



Menu Moorea

MISE EN APPETIT + ENTREE + PLAT à 40.50 €

Mise En Appétit

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

★★★★

La Fraîcheur Gourmande Du Périgord

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

Foie Gras De Canard Et Petits Pains Grillés

★★★★

La Coupe Moorea (Option + 1,50 €)

★★★★

Le Pavé De Cuissot De Veau A La Crème De Morilles

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

★★★★

Éventail De Desserts Des Mariés En Buffet

Pièces Montées Des Mariées En Choux (2 Par Personnes)

Entremets A Étages (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 Chauz 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 43.60 €

Mise En Appétit

*Faiselle A L'aneth Effiloché De Saumon Fumé
Queues De Crevettes Roses Décortiquées*

★★★★

*L'impérial De Foie Gras De Canard
Confiture D'oignons, 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 Écrevisses
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*

★★★★

Éventail De Desserts Des Mariés En Buffet

Pièces Montées Des Mariées En Choux (2 Par Personnes)

Entremets A Étages (Parfum A Définir)

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

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 APPÉTIT + 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*

★★★★

Éventail De Desserts Des Mariés En Buffet

Pièces Montées Des Mariées En Choux (2 Par Personnes)

Entremets A Étages (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.

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 Chauz 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 39.70 €

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 Belle Demoiselles Beurre Fin Demi Sel*

DELICE DE LA TERRE

Marquise De Jambon Cru

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

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

Éventail De Desserts Des Mariés En Buffet

Pièces Montées Des Mariées En Choux (2 Par Personnes)

Entremets A Étages (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 Chauz 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 41.90 €

BAR A SALADE (200 g / pers)

Tomate Fêta Marinée Au Basilic Et Huile D'olive *Coleslaw Choux Carottes Oignons Dés De Comté*
Coupe De Duo De Melon Pastèque *Riz A L'indienne Au Chorizo Doux*
Méditerranéenne Pommes De Terre Crevettes *Perles Marine De L'océan A L'aneth*
Caesar De Pennes Poulet et Parmesan *Piémontaise Aux Deux Saumons*
Bretonne Aux Choux Fleurs Jambon Blanc Et Fumé, Haricots Verts *Mini Ratatouille Froide Aux Epices*
(choix du nombre de salades en fonction du nombre de personnes)

DOUCEUR DE LA MER

Bouquet De Belle Demoiselles 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 Ou a l'Orange
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

Éventail 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 intissées 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
Et Nous Ne Prenons Pas De Droit De Bouchon.

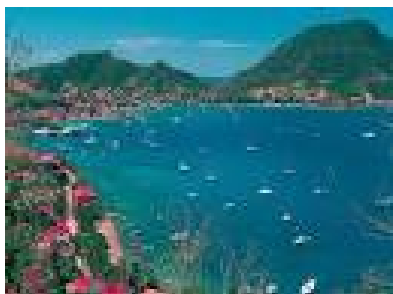
CHAIZE TRAITEUR

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 Chauz 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

Landaise 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 Belles Demoiselles 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

Petits Légumes De Saison Tournée

Tuile Au Parmesan

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

Fromage Blanc Crème Ou Coulis

Éventail De Desserts Des Mariés En Buffet

Pièces Montées Des Mariées En Choux (2 Par Personnes)

Entremets A Étages (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)

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 Chauz 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 Belle Île

COCKTAIL + MISE EN APPETIT + PLAT À 40.90 €

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'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, Merquiez , Olives

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

Pépète 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 & Fagotin Haricots Verts Au Lard

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

Fromage Blanc Crème Ou Coulis

Éventail De Desserts Des Mariés En Buffet

Pièces Montées Des Mariées En Choux (2 Par Personnes)

Entremets A Étages (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 cocktail & repas pour une durée de 8 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 Chauz 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



MARIAGE 2019

Menu Île de Beauté

COCKTAIL + MISE EN APPÉTIT + PLAT À 41.10 €

COCKTAIL COMPOSE D'UN ASSORTIMENT DE 5 PIÈCES 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 Brioches 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 PIÈCES SALEES CHAUDES

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

Queues De Crevettes 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)

Pépites 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

Éventail De Desserts Des Mariés En Buffet

Pièces Montées Des Mariées En Choux (2 Par Personnes)

Entremets A Étages (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 cocktail & repas pour une durée de 8 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 Chauz 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



MARIAGE 2019

Menu îles de Porquerolles

COCKTAIL + MISE EN APPETIT + PLAT À 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
Involtini Au Jambon Cru Et Fromage De Chèvre
Petite Brioches 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 Brioches De Moule A La Provençale
Mini Quiche , Pizza , Mini Bouché e A La Reine

Queues De Crevettes 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)

Pépète 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

*Émincé 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*

Éventail 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 cocktail & repas pour une durée de 8 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 Chauz 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 Île Maurice

COCKTAIL + MISE EN APPÉTIT + PLAT À 50.50 €

COCKTAIL COMPOSE D'UN ASSORTIMENT DE 5 PIÈCES 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 Brioches 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 PIÈCES SALEES CHAUDES

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

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

ANNIMATION 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

Éventail De Desserts Des Mariés En Buffet

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

Entremets A Étages (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 cocktail & repas pour une durée de 8 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