

Restaurant-LA MUSE GUEULE

CARTE TRAITEUR COCKTAIL DINATOIRE

Les plateaux

- Plateau de toasts variés & verrines 36 pièces (pour 6 pers) 58.50 € (soit 1.62 € / pièce)
- Plateau de verrines salées assorties 30 pièces (pour 6 pers) 58.50 € (soit 1.95 € / pièce)
- Planche apéro Mixte (charcuterie & fromages) (pour 4 pers) 21.50 € (soit 5.38 €/pers)
- Plateau de Mini Burgers froids 40 pièces (pour 5/6 pers) 49.60 € (soit 1.24 € / pièce)
- Plateau de Wrap's aux 3 parfums 36 pièces (pour 6 pers) 46.80 € (soit 1.30 € / pièce)

Les Picorettes

- Assortiments de brochettes de crevettes panées 25 pièces (pour 5/6 pers) 22.40 € **à servir tiède**
- Brochette de tomate / mozzarella / melon 0.50 € / pièce (selon saison)

Les Club Sandwichs

- Pain surprise « Terroir » (pour 12/13 pers) 36.00 €
- Pain surprise « Terre & Mer » (pour 12/13 pers) 33.40 €

Les Plaques de pizza

- « La Trio » 3 parfums (saumon, jambon, fromage) 25 pièces (pour 5 pers) 36.00 € **à servir chaude**
- « La Délice » (coppa & pesto, St Jacques & Poireau, magret fumé & persillade) 25 pièces (pour 5 pers) 42.50 € **à servir chaude**

Huîtres de Noirmoutier 3.30 € (3 Huîtres / pers)

(vinaigre échalotes, rince doigt, citron frais, petites fourchettes jetables inclus)

Les planchas Cocktails (avec service obligatoire)

- **Viande:** Magret de canard nature & mariné (2 pièces), Bœuf nature & mariné en brochette (2 pièces) (soit 4 brochettes / pers) 8.80 € (petite serviettes, petites assiettes plastique, petite fourchettes snacking, sauce & garnitures inclus)
- **Poisson:** St Jacques en brochette (2 pièces), Crevettes en brochette (2 pièces) nature & marinées en persillade (soit 4 brochettes par pers) 10.20 € (petite serviettes, petites assiettes plastique, petite fourchettes snacking inclus)

Les plateaux sucrés

- Plateau d'assortiments de mignardise 30 pièces (pour 6 pers) 54.00 € (soit 1.80 € / pièce)
- Plateau d'assortiment de choux pâtisseries 24 pièces (pour 6 pers) 43.20 € (soit 1.80 € / pièce)
- Plateau d'assortiment de macarons 18 pièces (pour 6 pers) 34.20 € (soit 1.90 € / pièce)
- Plateau d'assortiments de verrines & mignardises 36 pièces (pour 6 pers) 66.60 € (soit 1.85 € / pièces)

Les Fruits frais

- Brochette de Fruits frais 0.50 € / pièce (selon saison)
- Cascade de fruits frais 3.00 € / pers (selon saison, avec service obligatoire)

POUR INFOS :

« FORMULE TOUT COMPRIS »

- Dressage du buffet avec décor (prévoir 1h-1h30) +35.00 €
- La Verrerie 0.30 €/pers - Tasse a café 0.25 €/pers + 10 € frais de livraison
- L'apéritif sur demande Punch, Sangria, kir classique, kir amélioré à partir de 2.70 € / pers
- Location de fontaine apéritive + 30.00 €
- Café + 1.00 € / pers

Formules disponible sur demande à partir de 8.00 €

Formule avec service (1 serveur 35.00 € et 1 cuisinier 40.00 € pour 150 pers max)

CONDITIONS GENERALES

- Le nombre définitif devra être communiqué **au plus tard 10 jours avant la réception**
- Tout le matériel prêté, sera à nous restituer **propre** soit **le lendemain** de votre réception ou **le Mardi et Mercredi de la semaine suivante**. Si le matériel est rendu sale, une majoration de 50.00 € sera appliquée
- Le solde de la facture sera à régler à réception de la marchandise, ou la semaine suivante**

Formule spéciale pour les associations & les noces, n'hésitez pas à nous contacter.

