- Foie gras accompagné de son chutney d'abricot sur pain brioché
- Saumon fumé & aneth sur son lit de crème citronnée

Les wraps

- L'océanique : Mousse de thon & crudités
- Le grec : Poulet mariné, tzatziki & crudités

Les mini clubs sandwiches

- Le parisien : Jambon blanc, beurre, emmental & crudités
- Le « club soleil » : Carotte, céleri, courgette, pomme & fromage frais



7,72€
TTC

LA FORMULE SWING 4 PIÈCES FROIDES ET 2 CHAUDES PAR PERSONNE

Les pièces froides

Les canapés

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

Les wraps

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

Les minis clubs sandwiches

Le rustique : Jambon cru, camembert & crudités
Le « club soleil » : Carotte, céleri, courgette, pomme & fromage frais

Les pièces chaudes

Les burgers

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

Les mini canapés chauds

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



Vous avez la possibilité de modifier la composition
des formules. Consultez la page 9

LA FORMULE MADISON

8 PIÈCES PAR PERSONNE

4 FROIDES, 1 DARIOLE ET 3 CHAUDES

10,7€
TTC

Les pièces froides

Les canapés

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

Les wraps

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

Les mini clubs sandwiches

- Le rustique : Jambon cru, camembert & crudités
- Le club du soleil : Légumes croquants (carotte, céleri, courgette) pomme & fromage frais

La dariole

- La forestière : Champignons poêlés & son magret surmonté de sa crème ricotta

Les pièces chaudes

Les mini burgers

- Le charolais : Viande de bœuf Charolaise, condiments & comté
- Le fish : Cabillaud pané épicé, condiments & cheddar

Les mini canapés chauds

- Mini croissant feuilleté "parisien" : Emmental râpé, jambon blanc & béchamel Mini falafel à la menthe



LA FORMULE RUMBA

12 PIÈCES PAR PERSONNE
6 FROIDES, 2 DARIOLES ET 4 CHAUDES

15,3€
TTC

Les tapas

- Tapenade noire, houmous, caviar de poivrons & tzatziki Accompagnées de carottes, tomates cerises, choux-fleurs, concombres & petits pains grillés à la persillade

Les pièces froides

Les canapés

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

Les wraps

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

Les mini clubs sandwichs

- Le nordique : Saumon fumé, concombres & crème citronnée ciboulette
- Le club du soleil : Légumes croquants (carotte, céleri, courgette) pomme & fromage frais

Les darioles

- L'estivalé : Quinoa épicé, pois chiches, poivrons, oignons & menthe
- L'épicée en douceur : Poulet mariné, guacamole épicé & tartare de tomates confites

Les pièces chaudes

Les mini burgers

- Le fish : Cabillaud pané épicé, condiments & cheddar
- L'américain : Viande de bœuf Charolaise, bacon & condiments

Les mini canapés chauds

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



Le buffet champêtre

Nous avons créé ce menu pour celles et ceux qui souhaitent un repas convivial & complet. Le buffet champêtre est proposé avec service (au buffet), en livraison ou en récupération à notre local.

Atelier sauces grecques et légumes croquants :

- 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 canapés froids : (3 pièces par personne).

- 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 par personne).

- Ballottines de volaille et sa farce du moment
- Magret de Canard rôti traditionnelle ou thaï
- Paté en croute
- Saucisson
- Jambon cru

**Servi avec condiments, sauces douces et épices*

Présentation de la mer* : (100g par personne).

- Bouquet de crevettes, saumon et maquereaux fumés

**Servie avec crème ciboulette et blinis*

Bar à salade : (150g par personne)

- Assortiment de 3 salades maximum, à sélectionner parmi la liste proposée (voir page 14)

Planche de fromage et pains spéciaux* : (40g par personne).

- Sélection du moment.

**Servie avec pain spéciaux, micro beurre et fruits secs*

Assortiment de douceurs sucrées : (3 pièces par personne).

- Tartelette Lemon curd
- Mini muffin
- Verrine crumble aux pommes
- Verrine panna Cotta et son coulis de saison
- Brochettes de fruits : (1 pièce par personne)



La sélection des canapés froids et douceurs sucrées peut être modifiée !

