



Menu Moorea

MISE EN APPETIT + ENTREE + PLAT à 39.50 €

Mise En Appétit

Soupe De Melon Au Porto Menthe Fraîche Et Gressin Au Jambon De Parme

★★★★

La Fraîcheur Gourmande Du Périgord

Sur Lit De Mesclun Magrets De Canard Fumés ,Pointes D'asperges Vertes

Toasts De Petits Pains Grillés De Foie Gras

★★★★

La Coupe Moorea (Option + 1,50 €)

★★★★

Le Paleron De Veau A La Bordelaise

Mini Gratin Crémeux Aux Deux Légumes

Mini Tomate Confite Provençale

★★★★

Planche De Dix Variétés De Fromages Français Et Son Pain De Campagne

Fromage Blanc Crème Ou Coulis

★★★★

Eventail De Desserts Des Mariés En Buffet

Pièces Montées Des Mariées En Choux (2 Par Personnes)

Entremets A Etages (Parfum A Définir)

Coupe De Salade De Fruits Frais

★★★★

Michon De Pain / Café

Prix TTC par personne comprenant :

Le nappage intissés blanc

Les serviettes intissées blanc

La vaisselle complète ou manquante

Le service du repas pour une durée de 6 heures

Toute heure supplémentaire vous sera facturée 30€ TTC /heure/serveur & cuisinier.

Non compris :

La mise en place du couvert (nous consulter si besoin)

Les boissons sont fournies et mise au frais par vos soins , nous assurons le service

Et Nous Ne Prenons Pas De Droit De Bouchon.

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

Port : 06. 07.85.46.45

Tél : 04.77.58-20.01

Fax : 04.77.58.59.15



Menu Bora Bora

MISE EN APPETIT + ENTREE + PLAT à 42.60 €

Mise En Appétit

Faisselle A L'aneth Effiloché De Saumon Fumé

Queues De Crevettes Roses Décortiquées

★★★★

L'impérial De Foie Gras De Canard

Confiture D'ognons, Brioche Pur Beurre Du Boulanger

Gelée Au Jurançon Et Zestes D'oranges Confits, Vinaigre De Pommes Vertes

★★★★

La Coupe Bora Bora (Option +1,50 €)

★★★★

Le Suprême De Pintade Mijoté Aux Ecrevisses

Écrasé De Pomme De Terre A L'huile D'olive Et Petit Cœur De Flan De Courgettes

★★★★

Planche De Dix Variétés De Fromages Français Et Son Pain De Campagne

Fromage Blanc Crème Ou Coulis

★★★★

Eventail De Desserts Des Mariés En Buffet

Pièces Montées Des Mariées En Choux (2 Par Personnes)

Entremets A Etages (Parfum A Définir)

Coupe De Salade De Fruits Frais pièces

★★★★

Michon De Pain / Café

Prix TTC par personne comprenant :

Le nappage intissés blanc

Les serviettes tissus blanc

La vaisselle complète ou manquante

Le service du repas pour une durée de 6 heures

Toute heure supplémentaire vous sera facturée 30€ TTC /heure/serveur & cuisinier.

Non compris :

La mise en place du couvert (nous consulter si besoin)

Les boissons sont fournies et mise au frais par vos soins , nous assurons le service

Et Nous Ne Prenons Pas De Droit De Bouchon.

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

Port : 06. 07.85.46.45

Tél : 04.77.58-20.01

Fax : 04.77.58.59.15



Menu Les Seychelles

MISE EN APPETIT + ENTREE + PLAT à 48.80 €

Mise En Appétit

*Ganache De Foie Gras Magret De Canard Fumé Vinaigre De Pommes Vertes
Biscuit Joconde*

★★★★

*Demi-Queue De Langouste De Cuba Décortiquée,
Petits Dés De Légumes Croquants Mi Cuit Maison Et Ses Demoiselles
Aïoli Provençal Et Coulis De Crustacés*

★★★★

La Coupe Des Seychelles (Option +1,50 €)

