

Ludovic  Hayes

Ouest Organisation Fêtes • **TRAITEUR**

L'art de créer vos réceptions

www.traiteurvendee.com



COCKTAILS

INAUGURATION, PORTES OUVERTES,

SEMINAIRES ENTREPRISES

TARIFS 2017

COCKTAIL A EMPORTER OU A LIVRER

- ARDOISE DE 24 PIECES CANAPES ADSSORTIS.....22,80€
- ARDOISE DE 24 PIECES REDUCTIONS CHAUDES ASSORTIES.....21,60€
- PLATEAU DE 24 VERRINES ASSORTIES.....24,00€
- ASSIETTE DE 12 TARTINETTES FROIDES.....14,40€
- ASSIETTE DE 12 TARTINETTES CHAUDES.....14,40€
- ARDOISE DE 24 MINI BOUCHEES ASSORTIES.....24,00€
- PREFOU LA PIECE TRANCHEE.....9,00€
- PAIN SURPRISE (PAIN ARTISANAL MAISON 70 PIECES).....36,50€
- PLATEAU DE 24 CLUBS SANDWICHS.....19,00€
- PLATEAU DE 24 WRAPS.....19,00€
- PLATEAU DE 24 MINI SANDWICHS.....43,20€
- ARDOISE DE TARTINADES DE FROMAGES AOP AVEC CONFITURES.....31,20€

- ARDOISE DE 24 REDUCTIONS SUCREES ASSORTIES.....26,40€

CES COCKTAILS SONT HORS VAISSELLE, HORS SERVICE.

COCKTAILS CLASSIQUES

« durée limitée environ 1h30 »

1) 2 canapés assortis / 2 verrines assorties / 2 réductions chaudes assorties / 4 réductions sucrées assorties :

15,90€

2) 4 canapés assortis / 2 verrines assorties / 2 réductions chaudes assorties / 5 réductions sucrées :

18,60€

3) 4 canapés assortis / 2 verrines assorties / 2 réduction chaudes assorties / 4 mini bouchées assorties / 4 réductions sucrées assorties :

21,60€

PRIX NET TTC TVA 10%

Chaque cocktail comprend le nappage, la verrerie, les eaux plates et gazeuses, les jus de fruits, le personnel de service.

SI HORS SERVICE ET HORS MISE EN PLACE DEDUIRE: 2,50€

CES COCKTAILS SONT HORS VINS

Carte des vins en fin de dossier, Tarification à la bouteille TVA 20%.

Toutes bouteilles non consommées seront reprises par nos soins et non facturées.

Pour tout dépassement de temps de service : 38,00€/heure/salarié présent

COCKTAILS A THEMES

Idéal pour des cocktails déjeunatoires ou dînatrices

COCKTAIL PLANCHA OU WOK

4 CANAPES ASSORTIS

2 VERRINES ASSORTIES

ATELIER PLANCHA VIANDE

(magret, bœuf, merguez, poulet)

ATELIER PLANCHA POISSON

(Saint Jacques, Gambas, Encornet, Saumon)

OU

ATELIER WOK

(Magret, Gambas, Saint Jacques, Poulet Sauté avec des petits Légumes et Nouilles Chinoises)

PLATEAUX DE FROMAGES

4 REDUCTIONS SUCREES

PRIX NET TTC TVA 10% : 25,60€

Ce prix comprend le pain, la verrerie, le nappage, les eaux, les boissons sans alcool, le personnel de service.

COCKTAIL HORS VINS

Carte des vins en fin de dossier, Tarification à la bouteille TVA 20%.

Toutes les bouteilles non consommées seront reprises par nos soins et non facturées.

COCKTAIL CHARCUTERIE

4 CANAPES ASSORTIS

2 VERRINES ASSORTIES

2 REDUCTIONS CHAUDES ASSORTIES

ATELIER CHARCUTERIE FINE

(Jambon Serano et/ou Parme découpés devant vos invités, saucissons assortis, chorizo ibérique,
Coppa, ...)

(si moins de 60 personnes jambon découpé, si plus jambon sur griffe découpé devant les
convives)

PLATEAUX DE FROMAGES

4 REDUCTIONS SUCREES

PRIX NET TTC TVA 10%: 22,50€

Ce prix comprend le pain, la verrerie, le nappage, les eaux, les boissons sans alcool, le personnel de service.

COCKTAIL HORS VINS

Carte des vins en fin de dossier, Tarification à la bouteille TVA 20%.

