

Pause & Vous
TRAITEUR

Cocktail 2018



Guillaume FAURE & Vianney CAZENAVE

Traiteur - Organisation de réceptions - Plateaux repas- Restaurant

20 rue de Verdun

69490 Pontcharra-sur-Turdine

pauseetvoustraitteur@gmail.com

www.pauseetvous.eu

04 74 63 65 89

Composez votre cocktail en choisissant le nombre et la nature des pièces

Les formules, tarifs et suggestions de boissons se trouvent sur l'avant dernière page

Les plateaux de Toasts

Chaque plateau inclut 8 recettes différente.



Les mousselines en coque de chou

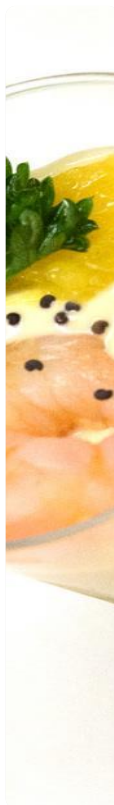
- Mousseline de crabe & combawa
- Mousseline de fromage frais & ciboulette
- Mousseline de maquereaux fumés
- Mousseline de saumon à l'oseille

Panier de légumes et condiments = 2 pièces.

Radis, choux fleurs, courgette, carotte tomates cerises, Asperge...

Les Mini verrines

- Avocat pamplemousse & crevette
- Velouté de pois cassé et chips de lard fumé.
- Caviar d'aubergines & Chutney de poivrons
- Crème de Houmous & piperade
- Duxelles de champignons à la grecque
- Gaspacho de betteraves
- Mousse d'épinard & Saumon fumé
- Œuf Mimosa & Tomates cerise
- Petits pois et menthe du jardin.
- Rillettes de sardines au citron vert
- Tartare de tomates & Oignons rouges





Les Brochettes

- Assortiment de wraps
(*Saumon fumé, Jambon blanc, Végétarien...*)
- Involtni Speck & ricotta
- Jambon cru & comté
- Pomme & magret de canard fumé
- Tomates & mozzarella
- Brochette végétarienne (Radis, Carotte, courgette...)



Les briochines/Navettes garnies

- Magret de canard fumé et confiture d'orange.
- Foie gras & chutney du moment
- Fourme d'Ambert sur confiture de poires.
- Jambon cru & cornichons
- Saumon *fumé par nos soins*
- Tandoori *au poulet & épices*

Les Pièces chaudes

- Brochette Yakitori *Poulet et dates marinés*
- Brochette Provençale (*Poulet mariné, olive*)
- Beignet de crevette *sauce chinoise*
- Cigare au poulet & curry rouge
- Mini cheeseburger
- Mini croque-monsieur à la truffe.
- Croustille d'escargot.
- Assortiment de Saveurs exotiques
(*nems crevettes, accras, samoussas bœuf & Curry, Aumonière de poulet.*)

Nos Bols Thaï (Petits verrines évasée de couleur)

- Carpaccio de noix de St Jacques
- Tataki de thon & Sésame façon japonaise.
- Tartare de bœuf & copeaux de parmesan
- Tartare au deux saumons.
- Tartare de Veau & Ananas
- Gambas cuites sauce aigre douce.

Composez votre cocktail en choisissant le nombre et la nature des pièces

Les formules, tarifs et suggestions de boissons se trouvent sur l'avant dernière page

Pause & Vous

TRAITEUR

Les grandes cassolettes (Equivalent à 2 pièces)

. Blanquette de loup de mer & petits légumes

Filet de Rouget au beurre blanc

Fruit de mer

Escargot au Beaufort

Ravioles de royan aux cèpes

Pot au feu de bœuf & foie gras poché

Risotto d'andouillette au vin blanc.

Palet de polenta & Effiloché d'agneau.

Brisure de ris de veau aux morilles



Les Ateliers/Stands

assurés par un chef de cuisine

Équivaut à 3 pièces - Sup. de 2.50 €TTC par pers/animation

Bar à Huîtres

Filet de saumon fumé découpé par nos soins

Gambas grillées et flambées au Cognac

Goujonnette de carpe royale des Dombes

Foie gras poêlé sur un pain d'épices

Jambon cru découpé sur place par un chef de cuisine

Mini brochettes de bœuf & volaille à la plancha

Terrine de foie gras maison sur petit crouton.



Pause & Vous

TRAITEUR

Les gourmands disent...

Les mini desserts individuel.

Brochette de fruits frais planté dans des ananas

Mousse au chocolat

Panna cotta aux fruits rouges

Tiramisu à la framboise ou au café

Mini tropéziennne

Macarons (*café, chocolat, framboise, pistache, vanille, citron*)

Mini canelé de Bordeaux

Profiteroles à la vanille de la réunion.

