



# *Votre Réception* 2023-2024



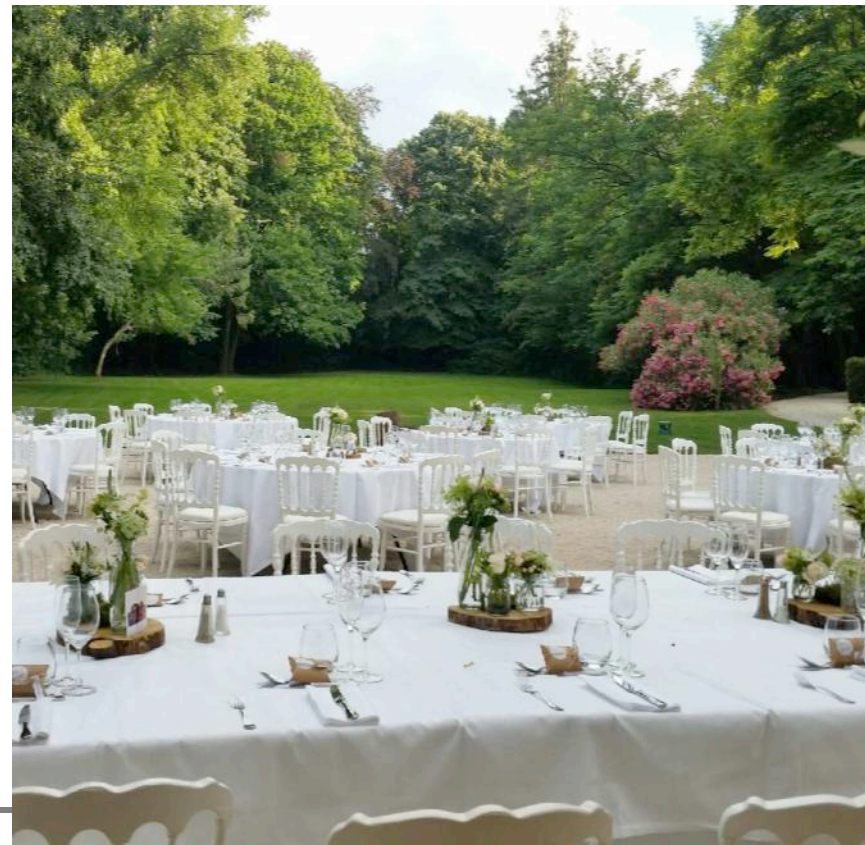
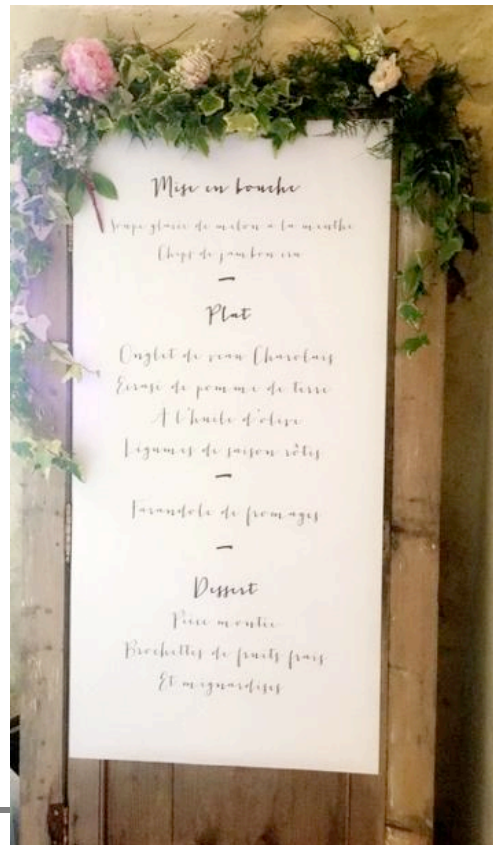
# Savoir Faire

Riche de plus de 27 années d'expertise, 5/5 Réceptions vous offre son savoir-faire et son expertise pour rendre votre réception unique et ravir vos convives ! Partenaires incontournables d'une réception réussie, nos équipes interviennent largement sur la région PACA et LARO, afin de vous servir une cuisine moderne, artisanale, locale et de saison, aux saveurs de la Provence concoctée par nos chefs et spécialement pour vous !





