

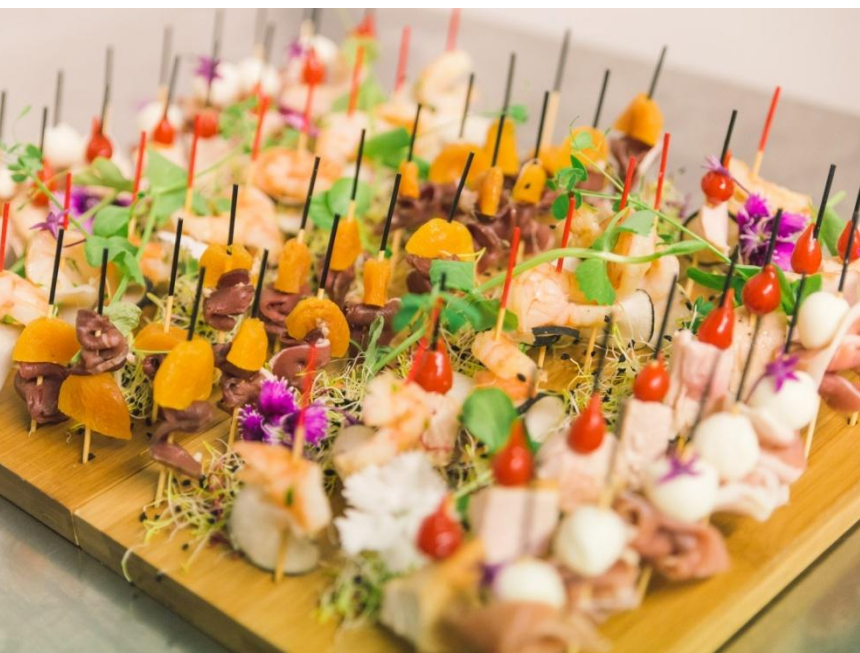
Carte
Apéritif
& Cock-tail
2015-16

5/cinq
RECEPTIONS TRAITEUR



Les Apéritifs

Pour vos événements festifs, en famille, entre amis, avec vos clients ou ouverts au public, nous pouvons vous proposer plusieurs formules d'apéritif au choix qui restent entièrement personnalisables. Chacune peut être emportée, livrée ou servie, éventuellement accompagnée de boissons... Bref, ajustable à souhait!



Apéritif Gourmand

Pièces froides

Mini moelleux olives noires & crème de chèvre // Farandole de canapés gourmands // Blinis nordique // Mini cakes saumon aneth // Fritata de pomme de terre aux oignons doux // Wrap italien // Pizza napolitaine // Tapenade & Riste d'aubergines, petits croûtons aux herbes de Provence,

Pièces chaudes

Pissaladière // Acras de Morue // Rösti chèvre bacon // Petits feuilletés assortis,

Prix TTC emporté : 7.80 € pour 8 pc
9.50 € pour 12 pc

Apéritif Gourmet

Pièces froides

Dôme de chèvre sur caviar de tomates confites // Variante de canapés gourmets // Farandole de verrines gourmandes de saison // Mini macaron foie gras - truffe blanche // Mini cônes garnis // Spirale de saumon aux baies roses // Pique de clubs assortis // Mini tartelettes de légumes d'automne // Wrap italien,

Pièces chaudes

Barbajuan & crème de pequillos // Mini croque provençal // Boulette de risotto aux tomates séchée et mozzarella, // Rösti chèvre bacon // Mini grenailles garnies,

Prix TTC emporté: 9.90 € pour 8 pc
12.50 € pour 12 pc

Les produits sont proposés prêts à être consommés, dressés sur des plateaux.

Les tarifs sont proposés pour un minimum de 60 convives. En deçà, un supplément de 20 % est appliqué, avec un minimum de 20 convives.