Les pièces cocktail
à la carte



Les pièces cocktail à la carte

MINI BURGERS



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

CANAPÉS CHAUDS



- Mini hot dog : Pain navette, saucisse, oignons frits, ketchup
- Mini bouchée à la reine : Béchamel, emmental râpé & jambon blanc
- Mini chou parisien : Béchamel, emmental râpé & jambon cru séché
- Mini falafel à la menthe
- Mini nems au poulet
- Mini chausson feuilleté "italo-atlantique" : Ricotta, basilic & saumon fumé
- Mini chausson feuilleté "parisien" : Emmental râpé, jambon blanc & béchamel
- Cake façon madeleine : Jambon, emmental français & olives vertes
- Cake au mahshi : Caviar d'aubergine, poudre d'amandes
- Cake végétarien : Courgette & parmesan
- Mini pizza roulée "classico" : Sauce tomate, jambon blanc & emmental français
- Mini pizza roulée "savoyarde" : Crème, lardons, oignons & reblochon AOP
- Mini pizza roulée "texane" : Viande hachée, épices, oignons
- Mini pizza roulée "niçoise" : Thon, câpres & oignons

NOS WRAPS

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



Les pièces cocktail à la carte



NOS MINI CLUBS SANDWICH

- Le nordique : Saumon fumé, concombres & crème citronnée ciboulette
- Le rustique : Jambon cru, camembert & crudités
- Le parisien : Jambon blanc, beurre, emmental & crudités
- Le « club soleil » : Carotte, céleri, courgette, pomme & fromage frais
- L'océanique « façon pain bagnat » : Thon, tomates, mayonnaise & salade

NOS NAVETTES

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

NOS CANAPÉS VARIÉS

- Foie gras accompagné de son chutney d'abricot sur pain brioché
- Saumon fumé & aneth & son lit de crème citronnée sur blinis
- Canapé fraîcheur : Concombre, tomate cerise, fromage frais & jambon cru
- Tartelette à la Saint-Jacques sur fondue de poireaux
- Tartelette aux crevettes, façon thaï, sauce chili
- Tartelette au magret fumé, Sainte-Maure & sa duxelle de champignon

NOS DARIOLES

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

NOS CUILLÈRES DE DÉGUSTATION

- Guacamole, jambon cru & parmesan
- Fondue de poireaux ,crème & saumon
- Moules & crevettes façon escabèche



*Les ateliers &
animations culinaires*



Les ateliers & animations culinaires

LES ANIMATIONS CUISSONS

L'ATELIER PLANCHA.....Prix à la demande

- Poulet aux épices
- Magret de canard mariné à l'ail & au thym
- Bœuf au caramel
- Ribs de porc mariné au soja & ciboulette
- Saumon soja & pavot
- Gambas flambées au Pastis
- Noix de Saint-Jacques flambées
- Seiches grillées à la persillade

L'ANIMATION WOK.....À partir de 3,30€

- Poulet & légumes croquants (150g) : Poulet mariné, poivrons, oignons, carottes, germes de soja & assaisonnements.
- Aux légumes (120g) : Nouilles sautées & légumes croquants
- À l'italienne (150g) : Linguines, olives confites, basilic frais, tomates cerises & Parmigiano Reggiano. Agrémenté de pesto rosso ou verde.
- Crevettes sautées à l'asiatique (150g) : Crevettes marinées & nouilles sautées.

FOIE GRAS POÊLÉ (60g)4,54€

- Servi avec fleur de sel & confit d'oignons

LES ANIMATIONS DÉCOUPES

DECOUPE DE FOIE GRAS (30g).....2,84€

- Foie gras servi sur brioche toastée avec sel de guérande
 - Muscat de Lunel
 - Huile d'olive
 - Fruit de la passion

DECOUPE DE JAMBON CRU Ibérico (cuisse d'≈ 8kg).....470,15€

- Découpe à l'os devant vos convives par notre cuisinier. Jambon accompagné de pan con tomate

DÉCOUPE DE JAMBON CRU Serrano (cuisse d'≈ 7kg).....285,15€

- Découpe à l'os devant vos convives par notre cuisinier. Jambon accompagné de pan con tomate