Toutes les bouteilles non consommées seront reprises par nos soins et non facturées.

COCKTAIL DE LA MER

4 CANAPES ASSORTIS

2 VERRINES ASSORTIES

4 HUITRES PAR PERSONNES

(servies sur une barque* avec citron, beurre , pain complet, sauce échalotte)

ATELIER FONDUE ASIATIQUE

(grandes brochettes de Saint Jacques et Gambas à plonger vous même dans un bouillon relevé élaboré à partir d'épices asiatiques)

4 REDUCTIONS SUCREES

PRIX NET TTC TVA 10% : 26,10€

Ce prix comprend le pain, la verrerie, le nappage, les eaux, les boissons sans alcool, le personnel de service.

COCKTAIL HORS VINS

Carte des vins en fin de dossier, Tarification à la bouteille TVA 20%.

Toutes les bouteilles non consommées seront reprises par nos soins et non facturées.

***Barque à huître pour minimum 100 personnes et selon disponibilité.**

COCKTAIL TABLE GRILL

Faites travailler vos invités pour plus de convivialité !!!

4 Canapés Assortis

2 verrines assorties

4 Huîtres par personnes

(servies sur une barque* avec citron, beurre , pain complet)

PLANCHA VIANDES ET POISSONS

(Faites griller vous même vos aliments tout en discutant avec vos convives, des mange-debout
version « grill »

vous sont mis à disposition.

4 Réductions Sucrées

PRIX NET TTC TVA 10% : 23,60€

Ce prix comprend le pain, la verrerie, le nappage, les eaux, les boissons sans alcool, le personnel de service.

**LOCATION DE TABLE GRILL : 90,00€ PIECE
1 TABLE POUR 12 CONVIVES**

COCKTAIL HORS VINS

Carte des vins en fin de dossier, Tarification à la bouteille TVA 20%.

Toutes les bouteilles non consommées seront reprises par nos soins et non facturées.

POUR UN COCKTAIL PERSONNALISE CHOISISSEZ UN OU DES ATELIERS

ATELIER WOK PRESTIGE

- Wok de langouste, flambée au calva et petits légumes
- wok de langoustines aux pépites de foie gras
- wok de filet de veau laqué, légumes et herbes en folie

ATELIER FLAMBAGE

- poêlée de saint Jacques flambée à l'anis
- poêlée de gambas flambée au bourbon
- poêlée de volaille flambée au calva

ATELIER FONDUE

Fondue Vigneronne (vin rouge)
Fondue Vendéenne(fromage)
Fondue Asiatique

ATELIER DEGUSTATION

Caviar d'aquitaine sur glace pilée et ses toasts
Chair de Grenouille cuisinée à l'ail et fleur de sel de Guérande
Ris de Veau en cassolette flambés au madère
Huîtres plates en chaud froid sur lit de wakamé

D'autres ateliers peuvent vous être proposés :

- ATELIER HUITRES- Écailler avec sa barque ouverture devant vos invités*
- ATELIER SAUMON- saumon fumé et mariné découpés à la minute avec ses toasts*
- ATELIER PLANCHA-Spécialité espagnole, les produits sont marinés et grillés à la minute.*
- ATELIER GALETTES- galettes bretonnes salées cuisinées devant vos invités.*
- ATELIER FAJITAS- différents fajitas préparés devant vos invités.*
- ATELIER TAPPAS*
- ATELIER CREOLE*
- ATELIER FOIE GRAS POELE*
- ATELIER TRILOGIE DE FOIE GRAS DECOUPE*
- ATELIER SYPHON*
- ATELIER GLACE*
- ATELIER CREPE*

N'hésitez pas à nous contacter pour un devis personnalisé

DIVERS :

- SONORISATION : 200,00€ TTC.
- ECRAN LED 177CM AVEC PC : 300,00€ TTC.
- LOCATION TENTE : 55,00€ PCE.
- LOCATION TABLE : 13,00€ PCE.
- LOCATION MANGE DEBOUT : 10,00€ PCE
- LOCATION MANGE DEBOUT AVEC NAPPE : 15,00€ PCE
- LOCATION MANGE DEBOUT AVEC LYCRA : 20,00PCE
- LOCATION SALON LOUNGE (1 Table+4 poufs) : 60,00€
- LOCATION DE CHAISE : 2,20€ PCE
- LOCATION PARASOL CHAUFFANT : 75,00€ PCE.
- LOCATION DE PLANTE : 20,00€ TTC PCE.
- BALLON ECLAIRANT : 90,00€ PCE

COMPOSITIONS COCKTAILS

Canapés Assortis

Tomate Cerise Chèvre et Graine de Pavot, Choux Foie Gras, Pain Nordique Rillettes de Saumon, Épingle Chorizo, Blinis Hareng au Chery, Pain Noir et Poulet Chaud Froid Curry, Roulé de Crêpe au Jambon, Mini Buns Mousson Canard ou Rillettes de Thon, Brochette de Mille feuille de Saumon, Mini Pomme de Terre Farcie..

