

COCKTAIL APÉRITIF, DÉJEUNATOIRE ET DÎNATOIRE

* SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ DES PRODUITS EN FONCTION DE LA PÉRIODE DE LA PRESTATION ET DE LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS

COCKTAIL APÉRITIF

Formule où les invités ne s'assoient pas, pas d'assiettes et de couverts prévus

Formules qui précèdent un cocktail dînatoire ou déjeuner, ou aussi un repas assis à table

PIÈCES SALÉES FROIDES

1,43 € TTC (1,30 € HT) la pièce

- Gaspacho de petits pois et laitue
- Macarons au foie gras
- Mesclun de légumes croquants à la noisette
- Maquereaux marinés, poivrons et oignons marinés
- Tartare de veau et de l'Aveyron et du Ségala, moutarde et citron vert
- Gambas en escabèche d'orange, avocat crémeux
- Toast de rillettes de lapereaux au poivre de Sichuan
- Tartare de mangue aux herbes, langoustine rôtie aux noisettes
- Gâteau à l'olive et crémeux au Roquefort
- Rillettes de truite fario, farçous vert
- Croles de brebis crémeux, noisette et magret séché

LE PETIT CONSEIL D'ARNAUD

Assortiment minimum 5 pièces pour apéritif précèdent un repas complet

PLANCHE À PARTAGER (7/8 PERSONNES)

- Planche de saumon 41,00 € TTC (37,27 € HT)
(Saumon gravlax 600grs, aneth, citron vert, crème citronnée)
- Planche de charcuterie 17,00 € TTC (15,45 € HT)
(Chiffonnade de jambon cru, Saucisse sèche, Saucisson, Fritons de canard, Magret séché)
- Sushi box 26,00 € TTC (23,63 € HT)
(8 Rolls crevettes avocat, 8 Makis maquereaux carottes, 8 Nigiris saumon et 8 Sushis-burgers bœuf mariné)
- Variation autour du foie gras 45€ TTC (40,90 € HT)
(6 Sucettes au Ratafia, 6 Canons au sésame, 6 Macarons)
- Plateaux de fruits de mer 38,00 € TTC (34,54 € HT)
(18 Huîtres, Crevettes, Bulots, Langoustines, citron, vinaigre échalotes)
- Plateaux de fromages producteur, confiture et fruits secs 19,00 € TTC (17,27 € HT)
(Variétés sélectionnées chez nos producteurs locaux) Gaec du Bez, ferme de Marylou, Camille Laizé, ferme de la Roselle etc.

COCKTAIL APÉRITIF, DÉJEUNATOIRE ET DÎNATOIRE

* SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ DES PRODUITS EN FONCTION DE LA PÉRIODE DE LA PRESTATION ET DE LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS

LES COCKTAILS DÉJEUNATOIRES ET DÎNATOIRES

Formule où les invités ne s'assoient pas, pas d'assiettes et de couverts prévus

PIÈCES SALÉES FROIDES

2,20 € TTC (2,00 € HT) la pièce

- Mesclun de légumes croquants à la noisette
- Tartare de veau et de l'Aveyron et du Ségala, moutarde et citron vert
- Gambas en escabèche d'orange, avocat crémeux
- Toast de rillettes de lapereaux au poivre de Sichuan
- Tartare de mangue aux herbes, langoustine rôtie aux noisettes
- Rillettes de truite fario, farçous vert
- Crolesquis de brebis crémeux, noisette et magret séché
- Sucette de choux farcis miroir carotte et carottes glacées
- Galantine de volaille de nos fermiers locaux
- Le millefeuille de foie gras et pain d'épice, poire au ratafia de Marcillac
- La terrine de queue de bœuf et mousse de carottes au cumin

PIÈCES SALÉES CHAUDES

2,75 € TTC (2,50 € HT) la pièce

(livrées en container isothermes, prêtes à être consommées)

- Escargots de Saradelles à la bourguignonne
- Pommes grenailles et choux farcis

- Truite fario grillée aux amandes (Asperges et radis)
- Crolesquis d'aligot et petits farçous aveyronnais
- Canard aux cerises
- Wrap au veau braisé d'Aveyron et du Ségala
- Le risotto vert et filet de daurade juste poêlé
- Parmentier d'agneau et mousse de carottes à l'orange
- Médaillon de lotte au chorizo
- Bretzel dog
- Stick façon cordon-bleu (volaille)
- Pascadou veau confit (comme une tortilla)

PLANCHE À PARTAGER (4/5 PERSONNES)

- Planche de saumon 41,00 € TTC (37,27 € HT)
(Saumon gravlax 600grs, aneth, citron vert, crème citronnée)
- Planche de charcuterie 17,00 € TTC (15,45 € HT)
(Chiffonnade de jambon cru, Saucisse sèche, Saucisson, Fritons de canard, Magret séché)
- Sushi box 26,00 € TTC (23,63 € HT)
(8 Rolls crevettes avocat, 8 Makis maquereaux carottes, 8 Nigiris saumon et 8 Sushis-burgers bœuf mariné)
- Variation autour du foie gras 45€ TTC (40,90 € HT)
(6 Sucettes au Ratafia, 6 Canons au sésame, 6 Macarons)
- Plateaux de fruits de mer 38,00 € TTC (34,54 € HT)
(18 Huîtres, Crevettes, Bulots, Langoustines, citron, vinaigre échalotes)
- Plateaux de fromages producteur, confiture et fruits secs 19,00 € TTC (17,27 € HT)
(Variétés sélectionnées chez nos producteurs locaux) Gaec du Bez, ferme de Marylou, Camille Laizé, ferme de la Roselle etc.

