

## COCKTAIL AVEC PRESTATION DE SERVICE

\* 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

23,00 euros HT/personnes sans boissons (25,30 TTC)  
pour 100 Personnes et plus

25,00 euros HT/personnes sans boissons (27,50 TTC)  
50 à 100 Personnes et plus

(moins de 50 personnes supplément prestation sur devis)

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

#### PIÈCES COCKTAILS FROIDES

- Gaspacho de petits pois et laitue
- Tartare de veau et de l'Aveyron et du Ségala, moutarde et citron vert
- Toast de rillettes de lapereaux au poivre de Sichuan
- Tartare de mangue aux herbes, langoustine rôtie aux noisettes
- Rillettes de truite fario, farçous vert

#### POUR COMMENCER

- **Atelier cuisson Farçous verts Aveyronnais**
- **Au buffet Bar à charcuterie**  
(Chiffonnade de jambon Aveyron, friton, saucisse, saucisson, fricandeaux)
- **Atelier cuisson Truite fario grillée aux amandes**  
(asperges et radis)

#### À SUIVRE

- **Au buffet Pascadou veau confit**  
(comme une tortilla)
- **Au buffet Le risotto vert et filet de daurade juste poêlé**
- **Au buffet Assortiment de fromages** –  
sélection de nos producteurs

#### PIÈCES SUCRÉES

- Entremets choco griotte comme une forêt noire
- Mini fraisier traditionnel
- Fraicheur menthe croustillant praliné, biscuit chocolat
- Café
- Eau plate et gazeuse

#### PRESTATION DE SERVICE

elle comprend :

- 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

#### POSSIBILITÉ BOISSON

Voir carte en annexe

\* 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.



## COCKTAIL AVEC PRESTATION DE SERVICE

\* 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

26,50 euros HT/personnes sans boissons (29,15 TTC)  
pour 100 personnes et plus

28,50 euros HT/personnes sans boissons (31,35 TTC)  
50 à 100 personnes et plus

(moins de 50 personnes supplément prestation sur devis)

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

### PIÈCES COCKTAILS FROIDES

- Gaspacho de petits pois et laitue
- Tartare de veau et de l'Aveyron et du Ségala, moutarde et citron vert
- Toast de rillettes de lapereaux au poivre de Sichuan
- Tartare de mangue aux herbes, langoustine rôtie aux noisettes
- Rillettes de truite fario, farçous vert

### POUR COMMENCER

- Atelier cuisson Farçous verts Aveyronnais
- Au buffet Chiffonnade de jambon, Olives marinées, Sucettes au laguiole, Focaccia et tapenade figues olives
- Découpe Planche de saumon gravlax, aneth ciboulette et citron vert, blinis
- Atelier cuisson Truite fario grillée aux amandes (asperges et radis)

### À SUIVRE

- Plancha – Canard aux cerises
- Friteuse - Cromesquis d'aligot
- Wok - Mesclun de légumes de saison, producteurs
- Plancha – Le risotto vert et filet de daurade juste poêlé
- Friteuse - Stick façon cordon bleu (volaille)

### PIÈCES SUCRÉES

- Entremets choco griotte comme une forêt noire
- Mini fraisier traditionnel
- Fraicheur menthe croustillant praliné, biscuit chocolat
- Tarte sablée et crémeux mandarine
- Café
- Eau plate et gazeuse

### PRESTATION DE SERVICE

elle comprend :

- 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

### POSSIBILITÉ BOISSON

Voir carte en annexe

\* 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.



## COCKTAIL AVEC PRESTATION DE SERVICE

\* 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

32,00 euros HT/personnes sans boissons (35,50 TTC)  
pour 100 personnes et plus

34,00 euros HT/personnes sans boissons (37,40 TTC)  
50 à 100 personnes et plus

(moins de 50 personnes supplément prestation sur devis)

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

#### PIÈCES COCKTAILS FROIDES

- Gaspacho de petits pois et laitue
- Tartare de veau et de l'Aveyron et du Ségala, moutarde et citron vert
- Toast de rillettes de lapereaux au poivre de Sichuan
- Tartare de mangue aux herbes, langoustine rôtie aux noisettes
- Rillettes de truite fario, farçous vert

#### POUR COMMENCER

- **Au buffet** Bar à foie gras (sucettes au ratafia, terrine, macarons, royale)
- **Au buffet** Tartare de mangue aux herbes, langoustine rôtie aux noisettes
- **Découpe** Jambon Serrano, Olives marinées, sucettes au laguiole, Focaccia et tapenade figues olives
- **Au buffet** Escargot de Saradelles à la bourguignonne

