

Cocktail spécial Entreprises

1 ère proposition

18.00€ HT /pers. (TVA 10 %)

Total de 17 pièces/pers.

Palette de charcuteries artisanales : chiffonnade de Serrano, saucisson, chorizo

Mille-feuille de foie gras aux noisettes

Mini-pizza napolitaine

Mini-pain de campagne, crème provençale, jambon de Parme et parmesan

Assortiment de mini-cakes salés gourmands

Pic'apéro champêtre

Bouchée de tartare de concombre et piquillos farcis au thon, abricot moelleux

Mini sablé croquant, crème légère et saumon fumé maison

Briochin au thé matcha, filet de poulet, crème onctueuse au curry et tomate séchée

Mini-tartelette « veggie » aux légumes de saison

Malicette de quasi de veau aux épices tandoori

Brochette de fromages affinés

Eau minérale, Perrier

4 fours sucrés prestige parmi (liste non exhaustive) : macaron, mini-florentin, mini-cannelé, mini-clafoutis aux griottes, chou noix de pécan beurre salé, mini-tartelette au beurre salé, mendiants gianduja, croquant chocolat praliné, danois crème pistache, croquant mendiant mousse fruits rouges.

Nappage coloré du buffet et son chemin de table, **flûtes pour champagne et verres en verre, assiettes en pulpe de coco, vasque à champagne et glaçons, livraison et installation par nos soins, service au buffet, débarrassage du buffet.**

Option en supplément : (vin facturé à la bouteille, conseil 1bl x 6) **7,20 € HT la bouteille** (TVA 20%)
Vin rouge Saint-Chinian « Excellence Saint-Laurent », ou blanc sec Gascogne « Domaine l'Hirondelle » ou similaire.

A votre charge : les tables nécessaires pour le buffet

Possibilité de modifier ou de composer un cocktail personnalisé ☞ nous contacter

Tous nos produits sont élaborés dans nos ateliers pâtisserie, traiteur dans le respect de la tradition avec des produits frais, de saison, régionaux et de fabrication maison

Angles Traiteur Boucherie Charcuterie Traiteur – Menus Mariage
44 av. de Gameville - 31650 St Orens de Gameville - Tél : 05 61 39 91 71
<https://www.traiteur-angles.com> - formulaire@traiteur-angles.com

2 ème proposition

19.50€ HT/pers. (TVA 10 %)

Total de 17 pièces

Palette de charcuteries artisanales : chiffonnade de Serrano, saucisson, chorizo

Mini bagel pavot au foie gras, chutney de fruits

Verrine « veggie » aux crudités du moment

Club sandwich au pesto et légumes grillés

Tartelette au fromage de chèvre et tomate confite, magret séché de canard du Sud-Ouest

Mini-pizza napolitaine

Clafoutis de légumes, mousseline asperge, poivron ricotta

Mini-pita colorée aux saveurs océanes

Sucette de gambas marinée au basilic, gingembre et yuzu

Pic'apéro champêtre

Mini-pain de campagne, crème provençale, jambon de Parme et parmesan

Briochin au thé matcha, filet de poulet, crème onctueuse au curry et tomate séchée

Petit rocamadour au miel de Provence et piment d'Espelette

Eau minérale, Perrier

4 fours sucrés prestige parmi (liste non exhaustive) : macaron, mini-florentin, mini-cannelé, mini-clafoutis aux griottes, chou noix de pécan beurre salé, mini-tartelette au beurre salé, mendiants gianduja, croquant chocolat prâliné, danois crème pistache, croquant mendiant mousse fruits rouges.

Nappage coloré du buffet et son chemin de table, **flûtes pour champagne et verres en verre, assiettes en pulpe de coco, vasque à champagne et glaçons, livraison et installation par nos soins, service au buffet, débarrassage du buffet.**

Option en supplément : (vin facturé à la bouteille, conseil 1bl x 6) **7,20 € HT la bouteille** (TVA 20%)
Vin rouge Saint-Chinian « Excellence Saint-Laurent », ou blanc sec Gascogne « Domaine l'Hirondelle » ou similaire.

A votre charge : les tables nécessaires pour le buffet

Possibilité de modifier ou de composer un cocktail personnalisé ☞ nous contacter

Tous nos produits sont élaborés dans nos ateliers pâtisserie, traiteur dans le respect de la tradition avec des produits frais, de saison, régionaux et de fabrication maison

Angles Traiteur Boucherie Charcuterie Traiteur – Menus Mariage
44 av. de Gameville - 31650 St Orens de Gameville - Tél : 05 61 39 91 71
<https://www.traiteur-angles.com> - formulaire@traiteur-angles.com

Cocktail spécial entreprises

3^{ème} proposition

20.50 € HT/pers. (TVA 10 %)

Total de 17 pièces

Palette de charcuteries artisanales : Chiffonnade de Serrano, saucisson, chorizo

Foie Gras maison de canard du Sud-Ouest mi-cuit sur pain de campagne aux fruits secs

Verrine fraîcheur quinoa, petits légumes et cranberries

Saumon fumé maison, blinis au froment et crème légère

Mini pain de campagne, crème provençale, jambon de Parme et parmesan

Sucette de gambas marinée au basilic, gingembre et yuzu

Bagel sésame au fromage frais, chorizo iberico et piment d'Espelette

Assortiment de mini-cakes moelleux salés gourmands

Mini pitas colorées aux saveurs océanes

Mini wrap fraîcheur au thon, fromage frais et pêche fruit

Brioche à la tomate, émincé de bœuf, crème moutarde et tomate séchée

Mini-gaufre salée « veggie » aux légumes de saison

Tartelette au fromage de chèvre et tomate confite, magret séché de canard du Sud-Ouest

Plateau de fromages affinés, tranchés et croûtons grillés

Eau minérale, Perrier

4 fours sucrés prestige parmi (liste non exhaustive) : macaron, mini-florentin, mini-cannelé, mini-clafoutis aux griottes, chou noix de pécan beurre salé, mini-tartelette au beurre salé, mendiants gianduja, croquant chocolat praliné, danois crème pistache, croquant mendiant mousse fruits rouges.

Nappage coloré du buffet et son chemin de table, **flûtes pour champagne et verres en verre, assiettes en pulpe de coco, vasque à champagne et glaçons, livraison et installation par nos soins, service au buffet, débarrassage du buffet.**

Option en supplément : (vin facturé à la bouteille, conseil 1bl x 6) **7,20 € HT la bouteille** (TVA 20%)
Vin rouge Saint-Chinian « Excellence Saint-Laurent », ou blanc sec Gascogne « Domaine l'Hirondelle » ou similaire.

A votre charge : les tables nécessaires pour le buffet

Possibilité de modifier ou de composer un cocktail personnalisé ➡ nous contacter

Tous nos produits sont élaborés dans nos ateliers pâtisserie, traiteur dans le respect de la tradition avec des produits frais, de saison, régionaux et de fabrication maison

Angles Traiteur Boucherie Charcuterie Traiteur – Menus Mariage
44 av. de Gameville - 31650 St Orens de Gameville - Tél : 05 61 39 91 71
<https://www.traiteur-angles.com> - formulaire@traiteur-angles.com