



Photos non contractuelles



# Buffet gourmand





# **BUFFET GOURMAND (14 PIÈCES)**

**Assortiment de fours salés**  
Saumon, jambon, fromage

**Pizza cocktail**

**Canapés :**

Roquefort céleri noix, mozzarella  
basilic tomates, tarama oeuf de truite,  
saumon fumé à l'aneth

**Tapas :**

Chiffonnade d'épaule ibérique,  
brouillade d'oeuf aux asperges

**Plateau de légumes :**

Assortiment de crudités et sauce crème  
fraiche et fines herbes

**Verrines cocktail assorties :**

Confit de légumes, tartare de tomates  
fromage frais à l'aneth et saumon  
fumé, concombre feta ciboulette,  
melon pastèque prosciutto et basilic  
(en saison)

**Assortiment de gâteaux de soirée**

Tarte au fruits, éclair, opéra, mousseline, trianon

**Boissons softs**

Coca, jus de fruits, eau pétillante et plate  
Café (uniquement avec service)

# TARIFS

## **Tarif avec service (minimum 10 personnes)**

**37,90€ HT (tva à 10%) par personne**

### Inclus:

Livraison et service aux buffets et aux plateaux  
Mobilier de buffet  
Nappage de buffet  
Matériel cocktail : verrerie et vaisselle  
Glace à rafraichir, glaçons

## **Tarif sans service (maximum 40 personnes)**

**23€ HT (tva à 10%) par personne**

**+ tarif livraison : 69€ HT**

Livrés dans des plats prêts à être dégustés

Il est demandé aux clients qui choisissent une prestation sans service de gérer l'installation et la désinstallation de la prestation (déchets qui en découlent y compris).

La composition peut être amenée à changer en fonction des saisons et de la disponibilité des marchandises chez nos fournisseurs.

Tout régime alimentaire spécial ou allergies doivent être signalés en amont.

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.



## NOS OPTIONS

Tarifs par personne

### **Atelier foie gras : 8,90€ HT (tva à 10%)**

Foie gras truffé, nature et poivre  
Escalope de foie gras à la plancha  
Chutney de figues, fraises, échalotes  
confites  
Toasts de pains spéciaux

### **Atelier de pâtes : 5,50€ HT (tva à 10%)**

Pâte préparée à la minute agrémentée  
de sauces :  
Pesto, bolognaise, carbonara ou pâte  
dans la demi-meule de parmesan

### **Atelier mini burger : 5,50€ HT (tva à 10%)**

Différentes préparations de burger

### **Atelier burrata : 5,50€ HT (tva à 10%)**

Toast de véritable buratta crémeuse,  
tomates anciennes et colorées, basilic  
frais, huiles d'olives artisanales,  
vinaigres balsamiques parfumés et  
pains spéciaux.

### **Ateliers découpe de jambon cru ibérique : 220€ HT (tva à 10%)**

**Pièce montée : 2,20€ HT (tva à 10%) / choux ou  
en remplacement des desserts proposés**

# CARTES DES BOISSONS

Tva à 20%

## **Alcools forts - prix à la bouteille**

Bouteille de Pastis 51 - 38€ HT

Bouteille de Whisky Clan Campbell - 38€ HT

Bouteille de Martini - 30€ HT

Bouteille de Vodka Absolut - 38€ HT

## **Boisson au verre - uniquement avec service - prix au verre**

Mojitos - 8,80€ HT

Spritz cocktail - 7,20€ HT

Kir au vin blanc pétillant - 4,40€ HT

Kir royal - 11€ HT

Sangria - 4,40€ HT

Punch - 4,40€ HT

## **Cocktail en vasque - Avec et sans service, minimum 10 personnes - prix au verre**

Mojitos - 4,40€ HT

Soupe champenoise - 4,40€ HT

Punch - 4,40€ HT

## **Bières en bouteille - prix à la bouteille**

Heineken 25 cl - 2,20€ HT

La Cagole bière blonde - 2,20€ HT

## **Champagne - prix à la bouteille**

Mumm - 66€ HT

Tsarine - 66€ HT

## **Vin - prix à la bouteille**

Château Virant cuvée domaine :

rouge, rosé - 9,90€ HT

Château virant cuvée château :

rouge, rosé, blanc - 17,60€ HT