Les Packs



Apéritif livré & installé

L'**Apéritif Gourmand** avec 8 pièces

(8 froides ou 4 froides & 4 à réchauffer)

+ la livraison en véhicule réfrigéré (durée trajet inférieure à 30 minutes),

+ le **Nappage**, le **chemin de table** à vos couleurs,

+ les **gobelets** (2 par personne), **serviettes cocktail**.

Prix TTC : 9.95 €

Tarif garanti pour un minimum de 80 convives

Supplément de 2.50 € TTC / pers pour 50 à 80 convives

Supplément de 7.00 € TTC / pers pour 20 à 50 convives

Si trajet de livraison supérieur à 30 minutes : supplément forfaitaire de 80 € TTC par tranche de 30 minutes.

Si l'Apéritif Gourmet est souhaité en remplacement de l'apéritif Gourmand : + 2.50 € TTC / convive

Non inclus = les boissons, les glaçons, le service.

Apéritif servi avec softs

L'**Apéritif Gourmand** avec 8 pièces

(8 froides ou 4 froides & 4 chaudes)

+ les **Softs frais** servis à volonté (jus de fruits, pepsis, eaux minérales),

+ le **Service** par notre personnel pendant 2 h (hors mise en place et rangement),

+ la **verrerie** et les **glaçons**,

+ le **nappage** & les **chemins de table** à vos couleurs,

+ le matériel de réchauffe,

+ la logistique en camion réfrigéré sur site pendant toute la durée de la prestation.

Prix TTC : 14.90 €

Tarif garanti pour un minimum de 80 convives

Supplément de 2.50 € TTC / pers pour 50 à 80 convives

Supplément de 12.00 € TTC / pers pour 20 à 50 convives

L'heure supplémentaire de service est facturée 30 € TTC / serveur.

Le forfait inclus un trajet inférieur ou égal à une heure entre nos locaux et le lieu de la réception.

Si ce trajet est supérieur à 30 minutes : supplément forfaitaire de 80 € TTC par tranche de 30 minutes.

Si l'Apéritif Gourmet est souhaité en remplacement de l'apéritif Gourmand : + 2.50 € TTC / convive

Non inclus = les boissons alcoolisées.

Les Cocktails

Plus copieux qu'un apéritif, le cocktail constitue un moment privilégié à partager avec vos convives autour d'un assortiment de pièces à consommer debout, du « bout des doigts » ! Salées et sucrées, elles sauront ravir vos invités !



Cocktail Premier

Le salé (11 pc / pers)

Pièces froides

Mini moelleux olives noires & crème de chèvre // Farandole de canapés gourmands // Blinis nordique // Pique de papeton d'aubergine // Mini cakes saumon aneth // Fritata de pomme de terre aux oignons doux // Panier de crudités & anchoïade, sauce fromage frais aux herbes // Wrap italien // Pizza napolitaine // Tapenade & Riste d'aubergines, petits croûtons aux herbes de Provence,

Le sucré (3 pc / pers)

(susceptibles d'être ajusté suivant la saison)

Soupe de pêche à la verveine // Panacotta aux fruits rouges // Comptée d'abricots & crème de calissons // Mini fondant chocolat // Mini tartelette citron meringuée // Mini tartelette choco fruits rouges // Mini rocher coco // Brochette de fruits frais de saison...

Les produits seront ajustés par notre chef au fil des saisons.

Ils sont proposés prêts à être consommés, dressés sur des plateaux.

Prix TTC emporté : 13.90 €

pour 11 pièces salées & 3 sucrées

Les produits sont proposés prêts à être consommés, dressés sur des plateaux.

Les tarifs sont proposés pour un minimum de 60 convives. En deçà, un supplément de 20 % est appliqué, avec un minimum de 20 convives.

Cocktail Premier livré

Le **Cocktail Premier**

- + la livraison en véhicule réfrigéré (*durée trajet inférieur à 30 minutes*),
- + les **eaux minérales fraîches** (0.3 L d'eau plate & 0.2 L d'eau pétillante par pers),
- + le **Nappage**, le **chemin de table** à vos couleurs,
- + les **gobelets** (2 par personne), **serviettes cocktail**.

