

# COCKTAIL MARIAGE 2020

## COCKTAIL APERITIF SALÉ CHAUD / FROID

### **PIECES SALEES FROIDES**

- |   |   |
|---|---|
| <i>Bille De Melon Et Rouleau de Jambon De Parme à Piquer</i>                  | <i>Mini Sandwich Triangle Au Saumon et St Morët</i>       |
| <i>Marbré De Foie Gras Sur Toasts De Pain Aux Epices</i>                      | <i>Mini Choux Au Boudin De Boën, Pomme Rainette</i>       |
| <i>Mini Tomate Farcie A La Mozzarella</i>                                     | <i>Plateaux D'antipasti Aux Couleurs Italiennes</i>       |
| <i>Mini Blinis Saumon Fumé Fromage Aneth</i>                                  | <i>Mini Barquette Gourmande Potagère</i>                  |
| <i>Coquille D'œuf Découverte</i>  | <i>Verrine De Caviar D'aubergine A La Coppa</i>           |
| <i>Mini Choux Crème De Raïfort Pistache</i>                                   | <i>Mini Galette Sarrasin Fromage Frais Jambon</i>         |
| <i>Mini Assiette De Foie Gras De Canard Et Son Chutney</i>                    | <i>Velouté De Gaspacho Au Roquefort</i>                   |
| <i>Saint Jacques Sur Sa Coquille Pochée Sur Brunoise De Légumes Du Soleil</i> | <i>Tartare De Tomates Au Basilic</i>                      |
| <i>Verrine De Crème De Caramel Beurre Salé, Pomme, Magret</i>                 | <i>Mini Assiette De Tartare De Saumon A L'aneth</i>       |
| <i>Mini Brochette De Crevettes Ananas</i>                                     | <i>Involtini Au Jambon Cru Et Fromage De Chèvre</i>       |
| <i>Petite Brioche A La Ganache De Foie Gras, Abricot Sec</i>                  | <i>Corbeille De Légumes Cru / Cuit Et Ses Sauces</i>      |
| <i>Mini Cuillère Chinoise De Saumon Mariné Au Citron Vert</i>                 | <i>Mini Chou Guacamole et Queues d'Ecrevisses</i>         |
| <i>Pains Surprises, Tortue, Marguerite Aux Mini Clubs</i>                     | <i>Assortiment De Mini Moelleux</i>                       |
| <i>Toasts Sur Pain De Mie Prestige Aux Mille Et Une Saveurs</i>               | <i>Mini Navette Aux Mille et Une Saveurs Terre et Mer</i> |

### **PIECES SALEES CHAUDES**

- |  |   |
|--|---|
| <i>Quiche De Saint Jacques Au Tomate Séché</i>                         | <i>Queues De Crevette Panées</i>                |
| <i>Mini Choux Gougère Au Comté</i>                                     | <i>Blanquette De Joue De Lotte Au Champagne</i> |
| <i>Mini Tarte Aux Légumes Du Soleil</i>                                | <i>Mini Bouchées Aux Escargots</i>              |
| <i>Mignonnette De Caille Au Whisky</i>                                 | <i>Pruneaux Au Bacon</i>                        |
| <i>Mini Cheeseburger</i>   | <i>Mini Choux De Moule A La Provençale</i>      |
| <i>Pissaladière, Quichettes, Pizzettes</i>                             | <i>Lamelle D'oignons Frit</i>                   |
| <i>Mini Crêpes Au Jambon</i>   | <i>Mini Crêpes Au Saumon Fumé</i>               |
| <i>Minis Feuilletés Assortis</i>                                       | <i>Beignets De Calamar</i>                      |
| <i>Mini Bouchée A La Reine,</i>  | <i>Crevettes Persillées</i>                     |
| <i>Velouté De Carottes Au Petits Lardons</i>                           | <i>Mini Choux Au Boudin De Boen</i>             |
| <i>Boudin Créole, Accras De Morue, Samossa, Nems</i>                   | <i>Feuilleté Au Chèvre</i>                      |
| <i>Mini Bouché Purée D Courgette Tomate Séchée Copeaux De Parmesan</i> | <i>Crème Brulé Au Foie Gras</i>                 |
| <i>Mini Aumonière De Mini Tacos Mexicain</i>                           | <i>Mini Râpées Forezienne</i>                   |
| <i>Filet De Rouget Sur Purée De Carottes Au Cumin</i>                  | <i>Mini Saucisson Brioché</i>                   |
| <i>Mini Quiche Aux Deux Fourme Ambert Et Montbrison</i>                | <i>Mini Tartelette Boudin Oignons</i>           |

### **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>7.80 €</b>
<b>7 PIECES PANACHÉ SALÉ SUCRÉ PAR PERS</b>	<b>8,95 €</b>
<b>8 PIECES PANACHÉ SALÉ SUCRÉ PAR PERS</b>	<b>10,16 €</b>
<b>9 PIECES PANACHÉ SALÉ SUCRÉ PAR PERS</b>	<b>11,34 €</b>
<b>10 PIECES PANACHÉ SALÉ SUCRÉ PAR PERS</b>	<b>12,50 €</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 30 € 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 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**

# COCKTAIL MARIAGE 2020

## Service Complémentaire

### Pour Le Cocktail Animation Froide :

Découpe De Jambon cru Sur Place Et Son Pain : 190 € ( environ 100 personne )

Découpe De Jambon A L'os Sur Place Et Son Pain : 170 € ( environ 100 personne)

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

### Pour Le Cocktail Animation Chaude De Nos Terre : 1.90 € / La Pièce

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

### Pour Le Cocktail Animation Chaude De La Mer : 2,00 € / La Pièce

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

## COCKTAIL 2020

### Conditions générales de ventes

#### Service cocktail seul

Le Service Est En Option

Il Vous Sera Facturé 30 € 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 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**