

BELARGA CE 21/11/2021

SARL VATOU TRAITEUR
GERANTE VATOU N
13 RUE DU BARRY
34230 BELARGA
0681351569
Vatou.nicole@sfr.fr

SERIE DE DEVIS POUR CONGRES

LA PRESTATION POUR TOUS LES DEVIS

Le prix est TTC et comprend la livraison en liaison chaude et froide, la mise en place, toute la vaisselle, le nappage (nappes & serviettes), l'eau plate, des glaçons et le service.

I DEVIS PETIT DEJEUNER ET POSE CAFE

1°) PETITS DEJEUNER 4 €/PERS

- Mini viennoiseries (3/pers)
- Fruits
- Café, thé, chocolat, eau plate et jus de fruits

2°) PETITS DEJEUNER 7 €/PERS

- Mini viennoiseries (2/pers)
- Pain, confitures et beurre
- Découpe de Charcuteries (saucisse sèche, saucisson, jambon montagne)
- Fruits
- Vin rosé & rouge
- Café, thé, chocolat, eau plate et jus de fruits

3°) LES POSES 2€/PERS

- Café & thé
- Eau plate et jus de fruits

II DEVIS DEJEUNER DE TRAVAIL (servi rapidement si vous le souhaitez)

1°) TOUS LES MENUS COMPRENNENT

APERITIF A TABLE : Marquissette & tapenades

LES VINS : Les vins (rosé, rouge) en bouteilles cachetées

L'EAU PLATE en bouteille verre & des glaçons

2°) MENU DEJEUNER DE TRAVAIL 23€/PERS AVEC SERVICE & MISE EN PLACE COMPRISE

LE DEJEUNER

- UNE ENTREE AU CHOIX

Jambon de montagne, rosette, terrien & champignons à la grecque

OU Salade paysanne (gésiers confits, croutons, lardons)

OU Salade niçoise (mesclun, thon, olives noires, poivron, oignon)

OU Marinade de saumon au citron vert sur brunoise de légumes

- UN PLAT OU UNE SPECIALITE AU CHOIX

Suprême de pintade & écrasé de pomme de terre

OU Canard aux olives (cuisse) & ratatouille

OU Confit de canard (cuisse) & gratin dauphinois

- OU Gardianne de taureau et pommes vapeur
- OU Paella mixte (poulet, chipolata, moules, sépions, gambas, légumes)
- OU Macaronade avec seiche à la rouille
- OU Macaronade à la sétoise avec alouette sans tête (paupiette de veau) & saucisse de Toulouse
- OU Encornets farcis et riz safrané
- OU Seiche à la rouille et riz safrané
 - FROMAGES (2)
 - UN DESSERT AU CHOIX
- Profiteroles (2), chantilly & chocolat
- OU Tarte tropézienne & chantilly
- OU Mignardises (3/pers)
 - CAFE ET GOURMANDISE

III DEVIS DINER DE GALA 50€/PERS

1°) LA PRESTATION

La prestation comprend la livraison en liaison chaude et froide avec le prêt gratuit de la vaisselle et du nappage (nappes & serviettes en in tissées). L'eau plate & gazeuse en bouteille verre est comprise.
Le pain & des glaçons sont fournis.

2°) BUFFET D'APERITIF

Soupe champenoise, tapenades, mini burger ganache de foie gras, verrine tartare de dorade & dés de mangue & navette garnie

3°) LE MENU

LES VINS DE CLOCHERS & TERROIRS PUILACHER : Les vins (blanc, rouge) en bouteilles cachetées et l'eau plate & gazeuse en bouteille verre sont compris.

- UNE ENTREE AU CHOIX

Assiette charcutière avec foie gras sur toast, chiffonnade de Serrano, brochette de magrets séchés & verrine de tartare de légumes

OU Assiette charcutière avec foie gras sur toast, & verrine de tartare de légumes

OU Maestro de sole à la normande sur fondue de poireaux

OU Noix de st jacques à la crème & sa garniture en cassolette

- TROU LANGUEDOCIEN (sorbet citron et muscat sec)

- UNE VIANDE AU CHOIX

Tournedos de magret de canard & forestière aux marrons

OU Gigot d'agneau aux senteurs de Provence & petits légumes croquants

OU Grenadin de veau, sauce aux morilles & écrasé de pommes de terre

OU Caille fourrée au foie gras (semi désossée) & poêlée forestière aux cèpes

OU Fondant de Chapon sauce aux morilles & poêlée forestière aux marrons de novembre à janvier inclus.

- FROMAGES A L'ASSIETTE AVEC PAIN AUX FRUITS & CONFITURES (3/pers)

-

- UNE ASSIETTE GOURMANDE AU CHOIX

Croquant chocolat chantilly & verrine soupe de fraise

OU Profiterole (1 gros chou garni glace vanille, salade de fruits, chantilly, coulis chocolat)

OU mignardises (macaron, mini baba, tartelette citron, ganache)

- CAFE ET MINI CANNELE

IV DEVIS DINER DE GALA AVEC CRUSTACE 60€/PERS

1°) LA PRESTATION

La prestation comprend la livraison en liaison chaude et froide avec le prêt gratuit de la vaisselle et du nappage (nappes & serviettes en in tissées). L'eau plate & gazeuse en bouteille verre est comprise.
Le pain & des glaçons sont fournis.

2°) BUFFET D'APERITIF

Soupe champenoise, tapenades, mini burger ganache de foie gras, chiffonnade de Serrano, brochette de magrets séchés, verrine tartare de légumes & navette garnie

3°) LE MENU AVEC UN CRUSTACE

LES VINS DE CLOCHERS & TERROIRS PUILACHER : Les vins (blanc, rouge) en bouteilles cachetées et l'eau plate & gazeuse en bouteille verre sont compris.

- UN CRUSTACE AU CHOIX

Langouste en Bellevue (1/2 langouste mayonnaise) & sa garniture

Ou Homard entier en Bellevue & sa garniture

OU avec supplément 6 €/pers langouste à la Normande (1/2 langouste regarnie de sa chair avec normande, gratinée au four)

OU avec supplément 6 €/pers langouste à l'américaine (1/2 langouste) & riz safrané

- TROU LANGUEDOCIEN (sorbet citron et muscat sec)

- UNE VIANDE AU CHOIX

Tournedos de magret de canard & forestière aux marrons

OU souris d'agneau aux senteurs de Provence & petits légumes croquants

OU Grenadin de veau, sauce aux morilles & écrasé de pommes de terre

OU Caille fourrée au foie gras (semi désossée) & poêlée forestière aux cèpes

OU Tournedos (filet de bœuf), sauce aux cèpes, galette de pomme de terre

OU Fondant de Chapon sauce aux morilles & poêlée forestière aux marrons de novembre à janvier inclus.

- FROMAGES A L'ASSIETTE AVEC PAIN AUX FRUITS & CONFITURES (3/pers)

-

- UNE ASSIETTE GOURMANDE AU CHOIX

Croquant chocolat chantilly & verrine soupe de fraise

OU Profiterole (1 gros chou garni glace vanille, salade de fruits, chantilly, coulis chocolat)

OU mignardises (macaron, mini baba, tartelette citron, ganache)

- CAFE ET GOURMANDISE

« TOUTE L'EQUIPE VATOU TRAITEUR A VOTRE ECOUTE »

VATOU N
GERANTE SARL VATOU TRAITEUR
BELARGA
0681351569
SUIVEZ-NOUS SUR FACE BOOK