2023-2024

Restaurant-LA MUSE GUEULE

CARTE TRAITEUR COCKTAIL DINATOIRE

FORMULE À PARTIR 8.60 € (6 PIÈCES / PERS)

Apéritifs

Toasts

- 1 -Verrine
- 1-Duo de Wrap's (saumon-chèvre, jambon-Boursin)
- 1-Planche Mixte Charcuterie & Fromages

Desserts

- 2 pièces sucrées

FORMULE À PARTIR 13.60 € (10 PIÈCES / PERS)

Salé

- 3-Toasts
- 1-Trilogie de Wrap's (saumon-chèvre, jambon-Boursin, poulet curry)
- 2- Navettes garnies
- 1-Verrine Cocktail Bulle

Sucré

- 3 pièces sucrées

FORMULE À PARTIR 16.40 € (12 PIÈCES / PERS)

Salé

- 3-Toasts
- 1-Duo de Wrap's (saumon-chèvre, jambon-Boursin,)
- 1- Navettes garnies
- 2-Verrines Cocktail Bulle
- 1-Brochette
- 1-mini burger froid

Sucré

- 3 pièces sucrées

FORMULE À PARTIR 20.90 € (15 PIÈCES / PERS)

Salé

- 3-Toasts
- 1-Duo de Wrap's (saumon-chèvre, jambon-Boursin,)
- 1- Navettes garnies
- 2-Verrines Cocktail Bulle
- 1-Brochette
- 1-mini burger froid
- 1-Planche Mixte Charcuterie & Fromages

Sucré

- 4 pièces sucrées

LA COMPLETE FORMULE À PARTIR 39.30 € (18 PIÈCES / PERS) AVE SERVICE OBLIGATOIRE

Apéritif aux choix (Punch, Kir Classique ou Amélioré, sangria) (3 verres 15 cl / pers)

Salé

- 2-Toasts
- 1-Duo de Wrap's (saumon-chèvre, jambon-Boursin,)
- 2- Navettes garnies
- 2-Verrines Cocktail Bulle
- 1-Brochette
- 1-Planche Mixte Charcuterie & Fromages

Plancha Viande & Poisson (240 gr / pers)

- **3-Brochettes viandes:** Magret de canard nature & mariné (2 pièces), Bœuf nature & mariné en brochette (2 pièces)
- **3-Brochettes Poisson:** St Jacques en brochette (2 pièces), Crevettes en brochette (2 pièces) nature & marinées en persillade
(petite serviettes, petites assiettes plastique, petite fourchettes snacking inclus)

Sucré

- 3 pièces sucrées

*Les formules sont à titres indicatifs, elles peuvent être modifiées selon vos envies et votre budget *

POUR INFOS :

« FORMULE TOUT COMPRIS »

- Dressage du buffet avec décor (prévoir 1h-1h30) +35.00 €
- La Verrerie 0.30 €/pers - Tasse a café 0.25 €/pers + 10 € frais de livraison
- L'apéritif sur demande Punch, Sangria, kir classique, kir amélioré à partir de 2.70 € / pers
- Location de fontaine apéritive + 30.00 €
- Café + 1.00 € / pers

CONDITIONS GENERALES

- Le nombre définitif devra être communiqué **au plus tard 10 jours avant la réception**
- Tout le matériel prêté, sera à nous restituer **propre** soit **le lendemain** de votre réception ou **le Mardi et Mercredi de la semaine suivante**, Si le matériel est rendu sale, une majoration de 50.00 € sera appliquée
- Le solde de la facture sera à régler à réception de la marchandise, ou la semaine suivante

Formule spéciale pour les associations & les noces, n'hésitez pas à nous contacter.

2023-2024

Restaurant-LA MUSE GUEULE

Photos dernières réalisations:



Vidéos de nos prestations cocktail disponible sur notre page facebook .