# Nos Réalisations













# Notre Cuisine





# Nos Formules



En fonction de vos aspirations, nous pouvons vous proposer plusieurs formules au choix qui restent entièrement personnalisables. Celles-ci s'articulent autour d'un vin d'honneur / apéritif puis d'un déjeuner / diner...





# Les Rafrachissements



## Citronnade & Orangeade...

A l'arrivée de vos convives, avant votre cérémonie ou pendant vos photos de groupe, nous vous proposons, en option, le service de Citronnade & Orangeade en bonbonnes en verre ainsi que d'eaux minérales fraîches.

Ces boissons sont proposées en libre service avec des gobelets carton blancs.

***Inclus dans cette option :** une table rectangulaire, le nappage blanc avec l'éventuel chemin de table (colori au choix sur notre panel), 2 bonbonnes en verre de 10 L, gobelets en carton blanc, les boissons renouvelées pendant 1 heure.*

***Non inclus dans cette option :** la décoration (fleurs, vases, étiquettes...)*

**Prix par personne TTC : 1.90 €**



## Le kiosque à glaces

Service de glaces en cornet (3 parfums à choisir sur notre large panel) – durée 1 h.

**Prix par personne TTC : 4.20 €**

*(tarif maintenu pour un minimum de 70 pers)*



# Les Ateliers

Les Ateliers sont des préparations (cuissons ou découpes) réalisées par nos Chefs, devant vos convives. Elles sont proposées en complément de votre formule Apéritif ou en remplacement de celles déjà incluses dans la formule retenue.

Les quantités pour chaque animation correspondent à 3 pièces/personne.

Les ateliers sont à ajouter en supplément du menu.

## Atelier Risotto

Risotto de fregola Sarda à la crème de truffe, présenté dans une demi meule de parmesan

Prix par personne TTC : 6.50 €



## Atelier Jambon de cochon de lait

Découpe de jambon de cochon de lait 4 kg environ, devant vos convives avec du pain de campagne, des cornichons et pickles et un beurre fermier.

Prix par personne TTC : 6.50 €

## Plancha de la mer

Cuisson par notre chef, devant vos convives seiches, Rougets, Couteaux en persillade ou gambas décortiqués, proposés avec citrons & Rouille,

Prix par personne TTC : 6.50 €

## Dégustation de foie gras « chaud – froid »

Présentation de foie gras en 3 façons par notre chef : terrine de foie gras aux figues, terrine de foie gras nature & pépites de foie gras poêlé, proposés avec du pain de campagne tranché & fleur de sel de Camargue,

Prix par personne TTC : 8 €

## Dolce Vita

Découpe jambon sec italien San Daniel (6 kg) tranché devant vos convives, accompagné d'une déclinaison d'antipasti en bocaux (légumes grillés à l'huile d'olive), beurre de tomates confites & pain

Prix par personne TTC : 7.20 €

## Animation Saumon Gravlax

Filet de saumon gravlax tranché devant vos convives par notre chef et proposé avec des blinis, crème à l'aneth, pain complet tranché & beurre,

Prix par personne TTC : 5.50 €

## Plancha du Boucher

Cuisson par notre chef, devant vos convives d'Araignée de porc aux herbes de Provence, de Magret de canard à la Sariette, d'émincé de Taureau ou bœuf de Camargue mariné à l'origan, Servi avec fleur de sel de Camargue, Moutarde aux herbes et poivre du moulin

Prix par personne TTC : 6.20 €



## Atelier Mini Burgers

"Bull Burger" avec viande de taureau, vieux cheddar & ketchup épicé,  
(au total 2 pièces / pers)

Prix par personne TTC : 5.90 €

## Atelier Wrap veau confit

"Pitrine de veau confite basse température au citron et tomate confite dans une tortilla moelleuse et sa crème de concombre à la menthe (au total 2 pièces / pers)

Prix par personne TTC : 5.90 €

## Atelier Pho japonais

Brochettes de lotte cuites devant vos convives dans un bouillon asiatique (gingembre, citronnelle, coriandre, citron vert, bouillon de volaille et brochette de volaille cuites dans un bouillon « Tom Kha kai », (lait de coco, combava, citronnelle, feuille de kéfir)

(au total 2 pièces / pers)

Prix par personne TTC : 5.30 €





# Le Diner

Le Chef vous propose une palette de suggestions variées, entièrement personnalisables et modulables à souhait. Toutes les formules incluent le nappage et les serviettes en tissu, des chemins de table de couleur ainsi que la vaisselle et la verrerie.