DECOUPE DE SAUMON GRAVELAX (50g).....6,35€

- Servi sur une mini gaufre avec sa crème ciboulette

Les ateliers & animations culinaires

ANIMATION HÛÎTRES.....2,47€

- Ouverture d'huîtres du bassin de Thau devant vos convives par notre cuisinier. Servies avec condiments échalotes

PRÉSENTATION DE LA MER (100g).....3,67€

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

DEGUSTATION DE CRUSTACÉS.....8,57€

2 crevettes, 2 huîtres de Bouzigues, 1 pince de crabe, 1 bulot & 1 bigorneau accompagnés de citron, sauce vinaigrette/échalote & mayonnaise maison



LE BAR À SALADE À partir de 3,5€ TTC par personne

- **La fusilli aux deux saumons** : Saumon frais & fumé & ses condiments
- **L'indienne** : Fusilli, oignons, poulet épicé, tomates & 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 & crème fraîche
- **La paysanne** : Pommes de terre, gésiers, lardons, oignons, oeufs & tomates
- **La chinoise** : Riz basmati, carottes, champignons noirs, crevettes, petits pois & soja
- **La quinoa épicé** : Tomates, pois chiches, oignons, menthe fraîche & coriandre en feuille
- **La niçoise** : Riz ou pomme de terre, thon, olives, oeufs durs, oignons, tomates, poivrons & maïs
- **La waldorf** : Pommes Granny Smith, céleri rave, raisins secs, cerneaux de noix, mayonnaise, jus de citron & sucre
- **La césar** : Filets de poulet panés, croûtons, salade verte, oignons, tomates, copeaux de parmesan, œuf & sauce césar



BON À SAVOIR : Si vous avez une demande spécifique, n'hésitez pas à nous consulter. Nous ferons notre maximum pour y répondre.

*Repas servi
à l'assiette*



La carte des menus

LES ENTRÉES

CÔTÉ TERRE :

- **Le vol au vent**

Vol au vent de canard aux champignons du moment et pommes flambées au muscat de lunel

- **Le Duo divin de foie gras**

Duo de Foie gras mi cuit au muscat de lunel & foie gras poêle accompagné de son chutney de saison et sa tuile de sésame

- **La salade Festive du Sud Ouest**

Foie gras, gésiers de canard, filet d'oie fumé sur son lit de salade, tomates cocktail & pignons de pins

CÔTÉ MER :

- **Festin de fruits de mer**

Aumônière de fruits de mer composée de noix de Saint-Jacques, moules et crevettes) sur sa julienne de légumes

- **Flambées en douceur**

Noix de Saint-Jacques & Gambas flambées au pastis et son duo d'agrumes Saumon gravelax aux cinq baies, crème yuzu et sa mini gaufre

CÔTÉ VÉGÉTARIEN :

- **Le voyage végétarien**

Cheese Cake de Betterave fromage frais, noix et salade roquette



LES PLATS

VIANDE :

- **Suprême de pintade** fermière aux échalotes confites et lardons fumés
- **Tournedos de boeuf** façon Rossini
- **Magret de canard** aux agrumes
- **Médaille de veau** et sauce forestière
- **Souris d'agneau confite** sauce porto

POISSON :

- **Pavé de saumon** sauce au beurre blanc
- **Filet de Saint-Pierre** aux pommes sauce au cidre Médaille de lotte sauce champagne

VÉGÉTARIEN :

- **Palet de polenta** et légumes grillés, riz coco & curry
- **Mini poivrons**, courgettes et fenouil farcis au quinoa et noix de cajou

& leurs accompagnements (2 au choix) :

Roses de pommes de terre au cœur fondant, légumes glacées de saison, brochettes de légumes, fagot d'asperges lardées, fagot d'haricots verts, darioles de légumes, tomates olives rôties miel, riz safrané, duo d'écrasés de légumes, mini ratatouille...



