



**La Table  
de Charlotte**  
Traiteur



# Buffet avec plat chaud

Uniquement sur le navire  
“Ilienne”

Croisières Marseille Calanques est votre unique interlocuteur pour la réservation du service traiteur. Nous vous offrons une prestation complète incluant la privatisation du bateau et la restauration.



# BUFFET AVEC PLAT CHAUD

## Les entrées

Salade Caprèse, tomates anciennes, buffala  
Planches de charcuteries  
Salade de conchigli à l'italienne, jambon cru  
Salade d'aubergine grillée, tomates confites, féta  
Tartes au choix (Légumes, lorraine, pissaladière)  
Salade de poulet thaïe  
Salade de potimarron, féta  
Focaccia aux légumes  
Taboulé à la menthe fraîche

## Les plats chauds en contenants individuels ou en chaffing - 1 au choix

### CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

Sauté de veau aux olives, pommes grenailles au sel de Guérande  
Gratin de brandade de morue et pomme de terre  
Nouilles sautées, légumes croquants thaï  
Cannelloni à la brousse  
Gnocchis aux légumes de saison  
Daube de poulpe, pommes vapeur  
Chili con carné et riz parfumé  
Parmentier de canard  
Curry de patate douce  
Tajine de poulet au citron, semoule parfumée

## Les desserts

Brownie noix de pecan, crème anglaise  
Tarte citron meringuée  
Tarte tropézienne  
Pomme au four et amandes effilées  
Tarte rustique aux pommes crumble  
Crumble vanille/amande, pomme banane  
Tiramisu  
Crème brûlée  
Fondant au chocolat

Prestation de 5h00

**Le choix et le nombre de pièces seront définis  
en fonction du nombre de convives et de la  
saisonnalité par la Table de Charlotte**

⚠ Nous vous prions de nous signaler les éventuelles allergies et régimes alimentaires particuliers

## TARIFS

**AVEC SERVICE** (Minimum de commande 30 personnes)

De 30 à 50 personnes : 56,20€ HT par personne

Au-delà de 51 personnes : 48.70 € HT par personne

## PRESTATIONS INCLUSES DANS LES BUFFETS

### BOISSONS

Jus de fruits assortis, sodas

Eaux minérales plates et gazeuses

### MATERIEL ET LOGISTIQUE

Verrerie en dur et matériel jetable et biodégradable nécessaire

Serviettes non tissées

### PERSONNEL DE SERVICE

1 maître d'hôtel + 1 serveur par tranche de 40 personnes



La Table  
de Charlotte  
Traiteur



## LES BOISSONS EN OPTION

### LES VINS - 3 COULEURS DISPONIBLES (TVA 20%)

Château Virant : 9.80€ HT la bouteille

Château de Saint hilaire : 21€ HT la bouteille

Château du Seuil : 26,50€ HT la bouteille

### LES CHAMPAGNES (TVA 20%)

Veuve Pelletier brut : 42.60€ HT la bouteille

Mumm: 55.20€ HT la bouteille

Laurent Perrier brut: 64.40€ HT la bouteille

Perrier Jouët brut: 78.20€ HT la bouteille

Ruinart brut : 84€ HT la bouteille

### LES BIERES (TVA 20%)

Heineken 25 cl : 2.20€ HT la bouteille

Lefte 25 cl : 3€ HT la bouteille

Location d'une tireuse à bière: 57.50€ HT par tireuse

Fût de 20L de bière blonde: 138€ HT par fût

### LES ALCOOLS FORTS ET COCKTAILS (TVA 20%)

Ricard 70 cl : 31.40€ HT la bouteille

Jameson 70 cl : 36.30€ HT la bouteille

Martini ( Rouge ou blanc ) 1L : 19.40 € HT la bouteille

Vodka Absolut 70 cl : 35.70€ HT la bouteille

Vasque de punch : 3.60€ HT par personne

Kir vin blanc : 2.10€ HT par personne

Mojito : 5.20€ HT par personne

Spritz : 5.20€ HT par personne

### LE CAFÉ (TVA 10%)

Percolateur : 1.10€ HT par personne

Nespresso : 1.90€ HT par personne