Verrines Assorties

Tartare de Saint Jacques Crème au pois vert, Mousse de Carotte Vinaigre Balsamique, Foie Gras avec Pommes et Spéculoos, Tartare de saumon wakamé, Moule Sauce Piquante, Huître Eau de Mer et Petits Légumes, Fromage Frais Lard Fumé.....

Réductions Chaudes Assorties

Feuilleté Escargot, Mini Pizza, Mini Quiche, Samoussa, Beignet de Crevette, Feuilleté Saucisse, Mini Croque Monsieur....

Tartinettes froides

Rillettes de Saumon, Saucisson Sec, Effiloché de Jambon sec, Magret Compotée de Figues, Anchois Tapenade Olive Noire, Fromage Frais.....

Tartinettes Chaudes

Boudin Noir Pommes, Chèvre Miel, Magret Tomate Bleu, Lardon Oignon Fromage.....

Minis Bouchés

Jambon Sec, Saumon Fumé, Fromage, Terrine Maison, Rillettes.....

Préfous

Ail, Crème Chorizo, Roquefort Noix.....

Wraps

Saumon Sauce Aneth, Jambon Sec Pesto Rouge, Poulet Tex Mex.....

Pain Surprise

Charcuterie, poisson, fromage.....

Club Sandwichs

Thon, Poulet, Saumon, Jambon, Mousson de Canard.....

Réductions Sucrées Assorties

Tartelette Menthe, Profiteroles, Souris au Praliné, Crumble Fruit Rouge, Tartelette Citron Meringué, Entremet Nougat, Tartelette chocolat fraise tagada, Baba au Rhum, Fondant Chocolat, Macaron

Liste non exhaustive

Nos réductions sont modifiées régulièrement suivant la saison.

A LA BOUTEILLE :

TOURRAINE SAUVIGNON : 7,60€

CHEVERNY : 8,60€

SANCERRE : 12,60€

POUILLY FUME : 12,20€

PACHERENC SEC : 13,20€

GROS MASENG : 8,20€

ROSE DE LOIRE : 7,70€

CHINON ROSE : 9,20€

BORDEAUX ROSE : 8,20€

CHINON ROUGE : 9,50€

MENETOU SALON : 12,20€

SANCERRE : 12,20€

MERCUREY : 14,20€

AUXAY DURESSSE : 15,20€

PESSAC LEOGNAN : 19,20€

LUSSAC ST EMILION : 11,20€

ST EMILION GD CRU : 16,20€

LALANDE DE POMEROL : 14,20€

MEDOC : 9,60

HAUT MEDOC CRU BOURGEOIS : 10,70€

ST ESTEPHE CHATEAU LADOUYS : 19,20€

GRAVES : 8,70€

COTES DE BOURG : 8,70€

COTES DE BLAYE : 8,20€

COTEAUX DU LAYON : 10,20€

LUDIVINE PETILLANT METHODE TRADITIONNELLE « Domaine Villeneuve » : 8,50€

MONTLOUIS PETILLANT : 10,50€

PETILLANT ROSE : 9,00€

CHAMPAGNE BRICOUT PRESTIGE: 16,90€

CHAMPAGNE POMMERY BRUT : 28,50€

CHAMPAGNE POMMERY ROSE BRUT : 36,00€

CHAMPAGNE POMMERY MILLESIME : 55,00€

CONDITIONS GENERALES

- PRIX NET TTC TVA 10% ET 20%
- DEPLACEMENT INCLUS DANS UN RAYON DE 20KM
- PAS DE DROIT DE BOUCHON
- REFROIDISSEMENT ET TRANSPORT BOISSONS SI FOURNIES PAR LE CLIENT : 50,00€/TRANCHE DE 100PERS
- COCKTAIL HORS MOBILIER