

Ludovic  Hayes

Ouest Organisation Fêtes • **TRAITEUR**

L'art de créer vos réceptions

www.traiteurvendee.com



COCKTAILS

OPEN DE VENDEE

2022

Tarif valable du 1/03/20 au 28/02/21

Zone Artisanale - Rue Saint-Joseph - 85000 Mouilleron-Le-Captif
02 51 31 19 89 • contact@traiteurvendee.fr

COCKTAIL A EMPORTER OU A LIVRER

- ARDOISE DE 15 TOASTS DE FOIE GRAS..... 50,00€
- PLANCHE DE CHARCUTERIE FINE (POUR 4 PERS).....16,00€
- ARDOISE DE 24 PIECES REDUCTIONS CHAUDES ASSORTIES..... 25,50€
- ARDOISE DE 24 PIECES CANAPES ASSORTIS..... 27,50€
- PLATEAU DE 12 VERRINES ASSORTIES..... 15,40€
- ASSIETTE DE 12 TARTINETTES FROIDES.....17,10€
- ASSIETTE DE 12 TARTINETTES CHAUDES.....17,10€
- ARDOISE DE 24 MINI BOUCHEES ASSORTIES..... 25,60€
- PREFOU LA PIECE TRANCHEE UNITE..... 7,00€
- PAIN SURPRISE (PAIN ARTISANAL MAISON 70 PIECES)..... 43,00€
- PAIN SURPRISE VEGETARIEN (PAIN ARTISANAL MAISON 70 PIECES).....43,00€
- PLATEAU DE 24 CLUBS SANDWICHS..... 22,50€
- PLATEAU DE 24 WRAPS..... 22,50€
- PLATEAU DE 24 MINI SANDWICHS.....48,00€
- ARDOISE DE 12TARTINADES DE FROMAGES AOP AVEC CONFITURES.....34,20€

CES COCKTAILS SONT HORS VAISSELLE, HORS SERVICE.

COCKTAILS CLASSIQUES

« durée limitée environ 1h30 »

FOMULE N°1 AVEC SERVICE COMRIS : 18,70€

2 Canapés Assortis



2 Verrines Assorties



2 Réductions Chaudes Assorties



3 REDUCTIONS SUCREES

FOMULE N°2 AVEC SERVICE COMRIS : 21,90€

4 Canapés Assortis



2 Verrines Assorties



2 Réductions Chaudes Assorties



3 REDUCTIONS SUCREES

FOMULE N°3 AVEC SERVICE COMRIS : 26,20€

4 Canapés Assortis



2 Verrines Assorties



2 Réduction Chaudes Assorties



4 Mini Bouchées Assorties



3 REDUCTIONS SUCREES

PRIX NET TTC TVA 10%

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

CES COCKTAILS SONT HORS VIN HORS MOBILIER

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

Pour tout dépassement de temps de service : 40,00€/heure/salarié présent

COCKTAIL PLANCHA

Durée 2h00 environ

4 CANAPES ASSORTIS



2 VERRINES ASSORTIES



2 MINI BROCHETTES DE ST JACQUES

2 MINI BROCHETTES DE GAMBAS

2 MINI BROCHETTES DE POULET

2 MINI BROCHETTES DE MAGRET



PLATEAUX DE FROMAGES



3 REDUCTIONS SUCREES

PRIX NET TTC TVA 10% AVEC SERVICE COMPRIS: 31,00€

Ce prix comprend le pain, la verrerie, le nappage tissu, les eaux minérales plates et gazeuses, les boissons sans alcool.

COCKTAIL HORS VIN

HORS MOBILIER

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

Durée 2h00 environ

4 CANAPES ASSORTIS



2 VERRINES ASSORTIES



2 REDUCTIONS CHAUDES ASSORTIES



ATELIER CHARCUTERIE FINE

(Jambon Serrano et/ou San Daniel 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)

OU

ATELIER FUMAIISON « MAISON »



PLATEAUX DE FROMAGES



3 REDUCTIONS SUCREES

PRIX NET TTC TVA 10% AVEC SERVICE COMPRIS: 25,60€

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

COCKTAIL HORS VIN

HORS MOBILIER

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

durée 2h00 environ

4 CANAPES ASSORTIS



2 VERRINES ASSORTIES



4 HUITRES PAR PERSONNES

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



ATELIER TARTINADE DE LA MER

rillettes de saumon, terrine de st jacques, terrine de seiche, rillettes de sardine



3 REDUCTIONS SUCREES

PRIX NET TTC TVA 10% AVEC SERVICE COMPRIS : 31,80€

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

COCKTAIL HORS VIN

HORS MOBILIER

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 Gravlax 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- Tortillas, Tapenade, Légumes Marinés, Toast de Serrano*
- ATELIER CREOLE- Boudin Antillais, Acras Maison, Beignet de Crevette et Calamars, Rougail Saucisse*
- ATELIER TRILOGIE DE FOIE GRAS DECOUPE- Figue, Poivre, Cognac*
- ATELIER SYPHON- Tartare de Saumon Mousse à l'Aneth, Tartare de Magret Fumé Mousse Pomme Verte, Tartare de Thon Mousse a la Betterave*
- ATELIER FUMAISSON-Saumon, Maquereau, Truite, Flétan, Magret de Canard, Filet Mignon de Porc*
- ATELIER GLACE-5 Variété au choix de glace et sorbet servi dans un cône gaufrette*
- ATELIER CREPE- Crêpe cuisiné devant les convives sucre,confiture, Nutella, chantilly*

N'hésitez pas à nous contacter pour un devis personnalisé

COMPOSITIONS COCKTAILS

Canapés Assortis

Pressé de Paleron et Foie Gras sur Pics, Champignon Escargot avec Crème d'Ail, Makis au Saumon Gravlax, Œuf de Caille Chorizo, Raison Chèvre Frais et Pistache, Roule de Jambon et Mozzarella Tomate Confitée, Brochette Mangue Crevette, Navette Anchois et Tapenade, Pain Nordique avec Maquereau Fumé et sa Goutte de Poivron, Mini Blinis Crème et Lard.

Verrines Assorties

Lentilles Corail Serrano, Purée de Betternut avec sa Crème Fouettée et Balsamique, Fenouil Poisson Rillettes de Poisson Blanc, Compotée de Mangue Foie Gras Pain d'Épice, Crème de Choux Fleur et Chorizo Tomate Confitée avec Tapenade d'Olive Noire et sa Crème.....

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, Mousse de Canard.....

Liste non exhaustive

Nos réductions sont modifiées régulièrement suivant la saison.

CONDITIONS GENERALES

- PRIX NET TTC TVA 10%
- PAS DE DROIT DE BOUCHON
- COCKTAIL HORS MOBILIER
- PAIEMENT 21 JOURS.