★★★★

*Le Tournedos Filet De Bœuf Charolais Au Foie Gras Poêlé « façon Rossini »
La Cocotte De Pattia Crémeux*

★★★★

*Planche De Dix Variétés De Fromages Français Et Son Pain De Campagne
Fromage Blanc Crème Ou Coulis*

★★★★

Eventail De Desserts Des Mariés En Buffet

Pièces Montées Des Mariées En Choux (2 Par Personnes)

Entremets A Etages (parfum A Définir)

Coupe De Salade De Fruits Frais

Miroir De Mignardises , Verrine Et Macarons

Fontaine A Chocolat Aux Fruits Et Gourmandises

★★★★

Michon De Pain / Café

Prix TTC par personne comprenant :

Le nappage intissés blanc

Les serviettes Tissus blanc

La vaisselle complète ou manquante

Le service du repas pour une durée de 6 heures

Toute heure supplémentaire vous sera facturée 30€ TTC /heure/serveur & cuisinier.

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 Chauv 42600 Savigneux Mail : chaize.traiteur@wanadoo.fr

Port : 06. 07.85.46.45

Tél : 04.77.58-20.01

Fax : 04.77.58.59.15



Non compris :

La mise en place du couvert (nous consulter si besoin)

Les boissons sont fournies et mise au frais par vos soins , nous assurons le service

Et Nous Ne Prenons Pas De Droit De Bouchon.

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

Port : 06. 07.85.46.45

Tél : 04.77.58-20.01

Fax : 04.77.58.59.15



Menu Les Maldives

BUFFET FROID TERRE ET MER + 1 PLAT A 38.20 €

BAR A SALADE (180 g / pers)

*Tomate Mozzarella Marinées Au Basilic
Lentilles Paysanne Saucisse De Morteau, Fines Herbes
Franche Comtoise Comté Choux Pomme Fruit
Coupe De Duo De Melon Pastèque
Strasbourgeoise Saucisse Petits Pois*

*Céleri Rémoulade, Jambon Dés de Fourme
Marco Polo Surimi Tagliatelles
Riz A L'indienne Au Chorizo Doux
Piémontaise Blanc De Poulet Fines Herbes
Montbéliarde Vinaigrette Persillée*

(choix du nombre de salades en fonction du nombre de personnes)

DOUCEUR DE LA MER

*Terrine De Poisson De L'océan Aioli Provençal Et Mayonnaise
Tartare De Saumon Et Ses Petits Pains Grillés
Bouquet De Crevettes Beurre Fin Demi Sel*

DELICE DE LA TERRE

Marquise De Jambon Cru

*Grenadin De Veau Crème De Morilles
Mini Gratin Crémeux Aux Deux Légumes Mni Bocaux De Légumes Du Soleil*

*Planche De Dix Variétés De Fromages Français Et Son Pain De Campagne
Fromage Blanc Crème Ou Coulis*

Eventail De Desserts Des Mariés En Buffet

Pièces Montées Des Mariées En Choux (2 Par Personnes)

Entremets A Etages (Parfum A Définir)

Coupe De Salade De Fruits Frais

Michon De Pain / Café

Prix TTC par personne comprenant :

Le nappage intissés blanc

Les serviettes intissées blanc

La vaisselle complète ou manquante

Le service du repas pour une durée de 6 heures

Toute heure supplémentaire vous sera facturée 30€ TTC /heure/serveur & cuisinier.

Non compris :

La mise en place du couvert (nous consulter si besoin)

Les boissons sont fournies et mise au frais par vos soins , nous assurons le service

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

Port : 06. 07.85.46.45

Tél : 04.77.58-20.01

Fax : 04.77.58.59.15



Menu Les Bahamas

BUFFET FROID TERRE ET MER + 1 PLAT A 39.90 €

BAR A SALADE (200 g / pers)