Prix TTC : 16.80 €

Tarif garanti pour un minimum de 80 convives

Si trajet de livraison supérieur à 30 minutes : supplément forfaitaire de 80 € TTC par tranche de 30 minutes.

Cocktail Premier servi

Le **Cocktail Premier**

- + les **Softs frais** servis à volonté (*jus de fruits, peps, eaux minérales*),
- + le **Service** par notre personnel pendant 2 h 30 (*hors mise en place et rangement*),
- + la **verrerie** et les **glaçons**,
- + le **nappage** & les **chemins de table** à vos couleurs,
- + le matériel de réchauffe,
- + la logistique en camion réfrigéré sur site pendant toute la durée de la prestation.

Prix TTC : 21.75 €

Tarif garanti pour un minimum de 80 convives

Supplément de 2.50 € TTC / pers pour 50 à 80 convives

Supplément de 8.00 € TTC / pers pour 20 à 50 convives

Le forfait inclus un trajet inférieur ou égal à une heure entre nos locaux et le lieu de la réception.

Si ce trajet est supérieur à 30 minutes : supplément forfaitaire de 80 € TTC par tranche de 30 minutes.

Cock-tail Gourmand

Le salé

Petits pains Tapas garnis

Pain aux poivres, Roti de bœuf, cornichons, salade, Moutarde condiment // Pain piperade, jambon sec, Manchego, Roquette // Pain aux noix, Magret séché, confiture d'oignons, fromage à girole, roquette // Pain citron, Volaille émincée, tomate, beurre de basilic, salade...

Salades Cocktails en verrines

Roquette, involtini & vinaigrette de tomate confite // Emincé de bœuf & légumes grillés // Salade Iceberg, crevettes, vinaigrette mayonnaise // Petite salade de pâtes aux légumes de saison, émincé de poulet au sésame // Purée de pomme de terre wasabi & tartare de saumon frais...

Mini Club Sandwich colorés

Thonade & œuf dur // Tarama & fromage à la ciboulette // jambon sec, beurre de tomate confite, Mozzarella & basilic // Surimi, lamelles de légumes frais & crème de curry...

Piques Brochette

Saumon fumé, concombre & pain nordique // Crepeou // Jambon blanc, gruyère // Olive verte, cornichon & rôti de porc // Cube de volaille, oignon grelot & crouton // Bille de Mozza, tomate confite// ...

Le sucré

(susceptibles d'être ajusté suivant la saison)

Soupe de pêche à la verveine // Panacotta aux fruits rouges // Comptée d'abricots & crème de calissons // Mini fondant chocolat // Mini tartelette citron meringuée // Mini tartelette choco fruits rouges // Mini rocher coco // Brochette de fruits frais de saison...

Les produits seront ajustés par notre chef au fil des saisons.

Ils sont proposés prêts à être consommés, dressés sur des plateaux.

Prix TTC emporté : 17.90 €

pour 3 petits pains + 2 salades cock-tail + 3 Mini Club sandwich + 3 Brochettes + 3 sucrées

Les produits sont proposés prêts à être consommés, dressés sur des plateaux.

Les tarifs sont proposés pour un minimum de 60 convives. En deçà, un supplément de 20 % est appliqué, avec un minimum de 20 convives.

Cock-tail Gourmand livré

Le Cocktail Gourmand

- + la livraison en véhicule réfrigéré (*durée trajet inférieur à 30 minutes*),
- + les **eaux minérales fraîches** (0.3 L d'eau plate & 0.2 L d'eau pétillante par pers),
- + le **Nappage**, le **chemin de table** à vos couleurs,
- + les **gobelets** (2 par personne), **serviettes cocktail**.

Prix TTC : 20.90 €

Tarif garanti pour un minimum de 80 convives

Supplément de 2.50 € TTC / pers pour 50 à 80 convives

Supplément de 8.00 € TTC / pers pour 20 à 50 convives

Si trajet de livraison supérieur à 30 minutes : supplément forfaitaire de 80 € TTC par tranche de 30 minutes.