N'oubliez pas les desserts !
Rendez-vous à la page 18

Les fromages

Planche de fromages et pains spéciaux

- Sélection du moment

.....2,69€ TTC

Le duo de l'affineur

- Duo fromager de l'affineur et sa confiture de cerises noires

.....3,21€ TTC

L'assortiment de choix

- Assortiment de 4 fromages affinés déposé en centre de table
- Sainte-Maure de Touraine- Bleu d'Auvergne-Brie de Meaux -Comté AOP
18 mois

.....3,75€ TTC

L'assiette estivale

- Assiette de brie aux truffes d'été

.....4,82€ TTC

L'assiette gourmande

- Macaron de Roquefort, choux de brousse de chèvre et ciboulette

.....5,35€ TTC

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



*Le carte des
desserts*



La carte des desserts

LES DOUCEURS

Cascade d'entremets (1 part par personne)

4,87€
TTC

- Entremet Régent
- Fraisier
- Fruits exotiques au chocolat blanc
- Craquant au 3 chocolats



Bar à desserts (4 pièces par personne)

5,83€
TTC

Assortiment de 2 mini douceurs sucrées :

- Tartelette Lemon curd
- Baba au rhum
- Crème brûlée

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 effilées grillées
Crumble aux pommes

Pièce montée de choux et nougatine (3 pièces par personne)

5,83€
TTC

Vanille, chocolat, café, praliné et citron
Inscription au choix et forme à définir suivant possibilité



Les desserts à la carte

NOS VERRINES

- L'italienne : Panna Cotta et son coulis de saison
- Façon « Belle-Hélène » : Mousse au chocolat, poires au sirop et amandes effilées 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

- Mini éclair chocolat / Mini éclair café
- Carré pistache / Carré pomme / carré cassis
- Barquettes abricot et framboise
- Opéra/Tartelette citron
- Tartelette chocolat / croquantines

NOS DOUCEURS

- 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 MACARONS0,91€ TTC

- Assortiment : Chocolat, vanille, pistache, café, framboise et citron

BROCHETTE DE FRUITS.....2,52€ TTC

- Mini brochettes de fruits frais de saison

CANDY BAR.....1,65€ TTC

- Colonne en verre ou panier de confiseries... Dragibus, fraises PinkTagada, Floppy, Carensac, Guimauves...

PIÈCE MONTÉE DE BONBONS.....1,88€ TTC

- Décorée suivant le thème que vous souhaitez (50g par personne sur la base d'une commande de 2kg minimum)

Les animations sucrées

SMOOTHIES.....1,53€ TTC

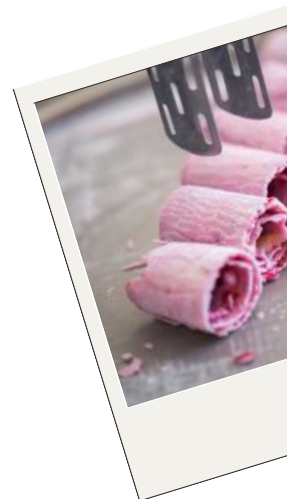
- Préparation à la demande.
- Garnitures : Yaourt, glaçons et fruits frais de saison

BROCHETTE DE FRUITS ET SA FONTAINE DE CHOCOLAT...1,35€ TTC

- Assortiment de fruits de saison, guimauve et nappage chocolat.
- Brochettes à composer par vos soins

FREEZE ROLLS.....1,54€ TTC

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






La carte des boissons



VINS










DEVOIS DE PERRET • AOP Languedoc

-  Bouche toute en fraîcheur sur les petits fruits rouges, bien équilibrée.8,29€ TTC
-  Bouche pleine sur la cerise Burlat et la canneberge.8,29€ TTC
-  Bouche fraîche et fruitée sur les agrumes.7,89€ TTC




A GRANDS PAS • Vin de France (BIO)

-  **CARIGNAN** : Bouche gourmande avec des notes réglissées et de safran.8,16€ TTC
-  **CHARDONNAY** : Bouche onctueuse sur des arômes de marrons glacés et caramel.8,16€ TTC