#### À SUIVRE

- **Plancha** – Foie gras poêlé, confiture et petits pains
- **Friteuse** - Cromesquis d'aligot
- **Wok** - Mesclun de légumes de saison, producteurs

- **Plancha** – Le risotto vert et filet de daurade juste poêlé
- **Au buffet** - Parmentier d'agneau et mousse de carottes à l'orange

#### PIÈCES SUCRÉES

- Entremets choco griotte comme une forêt noire
- Mini fraisier traditionnel
- Fraicheur menthe croustillant praliné, biscuit chocolat
- Tarte sablée et crèmeux mandarine

Café

Eau plate et gazeuse

#### PRESTATION DE SERVICE

- 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

#### POSSIBILITÉ BUFFET ANIMATION

- 1- Fontaine à chocolat et fruits de saison 200e HT (220,00 TTC)
- 2- Glaces et/ou sorbet du glacier de l'Aubrac 250e HT (275,00 TTC)  
(4 parfums, pot et /ou cornet)
- 3- Crêpes 2,0 euros /personnes (2,20 TTC)  
(Confiture, chocolat etc.)
- 4- Fruits dégustés 2,00 euros/personnes (2,20 TTC)

#### POSSIBILITÉ BOISSON

Voir carte en annexe

\* 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.

**PRESTATIONS ENTREPRISES - COCKTAILS  
UNIQUEMENT LIVRÉS (PAS DE SERVICE NI DE VAISSELLE)**

*\* 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**

17,00 euros HT/personne sans boissons (18,70 TTC)

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

**PIÈCES SALÉES FROIDES**

- Gaspacho de petits pois et laitue
- Tartare de veau et de l'Aveyron et du Ségala, moutarde et citron vert
- Toast de rillettes de lapereaux au poivre de Sichuan
- Tartare de mangue aux herbes, langoustine rôtie aux noisettes
- Rilette de truite fario, farçous vert
- Assortiment de charcuterie (jambon, saucisse et friton) pain campagnard

**PIÈCES SALÉES CHAUDES**

(livrées en container isothermes, prêtes à être consommées)

- Pommes grenailles et choux farcis
- Pascadou veau confit  
(comme une tortilla)
- Truite fario grillée aux amandes  
(asperges et radis)

**PIÈCES SUCRÉES**

- Entremets choco griotte comme une forêt noire
- Mini fraisier traditionnel
- Fraicheur menthe croustillant praliné, biscuit chocolat

**BOISSONS**

- Fournies pas vos soins

**OU**

- Carte fournie en annexe



**PRESTATIONS ENTREPRISES - COCKTAILS  
UNIQUEMENT LIVRÉS (PAS DE SERVICE NI DE VAISSELLE)**

*\* 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, (Container 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.*

**PRESTATIONS ENTREPRISES - COCKTAILS  
UNIQUEMENT LIVRÉS (PAS DE SERVICE NI DE VAISSELLE)**

*\* 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**

20,00 euros HT/personne sans boissons (22,00 TTC)

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

**PIÈCES SALÉES FROIDES**

- Gaspacho de petits pois et laitue
- Tartare de veau et de l'Aveyron et du Ségala, moutarde et citron vert
- Toast de rillettes de lapereaux au poivre de Sichuan
- Tartare de mangue aux herbes, langoustine rôtie aux noisettes
- Rillettes de truite fario, farçous vert
- Macarons au foie gras
- Maquereaux marinés, poivrons et oignons marinés
- Gambas en escabèche d'orange, avocat crémeux

**PIÈCES SALÉES CHAUDES**

*(livrées en container isothermes, prêtes à être consommées)*

- Canard aux cerises
- Parmentier d'agneau et mousse de carottes à l'orange
- Le risotto vert et filet de daurade juste poêlé

**PIÈCES SUCRÉES**

- Entremets choco griotte comme une forêt noire
- Mini fraisier traditionnel
- Fraicheur menthe croustillant praliné, biscuit chocolat
- Tarte sablée et crémeux mandarine

**BOISSONS**

- Fournies pas vos soins

**OU**

- Carte fournie en annexe



## PRESTATIONS ENTREPRISES - COCKTAILS UNIQUEMENT LIVRÉS (PAS DE SERVICE NI DE VAISSELLE)

\* 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, (Container 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 SO<sub>2</sub>)
- 13- Lupin et produits à base de lupin
- 14- Mollusques et produits à base de mollusques