

Spécial Entreprise

2018



Ce service a pour but de répondre au mieux aux besoins de chacun pour avoir au sein de sa propre entreprise, un drink en fin de réunion, un apéritif au bureau, un CA, un lunch léger....
N'hésitez pas consultez – nous.

Nos plateaux « Lunch »

Commandé la veille avant 16h00 et livré entre 11h30 et 12h.30 au bureau.
Dressé prêt à déguster sur matériel jetable 'haut de gamme'

DESCRIPTION	NBRE	PRIX UNI
Notre plateau « Terroir » Assortiment de viandes et charcuteries fines, crudités et salades – pain - beurre – dessert		9.00€
Notre plateau « Américain » préparé, crudités et salades – pain - beurre - dessert		9.00€
Notre plateau « Pleine Mer » Assortiment de poissons du jour, crudités et salades – pain - beurre – dessert		10.50€
Notre plateau « Terre & Mer » Assortiment de poissons - viandes, crudités et salades – pain - beurre - dessert		9.50€
Notre plateau « Tomate -Crevettes » crudités et salades – pain – beurre – dessert		11.20€
Notre plateau « Carpaccio » de saumon, salade composée – pain - beurre – dessert		9.00€
Notre plateau « Carpaccio » de bœuf, salade composée – pain - beurre – dessert		9.00€
Notre plateau « Tomate -Mozzarella » salade composée – pain - beurre - dessert		9.00€
Notre plateau « Végétarien » (8 sortes de crudités et salades) pain – beurre - 1 fruit		9.00€

Ces prix sont exprimés hors taxe. Livraison gratuite pour toute commande supérieure à 100.00€ Dans un rayon de 30km A/R.

Nous pouvons également assurer l'organisation complète ou partielle de vos réceptions, repas d'affaires, conseils, drink d'après réunion etc.... chez vous ou en nos salons au Domaine de la Blommerie et partout ailleurs. Contactez nous.

Les allergènes : vous avez des intolérants autour de vous, nous pouvons vous renseigner.
N'hésitez pas à nous interroger !

Nos Zakouski

Pour vos drink et apéritifs :

- Nos mise en bouche froides à 1.30€/pièce présenté sur plateau prêt à servir
- Nos verrines, guacamole/crevettes, mousse de foie gras/artichaut, mousse de truite/tomate concassée, à partir de 1.60€/pièce.
- Notre assortiment de sushi et sashimi à 1.50€/pièce, thon-saumon-.....Nori
- Assortiment de basics chaud à passer au four : croque à la truffe-quiche-pruneau farçi-... A 1.13€/pièce
- Plateau de crudités sauce tsatsiki ou anchoïade ou mayonnaise à 1.60€/pers (6 pièces)
Carotte/concombre/œuf de caille/tomate cerise/olive/chou fleur/radis....
- Assortiment de feuilletés 2.10€/pers (3/pers) saumon/fromage/sésame/palmito/



Nos 'repas pain'

Panicello garni 2.70€

Demie baguette de pain français garnie avec beurre ou mayonnaise, laitue, tomate, œuf et ...

Américain -Jambon braisé - Jambon & Fromage - Gouda jeune - Rosette de Lyon - Terrine - Rillettes
St Moret-Tartare-salade de crabe-Jambon sec-jambon fumé-végétarien
Saumon fumé +0.50€

Les navettes 1.00 € (min.20 pièces par commande)

Mini petits pains au lait (très moelleux)

Américain - Jambon braisé – Crème de foie – Rillettes - Jambon fumé -Gouda jeune - Cheddar - St Moret
- Saumon fumé – Salade de crabe.....

Les Campagnards 'Open or Closed' :1.50€ (min.20 pièces par commande) pour un repas, nous conseillons : 5 à 6 pièces

Le demi sandwich 7cm, présenté sur plateau prêt à servir, garni «de luxe» avec ...

les fromages

St Moret - Tartare
Gouda - Cheddar
Fromage fondu
.....

les poissons & crustacés

Saumon fumé - Crabe
Crevettes grises
.....

les charcuteries

Volaille rôtie - Salade de viande
Jambon braisé - Jambon fumé
Rosette de Lyon - Rillettes
T

***** EN COMPLEMENT L'ASSORTIMENT PAIN*****

CLUB SANDWICH ET WRAP (2 bouchées!) 1.50€/PIECE

Nos club sandwiches à 3.20€/pièce (triple tartine triangulaire sans croute)

pour un repas, nous conseillons : 3 à 4 pièces / minimum 15 pièces

Charcuterie fines, poissons, fromage...Crudités-salade de saison-œuf-....

Les wraps à 3.20€ pièces galette de maïs farcie et roulée pour un repas,

nous conseillons 3 à 4 pièces/minimum 10 pièces

Poulet – feta – salade de saison – dressing – Guacamole-saumon-salade de saison –dressing –Jambon sec –
tomates séchées – salade de saison – dressing



Nos pains Surprise

Pain surprise « Terre » 55.00€

100 triangles de pain de mie garnis avec

Mini pain surprise Terre 25.00€

30 triangles de pain

Américain - Jambon braisé - Gouda jeune - Cheddar - Rosette de Lyon - Terrine Rillettes
- Tartare - St Moret - Brie -

Pain surprise « Mer » 70.00€

100 triangles de pain de mie garnis avec

Mini pain surprise Mer 35.00€

30 triangles de pain

Salade de crabe - Saumon fumé - Elbot fumé - Salade de crevettes - Tarama - Salade
poissons - Mousse saumon/anguille -

