



Organisateur de  
réceptions  
culinaires

Anniversaire 2023

5 rue de Bodavellec - Remungol 56500 EVELLYS

02.97.60.96.54

lezesttraiteur@yahoo.fr

www.auxplaisirsduzesttraiteur.fr

N° de SIRET : 751 716 051 00022





## *Vos émotions, notre savoir-faire*

Nom :

Prénom :

Téléphone :

Mail :

Adresse :

Date de réception :

Nombre de convives :

Repas : ..... Adultes, ..... Enfants

Lieu de prestation :



# Vin d'honneur

THÈME ET COULEURS DE L'ANNIVERSAIRE (2 COULEURS À DÉFINIR) :

HORAIRE DU COCKTAIL (1H30 DE COCKTAIL) : 12H00 OU 19H00 (merci de rayer la mention inutile)

NOMBRE DE CONVIVES AU COCKTAIL : ADULTES ET ENFANTS (tarif enfant 50% du tarif adulte)

## 4 PIÈCES FROIDES

- Foie gras sur pain d'épices et sa gelée de figue
- Tartare de saumon au gingembre, échalotes et pamplemousse
- Crème mousseuse de champignons aux croustilles de magret fumé
- Mini blinis brisures de saumon fumé crème fraîche épaisse carpaccio de truffes noires
- Émulsion de caviar d'aubergine au fromage frais sur pain sarrasin

## 4 PIÈCES CHAUDES

- Assortiment de brochettes de crevettes panées
- Brochette yakitori (poulet au caramel)
- Mini cannelé au chorizo piment d'Espelette
- Mini cannelé à la tapenade d'olives noires
- Crevettes enrobées d'un fil de pomme de terre sur pique bambou

## 1 VERRINE

- Fraîcheur de saumon au pesto roquette
- Gaspacho catalan & sa crème onctueuse au curcuma
- Verrine de crevettes marinées et espumas citronné

## 1 MINI ROULÉ GALETTE

Atelier roulé galette bretonne; jambon; chorizo; andouille de guéméné

**\*Succès assuré\***

\*"Les pièces froides, chaudes et verrine" seront établis en fonction des produits frais du marché

**12 variétés minimum par cocktail**

## LES COCKTAILS

(un cocktail à choisir pour l'ensemble des convives)

**LA FRAISE DES BOIS** est un cocktail à base de fraises macérées dans un mélange de jus de fruits rouges, combinés au vin pétillant

**PLANTEUR À LA FLEUR D'ORANGER**, est un cocktail d'assortiment de fruits de saison mélangés à la fleur d'oranger

**L'INSTANT AGRUME** est un cocktail aux différents agrumes combinés au vin pétillant

**THE BREIZH LAGON** subtil mélange de vin pétillant & curaçao relevés au chouchen, un pur produit du terroir breton

**COCKTAIL SANS ALCOOL** +2€00 TTC/pers

**VOUS AVEZ LA POSSIBILITÉ DE RAJOUTER AU COCKTAIL, WHISKY, RICARD, CHAMPAGNE (ILS SERONT SERVIS SANS DROIT DE BOUCHON SUPPLÉMENTAIRE)**

**3 ALCOOLS MAXIMUM**

## LES SOFTS

Eau plate; Eau pétillante; Jus d'orange; Cola



# Animations cocktail



## KIOSQUE ÉCAILLER (2 pièces/ personne)

Huîtres présentées sur un lit de glace pilée, accompagnées de pain de seigle, citron, beurre, vinaigre à l'échalotes  
4€00 TTC/ PERSONNE

## (2 pièces/ personne) KIOSQUE ATLANTIQUE

Filet de saumon entier, mariné et tranché devant vos convives.  
Marinade aux baies de genièvre et aneth, huile d'olive et citron vert  
4€00 TTC/ PERSONNE



## LES 1001 ÉCAILLES DU PALMIER

Pique de fruits frais...  
(Ananas, Tomates cerise, Raisins, Melon, etc...)  
185€00 TTC LE 95 CM  
270€00 TTC LE 140 CM

## (2 pièces/ personne) KIOSQUE SUD OUEST

Atelier foie gras proposé sur différentes variétés de pains  
pain d'épices, pain aux figues, briochettes,  
et confits d'oignons ou chutney de pommes et fleurs de sel)  
4€00 TTC/ PERSONNE



