

CARTE TRAITEUR COCKTAIL DINATOIRE

Les plateaux

- Plateau de toasts variés & verrines 36 pièces (pour 6 pers) 39.50 € (soit 1.10 € / pièce)
- Plateau de verrines salées assorties 30 pièces (pour 6 pers) 44.10 € (soit 1.47 € / pièce)
- Planche apéro Mixte (charcuterie & fromages) (pour 6 pers) 17.40 € (soit 2.90 €/pers)
- Plateau de Mini Burgers froids 40 pièces (pour 5/6 pers) 32.35 € (soit 0.81 € / pièce)
- Plateau de Wrap's aux 3 parfums 36 pièces (pour 6 pers) 39.60 € (soit 1.10 € / pièce)

Les Picorettes

- Assortiments de brochettes de crevettes panées 25 pièces (pour 5/6 pers) 20.80 € **à servir tiède**
- Brochette de tomate / mozzarella / melon 0.30 € / pièce (selon saison)

Les Club Sandwichs

- Pain surprise « Terroir » (pour 12/13 pers) 20.80 €
- Pain surprise « Nordique » (pour 12/13 pers) 28.90 €

Les Plaques de pizza

- « La Trio » 3 parfums (saumon, jambon, fromage) 25 pièces (pour 5 pers) 35.90 € **à servir chaude**
- « La Délice » (coppa & pesto, St Jacques & Poireau, magret fumé & persillade) 25 pièces (pour 5 pers) 42.00 € **à servir chaude**

Huîtres de Noirmoutier 3.00 € (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) 6.80 € (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 4brochettes par pers) 8.20 € (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) 36.00 € (soit 1.50 €/pièce)
- Plateau d'assortiment de macarons 18 pièces (pour 6 pers) 18.00 € (soit 1.00 € /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 0.30 € / pièce (selon saison)
- Cascade de fruits frais 2.90 € / pers (selon saison , avec service obligatoire)

POUR INFOS :

« FORMULE TOUT COMPRIS »

- Dressage du buffet avec décor (prévoir 1h-1h30) +15.00 €
- 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 1.50 € / pers
- Location de fontaine apéritive + 30.00 €
- Café + 0.90 € / 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 communiquer **au plus tard 10 jours avant la reception**
- Tout le matériel prêté, sera à nous restituer **propre** soit **le lendemain** de votre reception 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**

Restaurant-LA MUSE GUEULE

CARTE TRAITEUR COCKTAIL DINATOIRE

Formule à partir 7.45 € (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 12.40 € (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 15.00 € (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 19.50 € (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 27.14 € (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 envie et votre budget *

POUR INFOS :

- Dressage du buffet avec décor (prévoir 1h-1h30) +15.00 €
- La Verrerie 0.30 €/ pers - Tasse a café 0.25 €/pers + 10 € frais de livraison
- Location de fontaine apéritive + 30.00 €
- Café + 0.90 € / pers

CONDITIONS GENERALES

- Le nombre définitif devra être communiqué **au plus tard 10 jours avant la reception**
- Tout le matériel prêté, sera à nous restituer **propre** soit **le lendemain** de votre reception 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 .

Restaurant-LA MUSE GUEULE

Photos dernières réalisations:



Vidéos de nos prestations cocktail disponible sur notre page facebook .