ROUQUET'S • IGP Pays d'Oc

-  **CHARDONNAY** : Bouche volumineuse avec une finale sur les fruits confits et la noisette.6,93€ TTC
-  **SAUVIGNON** : Belle fraîcheur, vive, avec tout le fruit en finale.6,53€ TTC
-  **VIOGNIER** : Bouche : Suave sur l'amande.8,16€ TTC
-  **CINSAULT** : Bouche fruitée et suave avec une finale sapide.5,72€ TTC
-  **MERLOT** : Bouche souple et gourmande.5,72€ TTC
-  **SYRAH** : Tannins fondus, bouche ample et généreuse.5,86€ TTC
-  **CABERNET SAUVIGNON** : Bouche gourmande et veloutée avec des arômes de fruits compotés.5,86€ TTC

CHÂTEAU D'ASSAS

-  **BLANC** • AOP Languedoc12,92€ TTC
-  **CLASSIQUE** • AOP Languedoc13,19€ TTC
-  **RÉSERVE** • AOP Grés de Montpellier18,22€ TTC

BON À SAVOIR : Cette liste n'est pas exhaustive. Nous proposons d'autres références et également des vins en fontaine de 5L !

TVA à 20%



La carte des boissons



ALCOOLS FORTS & SPIRITUEUX

VODKA :



Vodka - Poliakov 70cl16,17€ TTC
Vodka - Absolut 70cl28,80€ TTC
Vodka - Belvedere 70cl59,52€ TTC

GIN :



Gin - Gibson's 70cl16,99€ TTC
Gin - Bombay Sapphire 70cl37,34€ TTC
Gin - Gordon's 70cl21,33€ TTC

WHISKY :



Whisky - Clan Campbell 70cl22,46€ TTC
Whisky - Ballantine's 70cl24,96€ TTC
Whisky - Jack Daniel's 70cl32,97€ TTC

BIÈRES :



Bières - Heineken 33cl1,73€ TTC
Bières - Leffe 33cl2,30€ TTC
Bière en fût 20L100,80€ TTC

NOS COCKTAILS SIGNATURE : (prix par personne)



Methode Champenoise : le classique3,8 € TTC
Apérol Spritz : le tendance4,26 € TTC
Sangria : l'espagnol3,8 € TTC
Punch : le tropical3,8 € TTC
Mojito : le festif3,92 € TTC
Blue Lagoon : le beau4,22 € TTC
Bora Bora : le vacancier (sans alcool)3,6 € TTC

NOS CHAMPAGNES :



Nicolas Feuillate Brut35,96 € TTC
G.H.MUMM Brut Cordon Rouge50,90 € TTC

BON À SAVOIR : Cette liste n'est pas exhaustive. N'hésitez pas à nous solliciter pour des demandes particulières !

TVA à 20%

La carte des boissons



BOISSONS SOFTS ET SODAS : LE PRIX EST PAR PERSONNE

SOFTS :

Eau plate, pétillante, jus d'orange et jus multivitaminé 1,26€ TTC

Eau plate, pétillante, jus de pomme et jus de fraise

SOFTS ET SODAS :

Jus d'orange, Coca cola, Ice Tea, Schweppes agrumes, 1,39€ TTC

eau plate et pétillante

BOISSONS D'ANTAN :

Limonade accompagnée de divers sirops Citronnade 1,39€ TTC

BOISSONS CHAUDES :

Café, thé & chocolat chaud avec gobelet, sucre, 0,60€ TTC

touillettes et dosettes de lait

Cafetière DOLCE GUSTO : Dosette espresso, 1,18€ TTC

nesquick et thé Marrakech

Cafetière Multifonctions : Café, thé et 1,38€ TTC

chocolat en dosette



BON À SAVOIR : Cette liste n'est pas exhaustive. N'hésitez pas à nous solliciter pour des demandes particulières !

TVA à 10%

En concret ça donne quoi ?

L'exemple d'un mariage avec 100 convives

FORMULE SWING 6 PIÈCES (4 froides + 2 chaudes).