Tomate Fêta Marinée Au Basilic Et Huile D'olive

Coupe De Duo De Melon Pastèque

Méditerranéenne Pommes De Terre Crevettes

Caesar De Pennes Poulet et Parmesan

Bretonne Aux Choux Fleurs Jambon Blanc Et Fumé, Haricots Verts

Coleslaw Choux Carottes Oignons Dés De Comté

Riz A L'indienne Au Chorizo Doux

Perles Marine De L'océan A L'aneth

Piémontaise Aux Deux Saumons

Mini Ratatouille Froide Aux Epices

(choix du nombre de salades en fonction du nombre de personnes)

DOUCEUR DE LA MER

Bouquet De Crevettes Beurre Fin Demi Sel

Saumon Fumé Et Ses Petits Pain Grillés

Oeufs Pochés Saumon Fumé Aux Queues D'écrevisses

DELICE DE LA TERRE

Marbré De Foie Gras Sur Pain De Campagne Grillé Confiture De Figs

Magret De Canard Aux Baies Roses Et Pignons De Pin

Mini Cocotte De Gratin Crémeux Et Petit Cœur De Carottes Au Cumin

Planche De Dix Variétés De Fromages Français Et Son Pain De Campagne

Fromage Blanc Crème Ou Coulis

Eventail De Desserts Des Mariés En Buffet

Pièces Montées Des Mariées En Choux (2 Par Personnes)

Miroir De Mignardises , Verrine Et Macarons

Coupe De Salade De Fruits Frais

Michon De Pain / Café

Prix TTC par personne comprenant :

Le nappage intissés blanc

Les serviettes intissés blanc

La vaisselle complète ou manquante

Le service du repas pour une durée de 6 heures

Toute heure supplémentaire vous sera facturée 30€ TTC /heure/serveur & cuisinier.

Non compris :

La mise en place du couvert (nous consulter si besoin)

Les boissons sont fournies et mise au frais par vos soins , nous assurons le service

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

Port : 06. 07.85.46.45

Tél : 04.77.58-20.01

Fax : 04.77.58.59.15



Menu Les Saintes

BUFFET FROID TERRE ET MER + 1 PLAT A 44,50 €

BAR A SALADE (200 g / pers)

Tomate Fêta Marinée Au Basilic Et Huile D'olive

Conchiglie Aux Deux Saumons Queues D'écrevisses

Lanaise Aux Gésiers De Canard Confits

Caesar De Pennes Poulet et Parmesan

Norvégienne Pommes De Terre Betteraves Rouges Hareng Fumé

Coupe De Duo De Melon Pastèque

Neptune Surimi Crevettes A La Ciboulette

Légumes Façon Antipasti

Strasbourgeoise Saucisse Petits Pois

Mini Ratatouille Froide Aux Epices

(choix du nombre de salades en fonction du nombre de personnes)

DOUCEUR DE LA MER

Saumon Fumé Et Son Bouquet De Crevettes Beurre Fin Demi Sel

Bulots Cuits Aioli Maison

Plateaux D'huitres, Pain De Campagne Citron

DELICE DE LA TERRE

Impérial De Foie Gras, Duo De Confiture D'oignons & Figue Sur Lit De Gelée / Petits Pains Grillés

Tournedos De Bœuf Grillé A Point Aux Morilles

Verrine De Légumes Du Soleil & Pomme Anna

Tuile Au Parmesan

Planche De Dix Variétés De Fromages Français Et Son Pain De Campagne

Fromage Blanc Crème Ou Coulis

Eventail De Desserts Des Mariés En Buffet

Pièces Montées Des Mariées En Choux (2 Par Personnes)

Entremets A Etages (parfum A Définir)

Coupe De Salade De Fruits Frais

Miroir De Mignardises, Verrine & Macarons

Fontaine A Chocolat Aux Fruits Et Gourmandises

Michon De Pain / Café

Prix TTC par personne comprenant :

Le nappage intissées blanc

Les serviettes Tissus blanc

La vaisselle complète ou manquante

Le service du repas pour une durée de 6 heures

Toute heure supplémentaire vous sera facturée 30€ TTC /heure/serveur & cuisinier.