## KIOSQUE RIVIÈRE ET SOLEIL (1 pièce/ personne)

Atelier brochette de lotte et ananas mariné au lait de coco, snacké au bilig  
4€00 TTC/ PERSONNE

## NOS + COMPRIS DANS LA PRESTATION



Tables hautes  
(1 pièces pour 20 convives)

& Assiettes cocktail  
(1 pièce/ personne)



(Vous avez la possibilité d'en rajouter davantage avec notre service location)

# Menu Anniversaire

HORAIRE DU REPAS : 14H00 OU 21H00 (merci de rayer la mention inutile)

**NOTRE FORMULE ANNIVERSAIRE COMPREND 1 PLAT SERVI À L'ASSIETTE :**

**(un plat à choisir pour tous vos convives)**

## COUSCOUS

Poulet, merguez, agneau, assortiment de légumes & semoule

## LE JAMBALAYA

Saucisses aux herbes, saucisses fumées au cajun, filets de poulet, dés de jambon, avec queues de crevettes décortiquées. Riz créole, tomates, poivrons verts et rouges, maïs, chorizo, oignons, épices maison, citron, ail, huile d'olive et persil

## PAËLLA

Fruits de mer, chorizo, poulet, calamars, riz safrané, poivrons

## JAMBON À L'OS

Sauce forestière & ses pommes de terre à l'huile d'olive & ses petits légumes

## VEAU FAÇON MARENGO

Veau, champignons, poivrons, tomates & ses pommes de terre aux épices douces

## PORC AU CAMEL

Émincé de porc à la sauce caramel et son riz cantonais

## ROUGAIL SAUCISSE

Saucisses émincées, oignons, poivrons, gingembre, ail, tomates & son riz blanc

## PLAT (gamme finesse) +1.00€/pers

**SUPRÊME DE POULET FERMIER ARGOAT**, sauce au poivre noir de Sarawak

**TOURNEDOS DE MAGRET DE CANARD**, sauce béarnaise-homardine

**SNACKÉ DE VOLAILLE À LA CRÈME D'ASPERGES**, sauce Rio

**MIGNON DE PORC**, cuisiné aux algues vertes et rouges

**FILET DE CANETTE**, sauce échalotes et fines herbes



## ASSIETTE DE FROMAGE +3€00/pers

- « La classique », trilogie de fromages froids camembert, chèvre, st Nectaire
  - Pain au noix et coulommiers fondu au caramel poivré
  - Saint-marcellin chaud sur ananas rôti & caramélisé
  - Croustillant de chèvre en kadaïf

## NOS DESSERTS SERVIS À L'ASSIETTE (présentation incluse)

- Fraisier (selon la saison)
- Celtique poire chocolat au caramel au beurre salé
- Croquant 3 chocolats
- L'exotica à la Mangue & mousse passion
- Framboisier



Pain & café compris dans le repas

Le marquage en chocolat de votre événement sur la gâteau vous est offert ainsi que la présentation avec fontaines de glace

+0.50€ de service de champagne avec le dessert

# Menu Anniversaire

7  
entrées  
aux choix

VOUS AVEZ LA POSSIBILITÉ DE COMPLÉTER VOTRE  
MENU EN CHOISSANT UNE ENTRÉE EN  
SUPPLÉMENT PARMİ CELLES PROPOSÉES :

## ENTRÉES FROIDES +8€50/pers

- Foie gras de canard au piment d'Espelette et perle de Monbazillac  
& pain aux fruits accompagné de sa compotée d'oignons
- Saumon fumé gravlax à l'aneth et perle de Kalamansi  
& pain au blé noir accompagné de son émulsion de lait ribot au poivre de Sichuan
- Lingot de tartare de saumon, St Jacques, St Pierre & germes somptueux Salad Pea

## ENTRÉES CHAUDES +9€50/pers

- Filet de bar sur tarte tatin aux légumes du soleil  
& découpe de beurre de baratte aux algues
- Brique de saumon aux épices byriani en croûte de filo  
& sa sauce au coulis d'écrevisse rouge
- Aumônière de joue de cabillaud & petits légumes, sauce Riesling
- Brochette de St Jacques poêlées & purée de 3 légumes au curry Breton



# Menu Anniversaire

## MENU ENFANT

(ÂGE CONSEIL : 3 À 12 ANS)

