

# COCKTAIL 2019

## COCKTAIL APERITIF SALÉ CHAUD / FROID

### PIECES SALEES FROIDES

Bille De Melon Et Rouleau De Jambon De Parme à Piquer  
 Marbré De Foie Gras Sur Toasts De Pain Aux Epices  
 Mini Tomate Farcie A La Mozzarella  
 Mini Blinis Saumon Fumé Fromage Aneth  
 Coquille D'œuf Découverte  
 Mini Choux Crème De Raifort Pistache  
 Mini Assiette De Foie Gras De Canard Et Son Chutney  
 Saint Jacques Sur Sa Coquille Pochée Sur Brunoise De Légumes Du Soleil  
 Verrine De Crème De Caramel Beurre Salé, Pomme, Magret  
 Mini Brochette De Crevettes Ananas  
 Petite Brioche A La Ganache De Foie Gras, Abricot Sec  
 Mini Cuillère Chinoise De Saumon Mariné Au Citron Vert  
 Pains Surprises, Tortue, Marguerite Aux Mini Clubs  
 Toasts Sur Pain De Mie Prestige Aux Mille Et Une Saveurs

Mini Sandwich Triangle Au Saumon et St Morët  
 Mini Choux Au Boudin De Boën, Pomme Rainette  
 Plateaux D'antipasti Aux Couleurs Italiennes  
 Mini Barquette Gourmande Potagère  
 Verrine De Caviar D'aubergine A La Coppa  
 Mini Galette Sarrasin Fromage Frais Jambon  
 Velouté De Gaspacho Au Roquefort  
 Tartare De Tomates Au Basilic  
 Mini Assiette De Tartare De Saumon A L'aneth  
 Involtini Au Jambon Cru Et Fromage De Chèvre  
 Corbeille De Légumes Cru / Cuit Et Ses Sauces  
 Mini Chou Guacamole et Queues d'Ecrevisses  
 Assortiment De Mini Moelleux  
 Mini Navette Aux Mille et Une Saveurs Terre et Mer

### PIECES SALEES CHAUDES

Quiche De Saint Jacques Au Tomate Séché  
 Mini Choux Gougère Au Comté  
 Mini Tarte Aux Légumes Du Soleil  
 Mignonnette De Caille Au Whisky  
 Mini Cheeseburger  
 Pissaladière, Quichettes, Pizzettes  
 Mini Crêpes Au Jambon  
 Minis Feuilletés Assortis  
 Mini Bouchée A La Reine,  
 Velouté De Carottes Au Petits Lardons  
 Boudin Créole, Accras De Morue, Samossa, Nems  
 Mini Bouché Purée D Courgette Tomate Séchée Copeaux De Parmesan  
 Mini Aumonière De Mini Tacos Mexicain  
 Filet De Rouget Sur Purée De Carottes Au Cumin  
 Mini Quiche Aux Deux Fourme Ambert Et Montbrison

Queues De Crevette Panées  
 Blanquette De Joue De Lotte Au Champagne  
 Mini Bouchées Aux Escargots  
 Pruneaux Au Bacon  
 Mini Choux De Moule A La Provençale  
 Lamelle D'oignons Frit  
 Mini Crêpes Au Saumon Fumé  
 Beignets De Calamar  
 Crevettes Persillées  
 Mini Choux Au Boudin De Boen  
 Feuilleté Au Chèvre  
 Crème Brulé Au Foie Gras  
 Mini Râpées Forezienne  
 Mini Saucisson Brioché  
 Mini Tartelette Boudin Oignons

### PIECES SUCRES

Suivant L'horaire De Votre Cocktail Possibilité De Mettre Des Mignardises, Macarons Ou Sucette De Glace

### ANNIMATION ATELIER SUR PLACE ( voir notice services complémentaires )

Possibilité D'animations Chaudes, Ou Froides Nous Consulter

<b>6 PIECES PANACHÉ SALÉ SUCRÉ PAR PERS</b>	<b>7.12 €</b>
<b>7 PIECES PANACHÉ SALÉ SUCRÉ PAR PERS</b>	<b>8.43 €</b>
<b>8 PIECES PANACHÉ SALÉ SUCRÉ PAR PERS</b>	<b>9,64 €</b>
<b>9 PIECES PANACHÉ SALÉ SUCRÉ PAR PERS</b>	<b>10,63 €</b>
<b>10 PIECES PANACHÉ SALÉ SUCRÉ PAR PERS</b>	<b>11,60 €</b>

