



PUNCH EXOTIQUE
AVEC ou
SANS ALCOOL
coup de champagne

repas de fête 2023-2024



4 Nos pièces cocktails



PIÈCES SALÉES :

Blinis au saumon fumé, ciboulette et beurre citronné

Œuf de caille sur toast

Mini burger saumon servi chaud

brochette de volaille mariné





Vos entrées



Tartare de saumon et avocat sur croustille de pain campagne sauce à l'écorce d'orange

Terrine de foie gras origine France brioché a la truffe ciboulette

Thon froid saveurs tataki, graine de sésame mie cuit rôtie fond d'artichaut





filet de veau sauce madère casserole de pomme risolé julienne de courgette
filet bar de ligne sur lit et girole soufflé de pomme mousseline et asperge selon saison
Suprême de volaille creme de maïs polenta rouler crousti confit d'échalotte

Trou Festif

granulé sorbet mangue rhum ambré

ou

sorbet citron jaune Smirnoff

ou

pomme verte et calva

Boule, pains céréales,



duo de fromage petite salade,

brie de meaux , cantal- chèvre cendré, compté- munster, camembert

Entremet chocolat noix
caramelisé creme vanille de
Bourbon



Entremet pomme poire poché à
la crème vanille sauce chocolat,



crèmeux chocolat creme
mandarine
1 coupe de pétillant servi avec le
dessert
café -thé petit chocolat





1 COCKTAILS PLANTEUR



LES BOISSONS SOFT A DISCRETION



LES VINS NON : 1/3



LES VINS NON : 1/5



CHAMPAGNE 1/5



CAFE ET THÉ AVEC SUCRE PETIT CHOCOLAT





-
- 1 chef de cuisine
- 1 maîtres d'hôtel responsable
-
- Nous collaborons avec un supports intérim réservation de personnel brigade, ce qui nous permet de toujours assurer nos événements dans le cas d'un congé maladie ou d'une absence imprévu.
- Pour toutes les prestations, nos employés seront vêtus de chemise, pantalon, chaussure ainsi que d'une cravate noire.

● *Installation*

-
- Le jour de la prestation : a partir de 16h 24h
- Installation des tables, nappages et de la vaisselles à partir de
- Mise en place de la cuisine à partir de
- : mise en place terminée
- - arrivée des convives
- Remise en état de la salle à la fin de l'événement
-
-

Le transport



MOYENS TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

MENU DE FÊTE

PERSONNEL

LIVRAISON

VÉHICULES DE SOCIÉTÉ

ETUVE

- 1 camion frigorifique Mercedes Vito 5m2
- 2 camion frigorifique Iveco Daily 14m2
- 1 scooter
- Location petit forestier 12 m² frigorifique pour les livraisons supplémentaires



notre Matériels

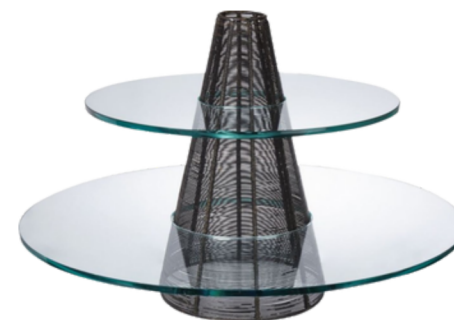


vaisselle porcelaine et inox

Nappage tissu et serviette blanche,

couverts entre, plat, dessert,/ verre cocktails, eau, vin, tasse a café et percolateur
petit matériel d'organisation.

Vaisselle RSE



Équipements pour vos événements

L'ambiance de salle que vous souhaitez donner à votre événement étant inconnu, nous sommes parti sur des tons sobres concernant le mobilier. Cependant, je tiens à vous informer qu'il ne s'agit ici que d'un exemple afin de vous projeter.

Il est bien évidemment possible de partir sur d'autres coloris, d'autres thématiques. Los de votre décision final, nous pourrons alors discuter ensemble de la façon dont vous souhaitez organiser les lieux.



Notre fournisseur d'arts de la table et d'emballages naturels OXSTAL, sélectionne des matières respectueuses de l'environnement pour développer des contenants alimentaires durables, recyclables et compostables, avec une esthétique agréable. Il nous fournit en plateaux-repas, lunch box, serviettes, gobelets et bien plus encore..



décoration table



décoration centre de
table



II table ronde pour repas
sur place



chaises confortables
fournies



étuve 4 kw



table buffet pour l'office

Description	Prix unitaire HT	Quantité	Total HT
Menu 20 en plus cocktails 100 et repas	130	1	130€
Boisson (soft à discrétion et café)			
mobilier et décoration			
Maitre d'hôtel	1		
chef de cuisine	1		
serveur	30		
cuisinier	6		
Etuvue	4		
		HT	
		TVA 10%	
		TOTAL TTC	



Achille

Chargée de Marketing Digital &
Evènementiel

Cocktails & Saveurs



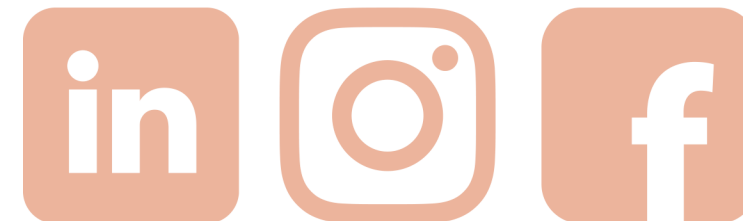
3 parc d'activités des 4 chemins

95540 MÉRY-SUR-OISE

www.cocktailsetsaveurs.com

cocktails-et-saveurs@outlook.fr

01.30.36.74.87



@cocktailsetsaveurs

