



VOYAGES AU CŒUR DU GOÛT
DEPUIS 1999



Carte traiteur – cocktail

Nos offres Cocktail

Les cocktails sont composés de toasts froids, mini verrine, gougères, salés chauds, club sandwich, navette, tronçon de pâtés en croutes, fours sucrés...

Disposés sur plateaux traiteur prêts à servir, avec serviette papier

- **6 pièces par personne (4 salées + 2 sucrées) : 7.50 €* TTC**

4 toasts froids, 2 fours sucrés

- **8 pièces par personne (5 salées + 3 sucrées) : 10.00 €* TTC**

3 toasts froids, 1 navette, 1 gougère, 3 fours sucrés

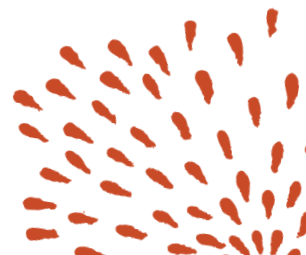
- **12 pièces par personne (8 salées + 4 sucrées) : 15.00 €* TTC**

4 toasts froids, 1 navette, 1 gougère, 1 verrine, 1 tronçon de pâté en croute, 4 fours sucrés

- **16 pièces par personne (10 salées + 6 sucrées) : 20.00 €* TTC**

4 toasts froids, 2 navettes, 1 gougères, 1 verrine, 1 tronçon de pâté en croute, 1 club sandwich, 6 fours sucrés

**prix par personne et sans service*



Compléter votre offre cocktail

- **Kouglof Salé à l'unité: 10,00 € TTC**
(500 g : 15 portions)
Fromage, lard et noix ou fines herbes et persillade ou chorizo-chèvre
- **Toast froid à l'unité : 1.25 € TTC**
Fromage frais, saumon, thon mimosa, charcuterie, poulet cuisiné ou crudité
- **Salé chaud à l'unité : 1.00 € TTC**
Mini quiche, mini pizza, mini croque-monsieur, allumettes au fromage
- **Plateau de 50 toasts froids : 60,00 € TTC**
- **Plateau de 60 salés chauds : 56,00 € TTC**
- **Mini navette à l'unité : 1.95 € TTC**
Au choix : jambon de Reims, foie gras et compoté de figues ou saumon frais
- **Verrine à l'unité : 1.95 € TTC**
- **Cake salé à l'unité : 7,00 € TTC**
(12/14 tranches)
Au choix : chorizo/mozzarella, chèvre/tomate, jambon/olives ou noix/roquefort
- **Pain surprise 30 parts : 25,00 € TTC**
- **Pain surprise 60 parts : 42 ,00 € TTC**
Panaché en charcuterie, fromage, tartare de poisson, ou une seule garniture



- Four sucré à l'unité : 1.25 € TTC
- Plateau de 50 fours sucrés : 60 € TTC
- Macaron à l'unité : 1.25 € TTC



Mini Navette

Fours sucrés



Condition de livraison et service tout compris

Livraison offerte à partir de 75 € d'achat, jusqu'à 15 km de Reims

En dessous de 75 € et au-delà de 15 km, livraison 0,70 € le Kilomètre.

Forfait service tout compris :

5 € par personne à rajouter sur le prix du cocktail à partir de 25 personnes.

Comprenant la livraison, le service par un maitre d'hôtel, 15 cl de soft par personne, nappage, serviette, verre. 4h00 pour départ/retour Fabrique.

Au-delà de 4h00 de service, chaque heure supplémentaire sera facturée 30 € TTC (chaque heure commencée sera due)



Plateaux repas

Prix : 15 € HT soit 16.5 € TTC

Composition :

Tous nos plateaux repas sont composés de :

- Entrée : Petite salade composée, crudité...
- Plat : Viande, poisson, volaille ...
- Accompagnement : légume, féculent, riz, pâte...
- Portion de fromage 60 g : Brie, Conté, chèvre, brousse...
- Dessert : Salade de fruits, riz au lait, panna cotta, crème aux œufs, mousse au chocolat, pâtisserie...
- Boissons : Eau plate ou gazeuse ou soda 33 cl
- Serviettes et couverts

4 offres de plateaux repas :

- Poulet grillé, poulet moutarde, poulet curry, poulet basquaise
- Saumon grillé, saumon vapeur (ou autre poisson selon marché et stock)
- Viande froide (rôti de bœuf, chiffonnade de jambon cuit et cru, rosette...)
- Végétarien

Par commande maximum 2 variétés

Prévenir en cas d'allergènes ou de contre-indication alimentaire

