



Photos non contractuelles



Cocktail dînatoire

25 pièces





COCKTAIL DÎNATOIRE

(25 pièces)

Assortiment de fours salés

Pizza cocktail

Canapés :

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

Atelier Provençal :

Tapenade, caviar d'aubergine, brandade de morue, soupe au pistou, minis tartellettes garnies

Plateau de légumes :

Assortiment de crudités et sauce crème fraîche 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)

Minis quiches :

Saumon, légumes, tomate séchée et chèvre, lardons, champignons

Atelier plancha :

Magret de canard au poivre
Nems

Brochette yakitori de poulet
Gambas à l'aneth et fenouil
Poivrons à l'italienne

Assortiment de gâteaux de soirée

Tarte aux fruits, éclair, opéra, mousseline, trianon

Boissons softs

Eau plate, eau gazeuse, jus de fruits, Coca



TARIFS

Tarif cocktail dînatoire 25 pièces

Avec service 48,40€ HT (tva à 10%) par personne

Logistique

Livraison comprise
Service aux buffets et aux plateaux
Personnel de service compris

Materiel

Mobilier de buffet pour boissons et planchas
Nappage de buffet, verrerie et vaisselle
Glace à rafraichir, glaçons

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