Accès au cocktail anniversaire

- Même plat que les adultes

Ou

Steak haché - frites

- Pas de fromage

- Même dessert que les adultes

Ou

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise

Boisson fournies par vos soins pour les repas enfants

*Les enfants doivent être installés sur la même table*



**12€50/ enfant**

## Forfait Boissons

NOTRE FORFAIT À 6€00 TTC/PERS (1 BOUTEILLE / 2 PERSONNES)

- Sauvignon Blanc (si menu avec 1 entrée)
  - Cinsault Rosé
  - Bordeaux Rouge
  - Eau plate

Eau pétillante (+0.50€) en option



Chaque bouteille de vin supplémentaire, est au tarif unique de 10€00 TTC  
(1€50/pers de droit de bouchon si la boisson est fournie par le client)

# Tarifs Anniversaire



## Le tarif comprend :

- Le cocktail : 4 pièces froides + 4 pièces chaudes + 1 verrine + 1 roulé galette & 1 choix de cocktail parmi la liste proposée
- Un plat
- Un dessert
- Le pain & le café
- Un serveur pour 25 personnes
- L'intégralité de la vaisselle/ verrerie pour le cocktail et le repas
- Frais de déplacement gratuit pour l'ensemble du département Morbihan (pour un autre département ou région, merci de nous consulter)

## Libre à vous de rajouter :

- Les animations cocktails (kiosques en page 2)
- L'assiette de fromages (voir page 3)
- Le service champagne avec votre dessert (voir page 3)
- Une entrée froide ou chaude (voir page 4)
- Le forfait boisson (voir page 5)
- Le forfait nappage/ serviette intissé à +1€50/ pers
- Nappage et serviettes tissus à +3€30/ pers
- Des frais supplémentaires seront appliqués si la cuisine de votre lieu de réception n'est pas équipée (sur devis)

## Renseignements et réservations



02 97 60 96 54



lezesttraiteur@yahoo.fr



<https://auxplaisirsduzesttraiteur.fr>



# Contrat de réservation de notre Service Traiteur

Vous venez de réserver notre service Traiteur pour la date du \_\_\_\_\_ à \_\_\_\_\_ (ville)

**La signature de ce contrat implique la connaissance et l'acceptation de nos conditions.**

## Voici nos conditions générales :

- Passer commande 7 jours avant le jour de l'évènement, avec le nombre définitif. Celui-ci fera office du nombre de repas facturés.
- En cas de modification inférieur du nombre de convives, celui-ci restera à votre charge.
- Aucune boisson, ni nourriture extérieur à notre prestation, ne sera servi sans accord préalable.
- La consommation d'alcool de vos invités est sous votre responsabilité. Notre établissement ne pourra en être tenu responsable.

## Le paiement s'effectuera de la façon suivante :

- **100€ à la commande**
- Modalité de règlement, **100% du solde la semaine suivant l'anniversaire.**

Si le paiement est divisé en plusieurs familles, la facture sera remise à la personne qui aura réservé notre prestation, charge à elle de collecter l'argent

Votre adresse :

Signature(s) précédée(s) de la mention «Bon pour accord»

Date :

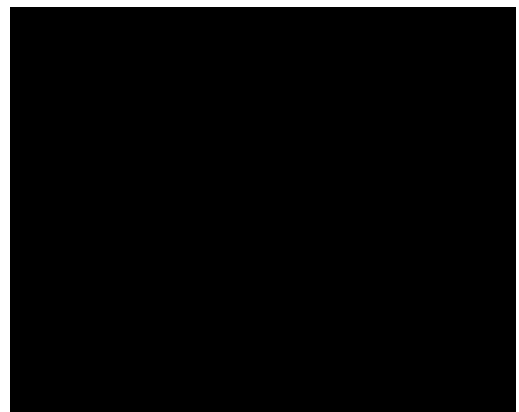
« Bon pour accord » « Signature »

« Bon pour accord » « Signature »

**Règlement par chèque, espèces ou carte bancaire.**

**En cas d'annulation de votre part, les acomptes ne sont pas restitués.**

**Des frais supplémentaires seront appliqués (tarifs sur devis) si le lieu de réception ne contient pas une cuisine équipée avec eau, électricité, plan de travail ou table, four, piano gazinière & lave vaisselle professionnel.**



# Anniversaire 2024

5 rue de Bodavellec - Remungol 56500 EVELLYS

02.97.60.96.54

lezesttraiteur@yahoo.fr

<https://www.auxplaisirsduzesttraiteur.fr>

N° de SIRET : 751 716 051 00022



Ne pas jeter sur la voie publique