Non compris :

La mise en place du couvert (nous consulter si besoin)

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 Chaix 42600 Savigneux Mail : chaize.traiteur@wanadoo.fr

Port : 06. 07.85.46.45

Tél : 04.77.58-20.01

Fax : 04.77.58.59.15

Les boissons sont fournies et mise au frais par vos soins , nous assurons le service Et le Bouchon.



MARIAGE

Menu Belle Île

COCKTAIL + MISE EN APPETIT + PLAT A 35.90 €

COCKTAIL COMPOSE D'UN ASSORTIMENT DE 5 PIECES SALEES FROIDES

Mini Sandwich Triangle Fraicheur
Mille Feuille De Foie Gras Sur Toasts De Pain Aux Epices
Mini Blinis Saumon Fumé Fromage Aneth
Coquille D'œuf Découverte
Involtini Au Jambon Cru Et Fromage De Chèvre
Petite Brioche A La Ganache De Foie Gras, Abricot Sec

Toasts Sur Pain De Mie Rond Aux Mille Et Une Saveurs
Mini Chou Guacamole Et Queues D'ecrevis ses
Mini Barquette Gourmande Potagère
Plateau De Verrine Chaize Traiteur
Pain Surprise Terre Et Mer
Corbeille De Légumes Cru /Cuit Et Ses Petits Pois De Sauce

COCKTAIL COMPOSE D'UN ASSORTIMENT DE 5 PIECES SALEES CHAUDES

Quiche De Saint Jacques Aux Tomates Séchées
Mini Burger , Mini Hot Dog , Beignet De Calamard
Mini Tarte Aux Légumes Du Soleil
Mini Brioche De Moule A La Provençale
Mini Quiche , Pizza , Mini Bouché eA La Reine

Queues De Crevette s Panées
Pissaladière , Crêpe Au Jambon , Au Saumon
Mini Bouchées Aux Escargots Aux Fines Herbes
Crevettes En Chemise
Feuilleté Au Chèvre , Saucisse, Merguez , Olives

OPTION ANIMATION ATELIER SUR PLACE (3 pièces par personnes + 4,80 € par personne)

Pepite De Filet De Bœuf Salé / Poivré
Noix De Coquille St Jacques Persillée
Queues De Crevettes Persillées Flambées Au Whisky
Filet De Caille Flambé A L'armagnac
Mini Escalope De Foie Gras Poêlée Au Sel De Guérande

Mise En Appétit

Dés De Courgette Croquante Au Coriandre Crème De Parmesan

Suprême De Poulet Fermière

Mini Gratin Dauphinois Moulé Et Fagotin D'haricots Verts Au Lard

Planche De Dix Variétés De Fromages Français Et Son Pain De Campagne

Fromage Blanc Crème Ou Coulis

Eventail De Desserts Des Mariés En Buffet

Pièces Montées Des Mariées En Choux (2 Par Personnes)

Entremets A Etages (parfum A Définir)

Coupe De Salade De Fruits Frais

Michon De Pain / Café

Prix TTC par personne comprenant :

Le nappage intissés blanc

Les serviettes intissées blanc

La vaisselle complète ou manquante

Le service du repas pour une durée de 6 heures

Toute heure supplémentaire vous sera facturée 30€ TTC /heure/serveur & cuisinier.

Non compris :

La mise en place du couvert (nous consulter si besoin)

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

Port : 06. 07.85.46.45

Tél : 04.77.58-20.01

Fax : 04.77.58.59.15

Les boissons sont fournies et mise au frais par vos soins , nous assurons le service
Et Nous Ne Prenons Pas De Droit De Bouchon.

18



MARIAGE

Menu Île de Beauté

COCKTAIL + MISE EN APPETIT + PLAT A 38.10 €

COCKTAIL COMPOSE D'UN ASSORTIMENT DE 5 PIECES SALEES FROIDES

Mini Sandwich Triangle Fraicheur
Mille Feuille De Foie Gras Sur Toasts De Pain Aux Epices
Mini Blinis Saumon Fumé Fromage Aneth
Coquille D'œuf Découverte
Involtini Au Jambon Cru Et Fromage De Chèvre
Petite Briochie A La Ganache De Foie Gras, Abricot Sec