Le service de vos plats sera réalisé à l'assiette et assuré par une équipe qualifiée dirigée par un Maître d'hôtel qui sera votre interlocuteur tout au long de la soirée et se chargera d'harmoniser son service avec l'animation, la soirée dansante ainsi que les différentes pauses prévues.





# Menus

Epicure à 79€ TTC /

pers

Cocktail formule **10 pièces apéritives**

*Les éventuels ateliers culinaires sont à ajouter en supplément du menu*

- + Mise en bouche
- + Plat
- + Fromage
- + Dessert

Inclus dans la formule :

*La verrerie, la vaisselle, le nappage (1 nappe pour 10 pers), les glaçons, le service de votre pièce montée sans supplément ainsi que le service de vos boissons sans droit de bouchon...*

*L'installation de 3h30 avec mise de table, le service de 18h à 2h du matin, le rangement...*

Non inclus :

*Le rafraichissement en libre service, les ateliers culinaires, les eaux, les softs, les boissons alcoolisées, la décoration...*

Angélie à 99€ TTC /

pers

Cocktail formule **14 pièces apéritives**

*Les éventuels ateliers culinaires sont à ajouter en supplément du menu*

- + Entrée
- + Plat
- + Fromage
- + Dessert
- + Café/thé



# Entrées & Mises en bouche

- Tomate cœur de stracciatella, eau de tomate et poussière de tomates séchées (Entrée)
- Carpaccio de cabillaud, huile d'olive des baux de Provence, avocat crémeux et citron confit (Entrée & Mise en Bouche)
- Dôme crémeux de homard, sauce vierge au pignon de pins torréfiés, (Entrée)
- Cannelloni de truite Gravlax, cœur de brousse et aneth, houmous de lentille corail au gingembre, (Entrée)
- Tarte Tatin de tomate cerises, sablé au parmesan, rouget cuit à la flamme, riz rouge de Camargue soufflé, (Entrée)
- Gaspacho légèrement acidulé au poivre de Timut, brunoise de légume croquant jaune d'œuf cuit au soja, (Entrée & Mise en Bouche)
- Velouté de carottes glacées, suprême d'orange rôti et œuf parfait (Entrée & Mise en Bouche)





# Les Plats

## *L'Agneau de Crau Alpilles*

- Raviole d'agneau, jus à l'ail noir,
- Effeillé d'agneau en robe d'aubergine confite,

## *Le Bœuf des Hautes Terres,*

- Pressé de bœuf confit, sauce vigneronne,
- Filet de bœuf Wellington

## *Le Veau de la maison Jucla,*

- Charlotte de Veau en habit vert,
- Croustillant de veau façon osso bucco

## *Le Cochon de Crau*

- Mignon de cochon, crème de moutarde à l'ancienne,

## *Les Volailles*

- Suprême de pintade, sauce aux noix

## *La Mer*

- Dos de cabillaud, cuisson en feuille de figue
- Filet de Saint Pierre, crème sétoise,



Pour répondre et personnaliser entièrement votre menu, nous vous proposons de faire le choix de votre ou vos accompagnements, nous ne manquerons pas de vous guider pour le choix de celui ci

- Pomme Anna,
- Ecrasé de pomme de terre, éclat de truffe,
- Mini carotte fane, glacé aux épices,
- Mille feuille de légumes,
- Cookpot de légumes du moment,
- Dauphinois à l'ancienne,
- Mousseline de courgette,
- Jardinière de légumes primeur,
- Risotto aux cèpes,





# Menu Végétarien...

Conscients des exigences de plus en plus présentes nous vous proposons une Offre végétarienne et vegan, sans gluten.  
Nous pouvons aussi vous proposer un menu sur mesure dans le cadre d'autres particularités.

- Entrée
  - Houmous d'aubergine, jardin de pétale de betterave et radis, graines torrifiés, vinaigrette au sirop d'érable
- Plat
  - Quinoa façon risotto, légumes racines rôtis au vinaigre de cidre,
- Dessert
  - Fruit de saison poché dans un sirop léger, crème végétal montée à la fève tonca



# Le Fromage...

## Inclus dans le menu

Fromage à l'assiette : Brie, bleu & verdurette

## OU en supplément

Plateau de fromage de la maison Charpentier, 1 plateau pour 10 personnes : + 6€/pers.

