



Photos non contractuelles



Buffet convivialité

21 pièces





BUFFET

CONVIVIALITÉ

(21 pièces)

Assortiment de fours salés

Pizza cocktail

Minis quiches :

Saumon, champignons, tomates séchées et chèvre, lardons, fromage

Olives cocktail

Planche de charcuterie et fromage, servie avec pain, confiture et miel

Tapenade à tartiner

Plateau de crudités :

Assortiment de crudités et sauce crème fraîche et fines herbes

Petits lunchs garnis :

Poulet crudité, rilette de thon et concombre, jambon cru pesto rosso et gouda

Assortiment de gâteaux de soirée :

Tarte au fruits, éclair, opéra, mousseline, trianon

Boissons softs

Coca, jus de fruit, eau plate et pétillante. 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