Toasts Sur Pain De Mie Rond Aux Mille Et Une Saveurs
Mini Chou Guacamole Et Queues D'ecrevisses
Mini Barquette Gourmande Potagère
Plateau De Verrine Chaize Traiteur
Pain Surprise Terre Et Mer
Corbeille De Légumes Cru /Cuit Et Ses Petits Pois De Sauce

COCKTAIL COMPOSE D'UN ASSORTIMENT DE 5 PIECES SALEES CHAUDES

Quiche De Saint Jacques Aux Tomates Séchées
Mini Burger , Mini Hot Dog , Beignet De Calamard
Mini Tarte Aux Légumes Du Soleil
Mini Briochie De Moule A La Provençale
Mini Quiche , Pizza , Mini Bouché eA La Reine

Queues De Crevette s Panées
Pissaladière , Crêpe Au Jambon , Au Saumon
Mini Bouchées Aux Escargots Aux Fines Herbes
Crevettes En Chemise
Feuilleté Au Chèvre , Saucisse, Merguez , Olives

OPTION ANIMATION ATELIER SUR PLACE (3 pièces par personnes + 4,80 € par personne)

Pepite De Filet De Bœuf Salé / Poivré
Noix De Coquille St Jacques Persillée
Queues De Crevettes Persillées Flambées Au Whisky
Filet De Caille Flambé A L'armagnac
Mini Escalope De Foie Gras Poêlée Au Sel De Guérande

Mise En Appétit

Faisselle Aux Fines Herbes Effiloché De Saumon Fumé

Magret De Canard Du Sud Ouest Au Cassis Et Baies Roses

Mini Cocotte De Gratin Crémeux , Tomate Grappe Confite

Planche De Dix Variétés De Fromages Français Et Son Pain De Campagne

Fromage Blanc Crème Ou Coulis

Eventail De Desserts Des Mariés En Buffet

Pièces Montées Des Mariées En Choux (2 Par Personnes)

Entremets A Etages (parfum A Définir)

Coupe De Salade De Fruits Frais

Michon De Pain / Café

Prix TTC par personne comprenant :

Le nappage intissés blanc

Les serviettes intissées blanc

La vaisselle complète ou manquante

Le service du repas pour une durée de 6 heures

Toute heure supplémentaire vous sera facturée 30€ TTC /heure/serveur & cuisinier.

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

Port : 06. 07.85.46.45

Tél : 04.77.58-20.01

Fax : 04.77.58.59.15

Non compris :

La mise en place du couvert (nous consulter si besoin)

Les boissons sont fournies et mise au frais par vos soins , nous assurons le service

Et Nous Ne Prenons Pas De Droit De Bouchon.



MARIAGE 2018

Menu îles de Porquerolles

COCKTAIL + MISE EN APPETIT + PLAT A 43.10 €

COCKTAIL COMPOSE D'UN ASSORTIMENT DE 5 PIECES SALEES FROIDES

Mini Sandwich Triangle Fraicheur
Mille Feuille De Foie Gras Sur Toasts De Pain Aux Epices
Mini Blinis Saumon Fumé Fromage Aneth
Coquille D'œuf Découverte
Invololini Au Jambon Cru Et Fromage De Chèvre
Petite Brioche A La Ganache De Foie Gras, Abricot Sec

Toasts Sur Pain De Mie Rond Aux Mille Et Une Saveurs
Mini Chou Guacamole Et Queues D'ecrevisses
Mini Barquette Gourmande Potagère
Plateau De Verrine Chaize Traiteur
Pain Surprise Terre Et Mer
Corbeille De Légumes Cru /Cuit Et Ses Petits Pois De Sauce

COCKTAIL COMPOSE D'UN ASSORTIMENT DE 5 PIECES SALEES CHAUDES

Quiche De Saint Jacques Aux Tomates Séchées
Mini Burger , Mini Hot Dog , Beignet De Calamard
Mini Tarte Aux Légumes Du Soleil
Mini Brioche De Moule A La Provençale
Mini Quiche , Pizza , Mini Bouché eA La Reine