Plateaux de Mini gâteaux de soirées



Boissons avec Alcool (en option)

Prix par litre - Prévoir 1 litre pour 5 personnes

Kir (Cassis, pêche...) 7,50 € / L.

Punch antillais 8,50 € / L.

Cocktail d'été 9,00 € / L.

Pastèque, citron vert, rhum blanc, glace pilée

Pina Colada 9.00 € / L.

Rhum blanc, ananas, lait de coco

Caïpirinha 9.00 € / L.

Cachaça, citron vert, sucre roux, feuille de menthe

Bière pression (Voire carte spéciale)

Boissons sans Alcool 1,90 € / pers.

Eaux (plates et gazeuses)

Jus de fruit, coca-cola



SANS SERVICE

Tarifs Cocktail Apéritif

10 pièces	12,40 € / pers.
12 pièces	14,40 € / pers.
14 pièces	16,60 € / pers.

Tarifs Cocktail Dinatoire

16 pièces	18,60 € / pers.
18 pièces	19,60 € / pers.
20 pièces	21,90 € / pers.

Les tarifs TTC (TVA à 5,5%) incluent:

Le pain, le nappage en non tissé blanc, les serviettes cocktail.

Location

Verres à eau: 0,35€/verre Coupes de champagne:
0,35/coupe

Service non inclus. 1 serveur pour 50 personnes
(27,50€/heure/serveur)

Les animations:

Supplément de 2.50€ par personne et par animation
Rajouter un cuisinier à 27,50€/heure (4hoo min.)

AVEC SERVICE

Tarifs Cocktail Apéritif

10 pièces	14.90 € / pers.
12 pièces	16.90 € / pers.
14 pièces	19.20 € / pers.

Tarifs Cocktail Dinatoire

16 pièces	21.60 € / pers.
18 pièces	23.60 € / pers.
20 pièces	25.20 € / pers.

Les tarifs TTC (TVA à 10%) incluent:

Le pain, le nappage en non tissé blanc, les serviettes cocktail,
les verres à eau, tumbler, coupes de champagne, verrines et couverts

Le service est inclus

1 serveur pour 50 personnes et la présence d'un maître d'hôtel

Les animations:

Supplément de 2.50€ par personne et par animation

Conditions Générales

1. Nos prix sont révisables en fonction de l'augmentation des matières premières, énergies et taxes diverses.
2. Aucune vente n'est officielle, avant la signature du contrat de vente accompagné d'un acompte de 35 % du montant de la facture globale, sauf accord préalable des deux parties.
3. Toutes nos factures sont payables à Pontcharra-sur-Turdine, au comptant.
En cas de non paiement à la date d'échéance convenue, les sommes dues porteront de plein droit un intérêt de retard de 4 fois le taux légal en vigueur, tout mois commencé étant compté en entier.
4. La S.A.RL VGCF Pontcharra « Pause & Vous Traiteur » engage sa responsabilité en ce qui concerne toutes les prestations qu'elle facture : location de matériel, animation, décoration, service... Par contre, elle n'est pas tenue responsable des produits complémentaires facturés par des tiers qui entreraient dans la composition d'un produit Pause & Vous Traiteur.
5. Le nombre approximatif de convives doit être stipulé lors de la signature du contrat de vente. Le nombre définitif sera confirmé par écrit, (courrier ou mail), 7 jours pleins avant la date de la réception et servira de base à la facturation, même en cas d'annulation à la dernière minute. Dans le cas où le nombre de convives serait augmenté après la confirmation écrite, Pause & Vous Traiteur se réserve le droit de modifier les menus à sa convenance tout en conservant la qualité souhaitée par le client.
6. En cas d'annulation complète de la commande, une indemnité déduite de l'acompte versé sera exigée à raison de 304,90 euros pour frais de dossier et :
 - 35% de la valeur globale H.T. de la commande, si l'annulation intervient après la signature du contrat.
 - 70% de la valeur globale H.T. de la commande, si l'annulation intervient une semaine avant la date de réception.
 - 100% de la valeur globale H.T. de la commande, si l'annulation intervient la veille ou le jour même de la réception.
7. Tout événement de force majeure, accident, épidémie, grève générale ou particulière dégage la S.A.RL VGCF Pontcharra « Pause & Vous Traiteur » de toute responsabilité issue du contrat de vente.
8. Des frais de 300 € H.T., pour 150 kg de transport avec garde et assurance comprises, seront imputés au client pour le vin lui appartenant, qui sera livré à la Société Pause & Vous Traiteur et transporté par cette dernière.
9. En cas de litige quelconque relatif à l'interprétation, l'exécution ou la rupture du contrat de vente, seul le tribunal de Villefranche sur Saône sera compétent.

Retrouver l'ensemble des produits allergènes utilisés dans notre cuisine en suivant le lien:

https://www.metro.fr/-/media/FR-Metro/Document/Quality_-_Document/Liste_allergenes_METRO.pdf?la=fr-FR