Cocktail Gourmet

Les Petits Fours (10 pièces)

Pièces froides

Dôme de chèvre sur caviar de tomates confites // Variante de canapés gourmets // Farandole de verrines gourmandes de saison // Mini macaron foie gras - truffe blanche // Mini cônes garnis // Spirale de saumon aux baies roses // Pique de clubs assortis // Mini tartelettes de légumes d'automne // Wrap italien,

Pièces chaudes

Barbajuan & crème de pequillos // Mini croque provençal // Boulette de risotto aux tomates séchées et mozzarella, // Rösti chèvre bacon // Mini grenailles garnies,

En option : Atelier Chaud

Petites cassolettes (2 / pers)

Gratinée de Brandade // Gratin de creuzets sur confit de bœuf // Petit dauphinois à l'Ancienne sur effeuillée d'agneau // Lotte au champagne sur risotto aux petits légumes // Fidéo en bocal (paella de pâtes aux fruits de mer) // Moussaka,...

Où Plats chauds en chaffing dish

(1plat avec 2 garnitures au choix par tranche de 40 convives)

Gardianne de Taureau // Calamars à l'Armoricaine // Blanquette de veau // Tajine de volailles aux épices douces // Korma de lotte // Pot au feu de la Mer,

Avec gratin dauphinois, Riz Rouge de Camargue, Légumes sautés, écrasé pomme de terre, Ratatouille, Semoule aux petits légumes...

Le sucré (4 pièces)

(susceptible d'être affiné suivant la saison)

Soupe de pêche à la verveine // Panacotta aux fruits rouges // Compotée d'abricots & crème de calissons // Mini fondant chocolat & pipette de crème anglaise // Mini macarons // Mini éclairs assortis // Chou craquelin garnis // Piques de guimauve artisanale // Brochettes de fruits de saison...

Les produits seront ajustés par notre chef au fil des saisons.

Ils sont proposés prêts à être consommés, dressés sur des plateaux.

Prix TTC servi : **26.90 €**

Incluant :

- + Le cocktail Gourmet avec 10 pièces salées + 1 atelier chaud + 4 sucrées,
- + les **Softs frais** servis à volonté (*jus de fruits, peps, eaux minérales*),
- + le **Service** par notre personnel pendant 2 h 30 (*hors mise en place et rangement*),
- + la **verrerie** et les **glaçons**,
- + le **nappage** & les **chemins de table** à vos couleurs,
- + le matériel de réchauffe,
- + la logistique en camion réfrigéré sur site pendant toute la durée de la prestation.

A noter :

Tarif garanti pour un minimum de 80 convives

L'heure supplémentaire de service est facturée 30 € TTC / serveur.

Le forfait inclus un trajet inférieur ou égal à une heure entre nos locaux et le lieu de la réception.

Si ce trajet est supérieur à 30 minutes : supplément forfaitaire de 80 € TTC par tranche de 30 minutes.

Supplément de 4.00 € TTC / pers pour 50 à 80 convives

Les Boissons

Les boissons sont proposées, à volonté, en complément de nos **packs Apéritif ou Cocktail** servis. Elles peuvent également être livrées fraîches (devis à la demande).

Les « Blanc, Rosé & Rouge »

Service à discrétion de vin rouge, rosé et vin blanc, IGP du Vaucluse, Cuvée RRG,
Prix par personne TTC : 3.60 €

La Marquissette

Service à discrétion de Marquissette réalisée à base de blanc de blanc
Prix par personne TTC : 2.40 €

Les « Classiques »

Service à discrétion de pastis, martini, kir et vin blanc,
Prix par personne TTC : 4.40 €

La Sangria

Service à discrétion de sangria
Prix par personne TTC : 1.80 €





Contact Commercial

Florence CARTIER

Alisson BLAIN

Agence Commerciale Grand Avignon

ZAC du Colombier - 13150 BOULBON

04 90 43 93 16 - contact@5sur5receptions.com

www.5sur5receptions.com