Queues De Crevette s Panées
Pissaladière , Crêpe Au Jambon , Au Saumon
Mini Bouchées Aux Escargots Aux Fines Herbes
Crevettes En Chemise
Feuilleté Au Chèvre , Saucisse, Merguez , Olives

OPTION ANIMATION ATELIER SUR PLACE (3 pièces par personnes + 4,80 € par personne)

Pepite De Filet De Bœuf Salé / Poivré
Noix De Coquille St Jacques Persillée
Queues De Crevettes Persillées Flambées Au Whisky
Filet De Caille Flambé A L'armagnac
Mini Escalope De Foie Gras Poêlée Au Sel De Guérande

Mise En Appétit

Ganache De Foie Gras Magret De Canard Fumé Vinaigre De Pommes Vertes

Emincé De Filet De Veau Braisé Escalope De Foie Gras Poêlée Façon « Rossini »

Cocotte De Gratin A L'ancienne, Sorbet A La Tomate, Tuile Au Parmesan

Planche De Dix Variétés De Fromages Français Et Son Pain De Campagne

Fromage Blanc Crème Ou Coulis

Eventail De Desserts Des Mariés En Buffet

Pièces Montées Des Mariées En Choux (2 Par Personnes)

Miroir De Mignardises , Verrine Et Macarons

Coupe De Salade De Fruits Frais

Michon De Pain / Café

Prix TTC par personne comprenant :

Le nappage intissés blanc

Les serviettes Tissus blanc

La vaisselle complète ou manquante

Le service du repas pour une durée de 6 heures

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

Port : 06. 07.85.46.45

Tél : 04.77.58-20.01

Fax : 04.77.58.59.15

Toute heure supplémentaire vous sera facturée 30€ TTC /heure/serveur & cuisinier.

Non compris :

La mise en place du couvert (nous consulter si besoin)

Les boissons sont fournies et mise au frais par vos soins , nous assurons le service

Et N De Bouchon



MARIAGE 2018

Menu Île Maurice

COCKTAIL + MISE EN APPETIT + PLAT A 50.50 €

COCKTAIL COMPOSE D'UN ASSORTIMENT DE 5 PIECES SALEES FROIDES

Mini Sandwich Triangle Fraicheur
Mille Feuille De Foie Gras Sur Toasts De Pain Aux Epices
Mini Blinis Saumon Fumé Fromage Aneth
Coquille D'œuf Découverte
Involtini Au Jambon Cru Et Fromage De Chèvre
Petite Brioche A La Ganache De Foie Gras, Abricot Sec

Toasts Sur Pain De Mie Rond Aux Mille Et Une Saveurs
Mini Chou Guacamole Et Queues D'ecrevisses
Mini Barquette Gourmande Potagère
Plateau De Verrine Chaize Traiteur
Pain Surprise Terre Et Mer
Corbeille De Légumes Cru /Cuit Et Ses Petits Pois De Sauce

COCKTAIL COMPOSE D'UN ASSORTIMENT DE 5 PIECES SALEES CHAUDES

Quiche De Saint Jacques Aux Tomates Séchées
Mini Burger , Mini Hot Dog , Beignet De Calamard
Mini Tarte Aux Légumes Du Soleil
Mini Brioche De Moule A La Provençale
Mini Quiche , Pizza , Mini Bouché eA La Reine

Queues De Crevette s Panées
Pissaladière , Crêpe Au Jambon , Au Saumon
Mini Bouchées Aux Escargots Aux Fines Herbes
Crevettes En Chemise
Feuilleté Au Chèvre , Saucisse, Merguez , Olives

ANIMATION ATELIER SUR PLACE (3 pièces par personnes)

Pepite De Filet De Bœuf Salé / Poivré
Noix De Coquille St Jacques Persillée
Queues De Crevettes Persillées Flambées Au Whisky
Filet De Caille Flambé A L'armagnac
Mini Escalope De Foie Gras Poêlée Au Sel De Guérande