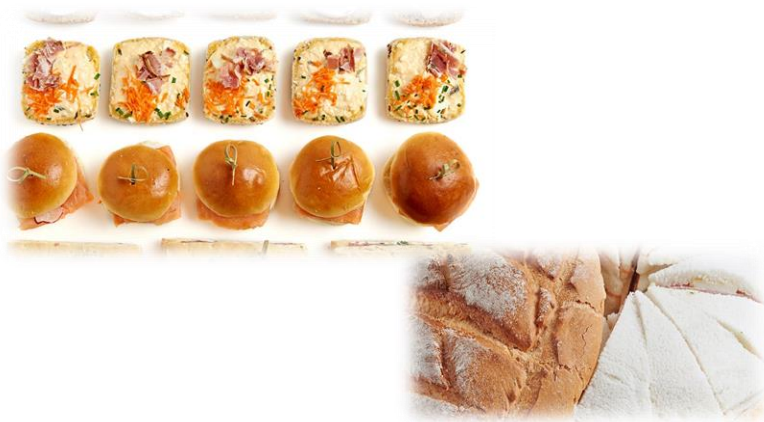
Pain surprise « Terre & Mer » 60.00€

100 triangles de pain de mie garnis avec

Mini pain surprise Terre&Mer 30.00€

30 triangles de pain

Américain - Jambon braisé - Gouda jeune - Cheddar - Rosette de Lyon - Terrine Rillettes
- Tartare - St Moret
Salade de crabe - Saumon fumé - Elbot fumé - Salade de crevettes - Tarama



Toutes nos propositions sont disponibles en version 'Veggie' Open or Closed :

Tomate/mozzarella/pesto – tapenade d'artichaut/concobre/coriandre – crème de Brie/sirop de
Liège/amandes grillées – fromage frais/radis/concombre -N'hésitez pas nous consulter.

Nos repas 'Verrine'

Nos verrines 110-150gr idéale en entrée complétée par un repas pain :
Présenté en verrine jetable-fourchette et serviette fournies

	110-150gr	40-60gr
Grosse crevette / guacamole / compotée de tomate / coriandre	4.20€	1.80€
Salade de fregola / saumon fumé / tapenade d'artichaut / ciboulette	4.20€	1.80€
Crumble de lard / tartare de saumon / légumes confit / citron	4.20€	1.80€
Salade de canard confit / taboulé abricots et raisins secs	4.20€	1.80€
Tartare de melon / effiloché de jambon Iberico / persil plat	3.80€	1.60€
Porc caramélisé salade de légumes croquants en wok	3.80€	1.60€
Salade de volaille au curry / ananas / coulis de mangue / coriandre	3.80€	1.60€

Ces verrines sont également disponibles en version Veggie et/ou en version 'apéritive' 40-60gr

Nos Sucrés

NOS DESSERTS : 90 A 120GR

La mousse au chocolat présentée en verrine	3.10€
La salade de fruits frais présentée en verrine	3.40€
Sablé choco-noisette – caramel beurre salé	3.60€
Sablé citron/meringue	3.60€
Tartelette citron/framboise	4.40€
Autre à convenir	
Minimum 6 pièces/sorte	

LES REDUCTIONS UNE BOUCHEE 1.10€/pièce

Assortiment ou mono sorte, cannelé, macaron, tartelette
Financier.....

LES VERRINES SUCREES 1.80€/pièce +/-40gr

Minimum 6 pièces/sorte
Mousseline choco amer/crumble
Mousseline choco/orange/marmelade
Pana cotta fruits rouges/sponge cake pistache
Crème citron-meringue
Tiramisu/amaretto/maande grillées

Quelques fournitures Walking

Notre buffet 'repas pain' : 11.00€ht/pers – minimum 8 personnes

- 1 mini club sandwiches : fromage fine herbes – tomate séchée -
- 1 wrap : volaille rôtie-tapenade d'artichaut-carotte
- 3 campagnards open : filet américain/câpres – tomate mozarella/pistou-saumon fumé/oignon rouge/citron
- 3 réductions '1bouchée' : macaron-cannelé-pastei de Nata

Notre buffet 'business' : 14.00€ht/pers – minimum 8 personnes

- 3 feuilletés sales par personne-
- 1 verrine entrée 110-150gr : salade de fregola/crevettes roses/avocat/coriandre -
- 2 campagnard Open : jambon artisanal/moutarde/tomate séchée - volaille rôtie/mayo-roquette
- 1 campagnard Closed : Brie – sirop de Liege – beurre demi sel
- 2 réductions '1bouchée'

Les Divers

Possibilité de livraison de :

- Boissons : soft, vins, champagne, crémant...cannette, bouteille,fûts...
- Matériel : verrerie, mobilier, décoraton,vestiaire

Autres dispositions :

- Service : un de nos collaborateurspourra gérer votre réception partiellement ou entièrement en fonctionde vos besoins. 27.00€/heure.
- Transport assuré par nos soins en véhicules frigorifiés :compris à partir de 100.00€ d'achat dans un rayon de 30km A/R. S'il y a reprise de matériel et/ou autre, un transport pourrait vous être facturé de comun accord.
- N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande particulière,ellesera étudiée et fera l'objet d'un devis préalable.

Ces prix sont exprimés hors taxe. Livraison gratuite pour toute commande supérieure à 100.00€ Dans un rayon de 30km A/R.

Nous pouvons également assurer l'organisation complète ou partielle de vos réceptions, repas d'affaires, conseils, drink d'après réunion etc.... chez vous ou en nos salons du Pré Vert, Au Domaine de la Blommerie et partout ailleurs. Contactez nous.

Les allergènes : vous avez des intolérants autour de vous, nous pouvons vous renseignez.
N'hésitez pas à nous interroger !