

Pause & Vous
TRAITEUR

Cocktail sans service 2017



Guillaume FAURE & Vianney CAZENAVE

Traiteur - Organisation de réceptions - Plateaux repas- Restaurant

20 rue de Verdun

69490 Pontcharra-sur-Turdine

pauseetvoustraiteur@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 les recettes ci-dessous

- ◊ Aubergine, brebis, amandes *sur pain aux figues*
- ◊ Chutney de foie gras, mangue & abricot
- ◊ Crémeux de Cresson *sur pain de mie*
- ◊ Crevette, avocat *sur pain tomate*
- ◊ Moelleux figues, fourme d'Ambert & poire
- ◊ Olive & tomates marinées
- ◊ Polenta, basilic & coppa
- ◊ Poulet tikka, truite fumée & crème citron
- ◊ Sandwich chèvre, délice de tomate



Les mousselines en coque de chou

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



Panier de légumes croquants Mayonnaise safranée

(Équivaut à 2 pièces/pers)

**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 Mini verrines

- ◊ Avocat pamplemousse & crevette
- ◊ Chutney de figues & Mousse de foie gras
- ◊ Chutney de poivrons & Caviar d'aubergines
- ◊ Crème de Houmous & piperade
- ◊ Duxelles de champignons à la grecque
- ◊ Gaspacho de betteraves
- ◊ Mousse d'épinard & Saumon fumé
- ◊ Œuf Mimosa & Tomates cerise
- ◊ Panna cotta de foie gras
- ◊ Poivrons fraise & basilic *de mai à septembre*
- ◊ Rillettes de sardines au citron vert
- ◊ Tartare de tomates & Oignons rouges



Les Brochettes

- ◊ Assortiment de wraps *Saumon fumé, Bagnat, Végétarien*
- ◊ Involtini Speck & ricotta
- ◊ Jambon cru & comté
- ◊ Pomme & magret de canard fumé
- ◊ Tomates & mozzarella

Les briochines garnies

- ◊ Bagnat *Thon, œuf, mayonnaise, persil*
- ◊ Foie gras & chutney du moment
- ◊ Fourme d'Ambert & dés de poire rôtis
- ◊ Jambon cru & cornichons
- ◊ Saumon *fumé par nos soins*
- ◊ Tandori *au poulet & épices*

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 Pièces chaudes

- Brochette Yakitori *Poulet et dates marinés*
- Beignet de crevette *sauce chinoise*
- Chouquette jambon cru & parmesan
- Cigare au poulet & curry rouge
- Mini cheeseburger
- Mini croque-monsieur
- Pizza *4 Fromages, Chorizo, Classique*
- Quiche *Oignons, Thon, Légumes*



Nos Bols Thai

- Carpaccio de noix de St Jacques
- Carpaccio de daurade *sauce aigrette*
- Tartare de bœuf & copeaux de parmesan
- Tartare de saumon et son mini blini

Les Ateliers/Stands *assurés par un chef de cuisine*
Équivaut à 3 pièces - Sup. de 2.50 €TTC par pers/animation

Bar à Huîtres

- Blanquette de loup de mer & petits légumes
- Brisure de ris de veau aux morilles
- Cassolette de grenouilles désossées façon Dombiste
- Cassolette ravioles aux cèpes *Royan*
- Filet de saumon fumé découpé par nos soins
- Foie gras poêlé *sur un pain d'épices*
- Gambas grillées et flambées au Cognac
- Goujonnette de carpe royale des Dombes
- Jambon cru découpé sur place par un chef de cuisine
- Mini brochettes de bœuf & volaille à la plancha

Pot au feu de bœuf & foie gras poché



Les gourmands disent...

Mini vérines sucrées

Brochette de fruits frais planté dans des ananas

Mousse au chocolat

Panna cotta aux agrumes

Tiramisu à la framboise ou au café

Mini gâteaux de soirées

Eclair au chocolat

Cheesecake aux cranberries

Crumble au chocolat ou à la framboise

Lingot au citron

Mini choux au praliné

Moka café & spéculos

Tartelette chocolat & noix de pécan



Pause & Vous

TRAITEUR

Tarifs Cocktail Aperitif

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.
22 pièces	23,10 € / 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.)

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 Maison	9,00 € / L.
<i>Pastèque, citron vert, rhum blanc, glace pilée</i>	
Pina Colada	9.00 € / L.
<i>Rhum blanc, ananas, lait de coco</i>	
Caipirinha	9.00 € / L.
<i>Cashaca, citron vert, sucre roux, feuille de menthe</i>	

Boissons sans Alcool

1,90 € / pers.

Eaux (plates et gazeuses)
Jus de fruit, coca-cola



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