Mise En Appétit

Escalope De Foie Gras Poellé Sur Son Toast De Pain De Mie

Demi-Queue De Langouste Thermidor

Galette De Polenta

Mini Bocal De Légumes Du Soleil En Crumble / Tuile Au Parmesan

Planche De Dix Variétés De Fromages Français Et Son Pain De Campagne

Fromage Blanc Crème Ou Coulis

Eventail De Desserts Des Mariés En Buffet

Pièces Pièces Montées Des Mariées En Choux (2 Par Personnes)

Entremets A Etages (parfum A Définir)

Coupe De Salade De Fruits Frais

Miroir De Mignardises , Verrine L Macarons

Fontaine A Chocolat Aux Fruits Et Gourmandises

Michon De Pain / Café

Prix TTC par personne comprenant :

Le nappage intissés blanc

Les serviettes Tissus blanc

La vaisselle complète ou manquante

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

Port : 06. 07.85.46.45

Tél : 04.77.58-20.01

Fax : 04.77.58.59.15

Le service du repas pour une durée de 6 heures
Toute heure supplémentaire vous sera facturée 30€ TTC /heure/serveur & cuisinier.

Non compris :

La mise en place du couvert (nous consulter si besoin)

Les boissons sont fournies et mise au frais par vos soins , nous assurons le service
Et Nous Ne Prenons Pas De Droit De Bouchon.

MARIAGE 2018

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 : 1,60 € / La Pièce

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

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) : 12.00 €/pers

Escalope à la crème ou Jambon Braisé et ses pâtes fraîches

Mousse Chocolat ou glace enfants (uniquement si congélateur sur place)

Repas Sono : 15.00 €/pers

Plat principal + Dessert

ou

Plateau Repas Froid

Pour Le Dessert : nous vous aiderons a le composer

Pour un wedding cake (gâteau américain) supplément + 4,50 €/pers

Pour les personnes supplémentaires au dessert 7,80 €/pers

Pour Continuer la Soirée 2.50 € /pers

Soupe à l'Oignons avec croûtons et gruyère (bols et cuillères jetables)

Buffet Froid du Lendemain (laissé sur place) 12 € / pers

Cascade De 4 Salades Fraicheurs (Choix A Définir Ensemble)

Assortiment De Charcuterie Du Terroir et ses Cornichons

Planche De Viande Froide Et Sa Moutarde

Salade De Fruits Frais Maison

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

Port : 06. 07.85.46.45

Tél : 04.77.58-20.01

Fax : 04.77.58.59.15



Le Pain Est A Prévoir Par Le Client

MARIAGE 2018

Conditions générales de ventes

Service cocktail seul

Le Service Est En Option sauf pour les Menus avec Cocktail ou il est Compris Dedans Il Vous Sera Facturé 30 € De L'heure Par Serveur Et Par Cuisinier).

Nous Prévoyons Un Serveur Pour 40 Personnes En Cocktail

Service repas seul

Le service est inclus pour 6 heures

(au-delà de ce nombre d'heure, il vous sera facturé 30 € de l'heure par serveur et par cuisinier).

Nous prévoyons un serveur pour 30 personnes pour les repas.

Matériel Compris

- pour les cocktails : le nappage blanc papier et les serviettes cocktail, la verrerie et la mise en place
- pour le repas servi ou en buffet : le nappage blanc et les serviettes intissés, la vaisselle complète ou Manquante (récupérée la veille au laboratoire). La restitution du matériel laissé sur place se fera par vos soins dans les deux jours suivant la réception. (le matériel manquant vous sera facturé).

Option

Possibilité de serviette en tissu dans les Menus Qui n'en ont pas sur devis.

Possibilité de mise en place de votre couvert la veille si possible suivant devis.

Déplacement

Gratuit dans un rayon, de 50 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.

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

Port : 06. 07.85.46.45

Tél : 04.77.58-20.01

Fax : 04.77.58.59.15



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.

Signature

Monsieur.....
Adresse

Mademoiselle.....

Tel :
E mail :

Tel :

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

Port : 06. 07.85.46.45

Tél : 04.77.58-20.01

Fax : 04.77.58.59.15