



PIÈCES COCKTAILS FROIDES (MINIMUM 15 PIÈCES PAR CHOIX)

Navette de rilette de thon.....	1,40€/Pièce
Blini oeuf mimosa.....	1,20€/Pièce
Mini tartelette, crémeux parmesan et tomates confites.....	1,20€/Pièce
Toast pain suédois au saumon fumé.....	1,50€/Pièce
Brochette estivale (melon, jambon sec et feta).....	1,30€/Pièce
Verrine de tzatziki et son toast à l'ail.....	1,20€/Pièce
Tataki de saumon, saveur Asiatique.....	2,10€/Pièce
Verrine fraîcheur, concombre, fromage frais et crevettes.....	2,10€/Pièce
Brochette de Kefta au poulet, sauce yaourt grec.....	2,10€/Pièce
Pain surprise, minimum 40 sandwich.....	50€/Pain surprise
Thon/ jambon/fromage frais	
Toast de foie gras, chutney de pommes.....	3,30€/pièce
Damier coloré (disponible de mai à septembre).....	40€/les 100 cubes
concombre, feta, pastèque et melon	

PIÈCES COCKTAILS CHAUDES (MINIMUM 15 PIÈCES PAR CHOIX)

Burger de boeuf au Camembert.....	1,60€/Pièce
Burger de boeuf au Cheddar.....	1,50€/pèce
Wrap de poulet, guacamole, cheddar et oignons rouges.....	1,30€/Pièce
Hot Dog.....	1,50€/Pièce
Mini pizza Camembert et lardons.....	1,20€/Pièce
Croque monsieur jambon/emmental.....	1,30€/pièce
Croque monsieur végétarien, pesto, mozzarella et tomate.....	1,50€/Pièce
Verrine de Gambas à L'Espagnole, crème de chorizo.....	2,10€/Pièce
et poivrons	



Animations culinaires salées : réveiller les sens de vos convives

<i>Yakitori au boeuf et fromage à la plancha.....</i>	<i>3,30€/Pièce</i>
<i>Foie gras poêlé sur sa brioche artisanale.....</i>	<i>3,70€/Pièce</i>
<i>Saint Jacques snackée et sa persillade.....</i>	<i>2,90€/Pièce</i>
<i>Brochette crevettes et chorizo à la plancha.....</i>	<i>2,10€/Pièce</i>
<i>Découpe de saumon gravlax, accompagné de blini.....</i>	<i>3,10€/Pièce</i>
<i>et sa crème aux herbes</i>	

Nos verrines à déguster sur le pouce

Verrine Périgourdine 4,50€

foie gras "maison", magret de canard fumé, noix, salade verte et vinaigre Balsamique (80gr)

Verrine Océane 3,50€

miette de crabe, orzo et crème citronnée (80gr)

Verrine Paysanne 3,70€

oeuf mollet, lardons, Gouda et salade verte (80gr)

Verrine Caesar 3,70€

poulet, copeaux de parmesan, croutons, tomates cerises, sauce caesar et salade (80gr)



PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES (MINIMUM 20 PIÈCES PAR CHOIX)

<i>Mini tartelette aux fruits de saison.....</i>	<i>1,30€</i>
<i>Mini tartelette ganache chocolat.....</i>	<i>1,30€</i>
<i>Financier citron et graine de pavot.....</i>	<i>1,50€</i>
<i>Tiramisu Oréo et chocolat.....</i>	<i>1,50€</i>
<i>Verrine de fraise, touche de crème montée.....</i>	<i>1,50€</i>
<i>Navette façon Paris-Brest.....</i>	<i>1,50€</i>
<i>Tartare de fruits exotiques, mousse coco.....</i>	<i>1,50€</i>
<i>Verrine de salade de fruits.....</i>	<i>1,30€</i>
<i>Verrine de pommes caramélisées et speculoos.....</i>	<i>1,30€</i>
<i>Panna cotta et sa compotée de fruits rouges.....</i>	<i>1,70€</i>
<i>Macarons.....</i>	<i>1,20€</i>
<i>Mini croissant.....</i>	<i>0,90€</i>
<i>Mini pain au chocolat.....</i>	<i>0,90€</i>
<i>Mini pain au raisin.....</i>	<i>0,90€</i>
<i>Chouquettes.....</i>	<i>0,50€</i>

QUELQUES INFORMATIONS PRATIQUES

Formule installation: location de support, nappage buffet, serviettes et cuillères cocktails, couleurs aux choix du client, nettoyage support par Brunch'Eure

80€ tout compris

Frais de livraison aller-retour: 0,80ct/Km (aucun retrait sur place)

Location de table pour buffet si besoin: 10€/ table

Frais d'exploitation(eau, électricité, déchets...): tarif unique 15€ (moins de 30 personnes)

Frais d'exploitation(eau, électricité, déchets...): tarif unique 30€ (au delà de 30 personnes)

Location de vaisselle: sur devis

Contrat ou fiche de renseignements établi à la suite du devis signé
30% d'acompte demandé suite à la signature du contrat pour réserver la date
règlement en espèces ou virement bancaire (RIB joint au contrat)

PERSONNEL À DISPOSITION LORS DE VOS ÉVÈNEMENTS

Traiteur seul pour 40 personnes maximum: 30€/Heure

+ 1 Aide cuisinier: 18€/Heure

+ 1 serveur pour 40 personnes maximum: 18€/Heure

NOTE IMPORTANTE

Toute prestation au-delà de 30km de Dardez, souhaitée sous forme de buffet par le client, devra prévoir du personnel sur place pour des raisons de logistique
la livraison sous forme de box est possible