Brie de Meaux,

St Nectaire fermier,

Cantal Jeune,

Roquefort Coulet,

Ossau Iraty,

Chèvre ½ frais et Chèvre Sec

Confiture



# Le Dessert...



## Inclus dans le menu :

Pavlova aux fruits (fruits rouges ou fruits exotiques)

OU

3 mignardises en café gourmand (type sorbet, mini moelleux chocolat, verrine tartelette citron meringuée, mini cannelé...)

,

## Ou en supplément : Buffet de desserts à 8€/pers

*(Equivalent à 5 mini parts / pers)*

Farandole des gourmands

Fontaine au chocolat avec bonbons & fruits frais à piquer,

Farandole de mini verrines gourmandes estivales,

Croustillant 3 chocolats,

Fraisier,

Fondant poire caramel,

Minestrone de fruits frais,

# Les Boissons



Chacun de nos "Forfaits Boissons" ci dessous, pourra être complété, à votre guise, par les boissons fournies par vos soins.

A votre demande, un devis spécifique pourra vous être établi sur la base des boissons souhaitées.

Les "Forfaits Boissons" sont appliqués à l'ensemble de vos convives.

## La Marquissette

Cocktail Marquissette réalisé à base de blanc de blanc et servi en bonbonne en verre ou grande vasque.

Prix par personne TTC : 3.70 €

## Le « Blanc rouge et Rosé » Tarif TTC

Cave de Sablet « le Gravillas » (1 bouteille/3 pers.)

Prix par personne TTC : 4,5 €

Le magnum de SABLET Rouge ou Rosé : 21€/bouteille

Le Magnum de Gigondas Rouge : 24,5€ /la bouteille

## Le Champagne

Maison Vautrain sur Devis

## Les Boissons soft Tarif TTC

Fourniture & service de Jus de fruits (orange & pomme) et Coca cola,

Prix par personne TTC : 3,1 €/personne pour le cocktail

Prix par personne TTC : 5,5 €/personne pour le cocktail et la soirée)

## Eau Plate et gazeuse bouteille en verre Consigné

Perrier fine bulle et Vittel (1 bouteille de chaque/3 personne)

Prix par personne TTC : 3,50 €

## Rafraichissement de vos boissons et livraison la semaine précédente dans nos locaux

Forfait TTC : 180€



# Les Enfants



Pour vos jeunes convives (de 3 à 8 ans)

## Formule enfant

### Entrée

Méli-mélo de tomates colorées, mozzarella, et pistou de basilic

### Plat

Emincé de volaille, tagliatelles fraîches à la crème fraîche et tomates cerises rôties

### Dessert

Dôme de chocolat coulant et sa crème anglaise à la vanille

Prix hors service : 21€TTC

# Les Prestataires



## Plateau Repas

**22€ TTC**

Idéal pour les musiciens, dj, photographe, caméraman, nounou...

Plateau repas complet avec entrée, plat chaud, dessert mis à leur disposition dès 18 heures.

# Services supplémentaires

Nappe supplémentaire : 12 € TTC

10 kg de glaçons : 16€ TTC

Barnum pour l'espace traiteur : 480€ TTC

Mise en place de l'espace repas (mise en place de la carcasse) : sur devis

## Option de soirée

*Proposés en buffet pendant la soirée (en jetable ou sur plateaux bois), à l'heure de votre choix*

### Plateaux de diverses charcuteries à 11€ TTC / pers

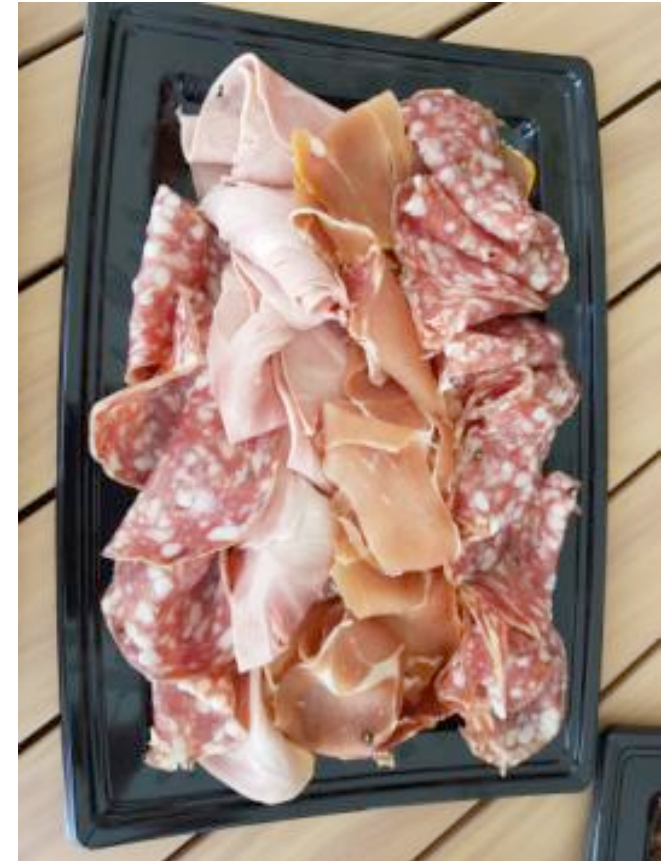
Rosette, Terrine campagnarde, Jambon de pays, Jambon blanc, Cornichons, Beurre

