

Traiteur dans le lot et garonne

Ma prestation comprend

- Préparation du buffet : napper et décorer avec soin
- Fournitures nécessaires au buffet : nappage, serviettes, petites cuillères, cendriers, etc..
- Organisation et coordination de toute la réception.
- Veiller au bien être des convives.
- Rangement des parties que j'ai exploité, en fin de prestation.

Forfait service de vos boissons : 250€

(Toutes les boissons sont à votre charge)

- Organisation et Service de vos boissons au buffet boissons
- Verrerie et nappage nécessaire
- Organisation et Service de vos boissons durant le repas
- Rangement et stockage des bouteilles vides

Pour une meilleure gestion et vision de votre consommation et du restant non bu.

Information Importante :

J'insiste aujourd'hui pour vous informer que le lunch ne donne pas lieu à utiliser des assiettes et couverts et à manger assis, l'esprit et la convivialité du lunch (style Garden Party) résident dans le fait que les gens mangent debout, qu'ils se mélangent et discutent entre eux. Toutes mes préparations sont en portion individuelles, servies sur de beaux toasts ou dans des cassolettes ou verrines....

Pour le bon déroulement et réussite de ce type de repas, vous pouvez prévoir jusqu'à 40% de places assises autour de mange debout ou gérédons (+ chaises un peu partout...). Si cette consigne venait à ne pas être respecté par les clients (amenaient à installer tous leurs convives assis autour de tables), la prestation pourrait-être annulé par le traiteur, même au dernier moment et ceci pour non respect du contrat : le lunch se transformant en repas assis et ne nécessitant plus la même organisation : besoin d'assiettes, de plus de serveurs, etc....

Toutes les préparations proposées, de la base à la garniture, sont fabriquées par mes soins. Et chacune d'elles est présenté soit sur un toast maison soit dans de la vaisselle de qualité correspondant à sa taille.

Les animations

Buffet de la mer : 6€par personne

2 huîtres par personnes, Crevettes roses et grises -
Beurre, pain, citron.

Découpe de jambon de Serrano : 5€par personne

Tartine de pain de campagne et raisin

Mini Billot : 5€par personne

Saumon, confit aux épices douces et à l'orange,
tranché. Pain de campagne

Buffet wok Breton: 5€par personne

Noix de St - Jacques au croquant de pistache 2 St
Jacques par personne

Buffet plancha: 5€par personne

Bonbon de foie gras et aiguillette de canard et foie

Buffet de fromage s : 6€par personne

Farandole de Beaux Fromages (100g par pers)
découpés et assortiments de pains variés, raisin,
fruits secs et huile d'olive

Pyramide en macarons : 2€par personne

Présentation avec folklore :1 macaron par pers,
bonbons, présentoir en nougatine.

Fontaine à chocolat : 2.50€par personne

Brochette de fruits frais et chamalow

Buffet Self Café à volonté : 1€par personne

Un buffet est dressé avec une machine expresso
professionnelle

Animation Coffee Time : 5€par personne

gras. 2 par personne

Un maître d'hôtel est à votre disposition pour une heure

Café / Café frappé glacé / Thé / Infusion / Chocolat viennois / Capuccino...

Lunch* à 40 € par personne

- Brochette de tomate cerise au basilic et mozzarella
 - Tuile de légumes crus, sauce Pesto
 - St jacques sauce foie gras et Grain d'Amour
 - Moules farcies aux amandes et à l'ail doux
 - Cassolette crumble de langoustine et chutney de tomate
 - Crème brûlée de foie gras
-
- Brochette de Banane à la poitrine salée
 - Brochette de Magret de canard et pruneaux
 - Brochette de volaille caramélisée aux abricots séchés
 - Brochette d'Agneau aux herbes de Provence
 - Brochette de lomo
 - Burger Gascon (foie gras, aiguillette, compotée d'oignon)
 - Brochette de cœurs de canard en persillade
 - Tortillas de saumon aux épices mexicaines
 - Verrine aux saveurs Méditerranée
 - Verrine d'aubergine au cumin, ricotta et chorizo grillé
 - Cake à la tomate, jambon de pays et sarriette
 - Madeleine à l'huile d'olive fourrées à la tapenade
-
- Brochette de Cantal au raisin
 - Brochette de fruits
 - Ananas caramélisé, crème pina colada
 - Crème brûlée au Carambar
 - Tiramisù
 - Granité Margaritas

Lunch* à 45 € par personne

- Brochette de tomate cerise au basilic et mozzarella
 - Tuile de légumes crus, sauce Pesto
 - St jacques sauce foie gras et Grain d'Amour
 - Moules farcies aux amandes et à l'ail doux
 - Cassolette crumble de langoustine et chutney de tomate
 - Tortillas de saumon aux épices mexicaines
 - Crème brûlée de foie gras
-
- Brochette de Banane à la poitrine salée
- Brochette de Magret de canard et pruneaux
 - Brochette de volaille caramélisée aux abricots séchés
 - Brochette d'Agneau aux herbes de Provence
 - Brochette de lomo
 - Burger Gascon
 - Brochette de cœurs de canard en persillade
 - Tartine provençale
 - Verrine aux saveurs Méditerranée
 - Madeleine à la carotte et chorizo aux épices
 - Fondant de tomate au basilic
 - Verrine d'aubergine au cumin, ricotta et chorizo grillé
 - Cake à la tomate, jambon de pays et sarriette
 - Madeleine à l'huile d'olive fourrées à la tapenade
-
- Brochette de Cantal au raisin
 - Brochette de fruits
 - Mini cupcake
 - Ananas caramélisé, crème pina colada
 - Crème brûlée au Carambar
 - Tiramisù
 - Granité Margaritas

**Exemple de Lunch, une liste de 8 pages d'autres mises en bouche vous sera proposée*