



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