Avec Pain de campagne & pain aux graines

### Plateau de divers fromages à 11€ TTC / pers

Tomme grise, Brie, Saint Nectaire, Fourme d'Ambert, confiture, fruits secs

Avec pain de campagne & pain aux graines





# Les Brunchs



# Buffet Froid Livré

## Assortiment de salades

Taboulé de quinoa aux petits légumes,  
Salade italienne,  
Farandole de crudités et vinaigrettes,  
Salade Niçoise,

## Tartes & terrines salées

Papeton d'aubergines & coulis de tomates au basilic,  
Pissaladière aux oignons doux,  
Tarte aux légumes d'été et basilic,  
Clafoutis de courgette au chèvre,

## Rôtis & garnitures

Roti de porc et volaille, déclinaison de moutardes,  
Caponata (aubergines, tomate, oignons, pignons, olive, huile d'olive)  
Riz rouge de Camargue

## Desserts

Salade fruits de saison  
Tarte fine aux pommes



*Afin de poursuivre la fête au lendemain de votre réception, nous vous proposons la livraison d'un buffet froid **prêt à être servi, déposé le samedi soir, sur le lieu de votre réception à notre départ.***

***Inclus dans les formules :** les mets pret à être servis, en conditionnement jetables ou platerie porcelaine / verre à nous ramener,*

***Non inclus :** le service, le nappage, les assiettes / couverts, la verrerie, les glaçons, les boissons, le café / thé, le pain...*

***Sur devis :** forfait livraison sur le lieu de votre choix et à l'horaire souhaité, la fourniture de la vaisselle, du pain, de boissons fraîches...*

**Prix par personne : 22 € TTC**



# Brunch Chic

*Brunch proposé sous forme de buffet avec vaisselle et verrerie,*

## Le sucré

Mini viennoiseries,  
Pancakes, crêpes et sirop d'érable, à la demande  
Fromage blanc et coulis de fruits,  
Céréales,  
Minestrone de fruits frais,  
Pain frais, beurre et confitures

## Le salé

Bacon grillé,  
Petites saucisses & pomme de terre sautées,  
Cheddar,  
Assortiment de crudités  
Vinaigrettes  
Omelette et œuf au plat à la demande  
Moutarde & Ketchup

## Les boissons

Café, thé, chocolat,  
Eaux minérales en verre consigné plate et gazeuse  
Extracteur de jus, fruits et légumes variés

**Prix par personne : 48€ TTC** (hors service)

*Tarif garanti à partir de 50 personnes (en deçà, devis à la demande)*



# Buffet de Provence

# Livré

Buffet aux saveurs de Provence

Salade Niçoise,  
Salade de tomate à l'Origan,  
Salade Campagnarde,  
Crespéou,  
Papeton d'aubergines & coulis de tomate au basilic,  
Pissaladière,  
Flan de courgettes au chèvre,  
  
Roti de porc à la Sauge, volaille au citron et bœuf  
moutardes assorties,  
Caponata,

Farandole de fromages au plateau,

Assortiment de salades de fruits & tropézienne,



**Prix par personne : 28.00 €**, hors service



# Nos partenaires

Nicolas Meffre

06 15 37 24 11

nicolas@link-organisation.fr

www.link-organisation.fr



— MARCEL VAUTRAIN —  
CHAMPAGNE



MAISON  
FAMILIALE  
EN PROVENCE  
DEPUIS 1934

## Indications pour vos boissons :

### Apéritif

En moyenne sur 2h d'apéritif, une personne consomme 3 verres d'alcools,

Une bouteille de Pastis = 40 doses – Une bouteille de Whisky = 20 doses,

Un litre de kir = 8 verres,

### Diner

Prévoir : 1 bouteille de rouge pour 3 personnes + 1 bouteille de blanc ou rosé pour 3 personnes, en menu deux plats et fromage,

Une bouteille de vin 75 cl = 7 verres,

Une bouteille de champagne = 7 coupes, prévoir 1 bouteille pour 3 personnes pour le dessert,

## Pour les petits fours :

Il faut compter une moyenne de 8 petits fours pour 1 heure.