**COCKTAIL APÉRITIF,
DÉJEUNATOIRE ET DÎNATOIRE**

* SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ DES PRODUITS EN FONCTION DE LA PÉRIODE DE LA PRESTATION ET DE LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS

PIÈCES SUCRÉES

2,20 € TTC (2,00 € HT) la pièce

- Entremets choco griotte comme une forêt noire
- Sablé pomelos et kiwi, crème mascarpone
- Tartare de fraises marinées et mousse fraise
- Mini dôme au chocolat et florentin caramel beurre salé
- Le tartare d'ananas au citron vert et mousse mangue
- Mini banoffee
- Mini fraisier traditionnel
- Fraicheur menthe croustillant praliné, biscuit chocolat
- Tarte sablé et crémeux mandarine

LE PETIT CONSEIL D'ARNAUD

Pour une équivalence déjeuner ou dîner complet et équilibré (Minimum 7 salées froides, 3 salées chaudes, 3 sucrées).

Vous pouvez agrémenter ces quantités en y ajoutant les planches à partager.

Dans tous les cas nous vous recevons en rendez-vous pour mieux vous conseiller sur vos choix et vos attentes.

COCKTAIL APÉRITIF, DÉJEUNATOIRE ET DÎNATOIRE

* SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ DES PRODUITS EN FONCTION DE LA PÉRIODE DE LA PRESTATION ET DE LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS

PRESTATIONS COMPRISES

Plats chauds, livrés ou à emporter en container isotherme prêts à être dégustés
(< 10 personnes à réchauffer par vos soins)
< 10 personnes uniquement à emporter

POSSIBILITÉ PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES :

- Verrerie et vaisselle adaptée
A partir de 0,50 € TTC (0,42 € HT) /pces

Choix sur catalogue, fourni en annexe et tarif évolutif suivant la gamme choisie.

- Mobilier (tables, mange debout, bar lumineux etc...) **Tarif catalogue annexe**
- Location barnum (3x3 ou 4x3) **Tarif catalogue annexe**

LIVRAISON

- Possibilité frais de livraison sur devis
1,00 € TTC/km (0,83 € HT)
(Calculés suivant la distance, et le montant de la commande).

*Attention : Concernant le matériel mis à votre disposition, (Conteneur isotherme, box, plateaux etc...) nous vous laissons le choix de nous les ramener, et ne facturons pas de frais de récupération ; en revanche si nous devons récupérer le matériel nous appliquerons le tarif de livraison soit
1,00 € TTC (0,83 € HT) /km.*

GÉNÉRALITÉS

- Nous ne prenons pas en charge l'aménagement de la salle (Installation des Tables et des chaises)
Nous ne prenons pas en charge le ménage de celle-ci, en revanche nous nous engageons à nettoyer la cuisine (si nous l'avons utilisée).
Dans tous les cas nous recevons tous nos clients lors de **rendez-vous** pour conseiller et pour établir un devis personnalisé.
Nous vous remercions pour l'intérêt que vous portez à cette carte et restons à votre disposition pour d'autres renseignements.

POSSIBILITÉ PRESTATION DE SERVICE

tarif sur demande et/ou sur RDV

- Équipe de service et cuisine (varie selon nombre de participants et le besoin)
- Mise en place de la vaisselle et nappage des tables et buffets (Nappes et serviettes intissées blanches) * 1
- Vaisselle, verrerie et art de la table adaptée (Assiette, verres, couverts, carafes, corbeilles, etc. ...) * 2
- Toutes les boissons sont fournies par vos soins et nous ne prenons pas de droit de bouchons et elles doivent être stockées dans les réfrigérateurs et offices de lieu loué par vos soins. Nous pouvons aussi vous mettre en relation avec des partenaires qui louent des véhicules réfrigérés.
- Frais de déplacement

* 1 Concernant le nappage, si vous souhaitez du tissu nous vous invitons à vous rapprocher de nos partenaires (Anais Blanc à Baraqueville et Cubevents à Albi, voir page partenaires sur catalogue annexe)

* 2 Nous ne fournissons pas la décoration de la table et des buffets.

ALLERGÈNES

ATTENTION - Tous les ingrédients nommés dans les menus et formules ci-dessus, peuvent contenir des allergènes

- 1- Céréales contenant du gluten (Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
- 2- Crustacés et produits à base de crustacés
- 3- Œufs et produits à base d'œufs
- 4- Poissons et produits à base de poissons
- 5- Arachides et produits à base d'arachides
- 6- Soja et produits à base de soja
- 7- Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
- 8- Fruits à coques (Amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
- 9- Céleri et produits à base de céleri
- 10- Moutarde et produits à base de moutarde
- 11- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- 12- Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (Exprimés en SO₂)
- 13- Lupin et produits à base de lupin
- 14- Mollusques et produits à base de mollusques