Vous Vous Occupez De L'achat Des Boissons Nous Ne Prenons Pas De Droit De Bouchons  
 Mise En Place, Nappage, Serviettes Cocktail, Verrerie Et Service En Supplément  
 Option Service Heure Personnel Facturez 25 € Ttc Par Serveur Prévoir 1 Pour 40 En Cocktail

### CHAIZE TRAITEUR

S.a.r.l. au capital de 40.000 € - RC N° B 397 544 164 - Code APE 5621Z Agrément N° 42.299 . 04  
 Laboratoire Au Four à Chauz 42600 Savigneux Mail : [chaize.traiteur@wanadoo.fr](mailto:chaize.traiteur@wanadoo.fr)

**Port : 06. 07.85.46.45**

**Tél : 04.77.58-20.01**

**Fax : 04.77.58.59.15**

## COCKTAIL 2019

### Service Complémentaire

#### Pour Le Cocktail Animation Froide :

Découpe De Jambon cru Sur Place Et Son Pain : 180 € ( environ 100 personne )

Découpe De Jambon A L'os Sur Place Et Son Pain : 150 € ( environ 100 personne)

Plateaux Huitre Beurre Citron Et Pain De Campagne : 1.50 € la pièce

#### Pour Le Cocktail Animation Chaude De Nos Terre : 1.60 € / La Pièce

( Pépité De Foie Gras , Brochette De Bœuf , Cuisse De Caille Flambé A L'armagnac )

#### Pour Le Cocktail Animation Chaude De La Mer : 1,80 € / La Pièce

( Queue De Crevette Flambé Au Rhum Blanc , Saint Jacques Persillé , Brochette De Gambas Au Lard )

## COCKTAIL 2019

### Conditions générales de ventes

#### Service cocktail seul

Le Service Est En Option

Il Vous Sera Facturé 25 € De L'heure Par Serveur Et Par Cuisinier).

Nous Prévoyons Un Serveur Pour 40 Personnes En Cocktail

#### Déplacement

Gratuit dans un rayon, de 40 Km de Savigneux.

#### Boissons

Les boissons sont fournies et mises au frais par vos soins, nous en assurons le service. Nous ne prenons pas de droit de bouchon.

#### Conditions de règlement :

Réservation : un chèque d'acompte de 30%, vous sera demandé à la signature du contrat, il sera débité 3 mois avant la date du mariage

Le nombre de convives facturé sera celui que vous nous aurez donné 8 jours avant la date de la réception.

Le solde de la facture est payable comptant à réception de la facture ou au plus tard sous huit jours après la réception.

Le taux de TVA appliqué sera celui en vigueur le jour de l'évènement.

### CHAIZE TRAITEUR

S.a.r.l. au capital de 40.000 € - RC N° B 397 544 164 - Code APE 5621Z Agrément N° 42.299 . 04

Laboratoire Au Four à Chaux 42600 Savigneux Mail : [chaize.traiteur@wanadoo.fr](mailto:chaize.traiteur@wanadoo.fr)

**Port : 06. 07.85.46.45**

**Tél : 04.77.58-20.01**

**Fax : 04.77.58.59.15**

## Signature

Monsieur.....

Mademoiselle.....

Adresse

Tel :

Tel :

E mail :

Date de la Réception

Lieu de la Réception

Fait en deux exemplaires le..... à Savigneux

Mr Marc CHAIZE

LE CLIENT

Signature précéder de la mention « lu et approuvé »

### **CHAIZE TRAITEUR**

S.a.r.l. au capital de 40.000 € - RC N° B 397 544 164 - Code APE 5621Z Agrément N° 42.299 . 04  
Laboratoire Au Four à Chauz 42600 Savigneux Mail : [chaize.traiteur@wanadoo.fr](mailto:chaize.traiteur@wanadoo.fr)

**Port : 06. 07.85.46.45**

**Tél : 04.77.58-20.01**

**Fax : 04.77.58.59.15**