# Les Tarifs

Tous les tarifs de base sont indiqués, sur la base d'un taux de TVA de 10 % et de 20 % pour les boissons alcoolisées.

Les frais de déplacement sont inclus dans un rayon de 100 km de notre siège social. Au delà, une étude tarifaire du coût de déplacement est à prévoir.

# Les Prestations

## Pour l'Apéritif

Afin de faciliter l'accès aux différents postes, nous vous proposons **un service dissocié** incluant :

- la verrerie, glaçons, petit matériel de service,
- le nappage des buffets, serviettes cocktail,
- la mise en place de buffets linéaires pour le service de boissons (1 ou plusieurs en fonction du nombre et du site) – Mobilier inclus,
- la mise en place de guéridons satellites pour y déposer les mets froids, accessibles de toute part par les convives – Mobilier inclus,
- les mange-debout houssés (fournis),
- les animations chaudes sur des buffets dissociés par un chef.

## La mise de table et le mobilier

→ Le mobilier fourni par vos soins, doit être installé avant notre arrivée, si ce n'est pas possible nous pouvons prendre en charge l'installation (sur devis). Nos prestations incluent de la vaisselle blanche de différentes formes et styles (carrée, ronde, rectangulaire), des nappes et serviettes en tissu blanches, couverts inox, verres à pied (vin, flûte), tumbler à eau, carafes, panières et assiettes à pain, plateaux et accessoires de service, seaux à champagne, glaçons...

**Restent à votre charge : fleurs fraîches, dragées, menu, centre de table, plan de table....**

A noter que la réalisation de ces prestations peut être assurée en collaboration avec nos partenaires sur devis.

## La technique

Pour chaque réception, nous prévoyons :

- un ou plusieurs camions réfrigérés sur le site pendant toute la durée de la réception,
- la fourniture de matériel de remise en température pour les mets à servir,
- le personnel de salle avec encadrement d'un Maître d'hôtel, équipe de professionnels en tenue classique noire, en fonction du menu de 1/25 cv à 1/30 cv à définir suivant les contraintes techniques des lieux et besoins requis,
- le personnel de cuisine avec encadrement d'un chef,
- **le service de base est inclus pour une durée de 8 h à compter de l'arrivée théorique de vos convives.** Par exemple de 18h00 à 2h avec arrivée de nos équipes vers 14 heures 30. Au-delà, nous vous proposons 2 alternatives :
  - Possibilité de poursuivre la réception avec notre matériel (nappes et verrerie) sans personnel ; matériel à nous retourner le lundi midi au plus tard dans les contenants adaptés laissés à disposition (un chèque de caution de 500 € non encaissé sera à prévoir),
  - Ou poursuivre la réception jusqu'à 5 h avec 2 serveurs de notre brigade, service du café inclus jusqu'à la fermeture, débarrassage à notre charge de la mise de table.



# En Quelques Chiffres



- Une entreprise qui fête ses 33 ans,
- Plus d'1 million d'euros de chiffre d'affaire annuel,
- Plus de 2000 repas produits et servis par semaine,
- 15 cuisiniers,
- 50 serveurs,
- 12 camions,
- des locaux de 1 000 m<sup>2</sup>,
- une capacité à gérer des réceptions de plus de 1 800 personnes,



**5/cinq**  
RECEPTIONS TRAITEUR

## Contact

Tél : 04.90.43.93.16

E-mail : [commercial@5sur5receptions.com](mailto:commercial@5sur5receptions.com) & [kevin@5sur5receptions.com](mailto:kevin@5sur5receptions.com)

Site : [www.5sur5receptions.com](http://www.5sur5receptions.com)

Agence commerciale Grand Avignon.

Adresse du siège social :

5/5 Réceptions - ZAC du colombier 13150 BOULBON

Direction Commerciale : **Kevin Pagliarella**