Assortiment de 4 pièces froides par personne :

- Foie gras accompagné de son chutney d'abricot sur pain brioché
- Saumon fumé et aneth et son lit de crème citronnée sur blinis
- Wrap Le grec : Poulet mariné, tzatziki et crudités
- Mini club sandwich façon "club du soleil" : Légumes croquants (carotte, céleri, courgette) pomme et fromage frais
- Navette Mexicaine : Guacamole, crevettes flambées et oignons rouges
- Navette New-yorkaise : Navette nature, Pastrami et tartare de tomate

Assortiment de 2 pièces chaudes par personne :

Mini burgers :

- Le charolais : Viande de bœuf, condiments et comté
- L'indian chicken : Poulet pané, condiments et cheddar

Mini canapés chauds :

- Mini hot dog : Pain navette, saucisse de dinde, oignons frits, ketchup
- Mini croissant feuilleté "italo-atlantique" : Ricotta, basilic et saumon fumé

ATELIER PLANCHA TERRE ET MER

Assortiment de mini brochettes (100g par personne) :

- Poulet ail et romarin ou à l'indienne
- Boeuf au caramel ou sel & poivre
- Lamelles de seiche en persillade

REPAS SERVI À L'ASSIETTE

- Le plat : Médaillon de veau et sa sauce forestière
- Les garnitures : Roses de pommes de terre au cœur fondant & mini ratatouille

LA PLANCHE DE FROMAGES

- Sélection du moment. (40g par personne)
- Servis avec pain spéciaux, beurre et fruits secs

LE DESSERT

- Pièce montée de choux (saveurs au choix)
- #### Assortiment de mini douceurs (3 pièces par personne) :
- Mousse chocolat
 - Muffin tout chocolat
 - Tartelette Lemon curd
 - Verrine : Panna cotta fruit rouge

LES BOISSONS FRAÎCHES ET CHAUDES

- Jus d'orange, Coca cola, Ice tea, Schweppes agrumes, eau plate et eau pétillante.
- Thé dosette & café



En concret ça donne quoi ?

LA VAISSELLE ET LA VERRERIE

Pour le cocktail:

- 100 verres à vins
- 100 verres tubes
- 100 flutes de champagnes
- 100 Assiettes à encoches

Pour le repas:

- 100 Verres à vin
- 100 Verres à eau
- 200 Assiettes petit modèle (fromage et dessert)
- 100 Assiettes grand modèle (plat)
- 200 fourchettes (plat et fromage)
- 200 couteaux (plat et fromage)
- 100 cuillères à dessert

LE PERSONNEL

Sont inclus dans les heures de service :

- l'installation des buffets pour le cocktail
- le dressage des tables
- le service des boissons
- le service à table
- la désinstallation des buffets
- les cuisiniers

6590€
TTC

POUR UN MARIAGE
CLÉ EN MAIN !

Cocktail & Co

Simulation tarifaire réalisée 20 Janvier 2024 - Taux de TVA 10% - Le prix final peut être amené à être révisé en fonction des spécificités de votre mariage !

La vaisselle



Modèle N°1



Modèle N°2



Lot N°1



Lot N°2



Lot N°3



Modèle N°3



Modèle N°4



Lot N°1



Lot N°2

Liste de produits non exhaustive !

Art de la table

Assiette
Couvert
Verre

.....0,49 € TTC
.....0,37 € TTC
.....0,49 € TTC

Pack mariage : 2 verres + 4 assiettes + 3 couteaux
+ 3 fourchettes + 1 cuillère à dessert + 1 serviette tissu

.....6,41 € TTC

Matériel sur demande

Mange debout, table, chaises, housses de chaise, nappe...

Conditions générales de vente



Cocktail & Co, traiteur événementiel est une entreprise de prestations de service. Ses activités sont les suivantes : organisation d'évènements avec personnel de service, livraison de commande et récupération de commande.

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 Cocktail & Co 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
- 20% pour la location de matériel et les boissons alcoolisées.
- 5,5% pour les livraisons qui sont au taux des marchandises.

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.

Cocktail & Co 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 Cocktail & Co 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, Cocktail & Co 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.

Cocktail & Co 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 Cocktail & Co, 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 Cocktail & Co 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 Cocktail & Co au prix d'une livraison.

Article 9 : Nourriture livrée.

Toute nourriture livrée devient la propriété du client. Cocktail & Co dégage sa responsabilité sur les risques encourus dans le cas où les clients conserveraient les produits restants à l'issue de la réception dans de mauvaises conditions et ne respectant pas la chaîne du froid.