

TRAITEUR ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

Une équipe de professionnels à votre service pour l'organisation de vos réceptions



Les cocktails

Salés

Sucrés



CARTE COCKTAIL SAVEURS SALEES

LES PIÈCES FROIDES



Les canapés traditions (0.70€ pièce)

Concombre, fromage blanc & cerneaux de noix
Gouda & pistache verte
Fromage frais, ciboulette & noisette
Tomate & œuf dur
Chiffonnette de Bayonne et beurre
Saucisse sèche

Les canapés prestiges (0.95€ pièce)

Crevettes, ananas & noix de coco rapée
Écrevisses & jeunes pousses
Magret de canard, St moret aux amandes grillées
Saumon fumé au pesto
Courgettes & asperges safranées
Mousse de canard & copeaux de parmesan
Mini blinis tapenade, asperges vertes & tomates confites

Les tendances (1€ pièce)

Maki de courgette saumon fumé basilic & sésame
Pomme d'amour au foie gras & réduction balsamique
Pressé de pain de mie à la tapenade de tomate & nori
Millefeuille de pain d'épices, foie gras, thym & poivre
Wraps de saumon fumé, ail & fines herbes
Toast pain d'épices au chutney de figues

Les minis pics bambou (0.95€ pièce)

Pois gourmand, écrevisses & mozzarella
Pics de tomate cerise & bille de mozzarella
Pics de poulet, ananas & poivron rouge
Pics de Bayonne, figues & comté
Pics d'abricot sec, bleu & magret de canard fumé
Pics de pomme fruit & magret fumé
Pics d'œufs de caille, saumon fumé & pavot
Pics de crevettes & ananas
Pics de raisin, chèvre & pistache

Les fraîcheurs (0.95€ pièce)

Sushi au saumon
Millefeuille italien
Fagot de légumes fraîcheurs
Crevettes en habit de pomme verte & menthe fraîche
Pomme de terre grenaille aux œufs de truite
Nems de crevettes au curaçao
Géode orange, magret de canard & basilic

NOTA: Minimum de 10 pièces par sorte

CARTE COCKTAIL SAVEURS SALEES



☛ Les pains surprise tradition «48 pièces» (28.50€ pièce)

Fromage frais & fines herbes
Jambon blanc & beurre
Jambon de Bayonne & beurre
Mousse de thon
Rillettes
Pavé au poivre & beurre

☛ Les pains surprise prestige «48 pièces» (34.50€ pièce)

Surimi saveur crabe & cerfeuil
Mousse de canard au Porto
Saumon fumé & beurre
Roquefort & noix

☛ Les brioches surprise «64 pièces» (38.00€ pièce)

Surimi saveur crabe & cerfeuil
Mousse de canard au Porto
Filet de poulet à l'indienne
Saumon fumé & beurre

☛ Les mini club (0.95€ pièce)

Assortiment de crudités
Jambon & comté
Thon & crudités
Briochin (tomate, Bayonne, sauce mayonnaise)
Poulet & crudités
Saumon fumé & beurre citronné

☛ Les navettes et bun's (0.90€ pièce)

Mousse de thon
Surimi saveur crabe
Mousse de canard
Saumon fumé & beurre citronné
Fromage frais & paprika
Beurre de Roquefort

☛ Les ½ fusettes toastées (1.30€ pièce)

Chiffonnette de bayonne & condiments
Tomate, mozarella & pesto
Cruautés à la crétoise
Poisson fumé & citron
Veau à l'estragon
Rosbeef & salade
Filet de volaille tandoori

NOTA: Minimum de 10 pièces par sorte

CARTE COCKTAIL SAVEURS SALEES

LES PIÈCES CHAUDES

Les salades en timbalines (1.60€ pièce)

Antillaise " blé, tomate, filet de dinde, ananas, raisin, coco, gingembre "
De l'Adour " pomme de terre, emmenthal, lardon, gésier, huile de noix"
Forestière " champignons, fines herbes, sauce crémée"
Parisienne " pomme de terre, jambon, œuf, tomate"
Sicilienne " pâtes, tomates, poivrons, crevettes"
Taboulé royal " semoule, poivrons rissolés, merguez, raisins"

Les verrines (1.60€ pièce)

Emulsion de coulis de mangue au shoyu & crevettes
Tartare aux 2 saumons, guacamole & tuile au pavot
Salade fraîcheur de tomates & fraise à la menthe
Crème d'asperge verte au saumon fumé
Farandole de melon bille & Porto
Mousseline d'avocat & sa crème fouettée au paprika
Pâte chinoise aux écrevisses
Tartare de tomates & courgettes, chiffonnade de saumon

Les cuillères (1.65€ pièce)

Coulis de mangue & noix de St jacques
Roulé de foie gras & zeste d'orange
Filet de rouget et tapenade d'olives
Crème de pomme et magret fumé

Les tartelettes feuilletées à tiédir (0.75€ pièce)

Feuilletée aux poireaux
Feuilletée au saumon
Feuilletée au jambon
Feuilletée au thon & poivrons
Feuilletée au poulet & curry

Les fours salées à tiédir (0.75€ pièce)

Mini croque monsieur
Mini pizza
Mini bouchées à la reine
Mini bouchée aux fruits de mer
Mini croustade à crème de pomme & boudin blanc
Quiche lorraine
Mini crêpe & duxelle de champignons
Mini aumônière de St Jacques basquaise
Vol au vent escargot beurre maître d'hôtel

Les pics bambou à tiédir (2.00€ pièce)

Pic de filet de poulet caramélisé, sauce soja
Pic de granit Smith & boudin blanc poêlé
Rougail de gambas sur pic
Pic d'agneau aux amandes

Les tartinettes à tiédir (2.00€ pièce)

Gambas laquée soja, jeunes épinards & coriandre
Foie gras poêlé aux deux figues
Tartelette de chèvre & poire basilic
Jambon de montagne & reblochon
Fromage de chèvre basilic & tomate confite

NOTA: Minimum de 10 pièces par sorte

CARTE COCKTAIL SAVEURS SUCREES

Les fours sucrés tradition (0.70€ pièce)

Baccara
Carolines café
Carolines chocolat
Choux praliné & amandes
Opéra
Mini tartelettes aux abricots
Mini tartelettes au kiwi
Mini tartelettes à la crème citron & pistache verte
Mini tartelettes ananas & noix de coco
Mini tartelettes mandarine & éclats de pistache
Salambo

Les fours sucrés élégance (0.90€ pièce)

Macaronade framboise & crème à la pistache
Papillote au chocolat noir
Papillote au praliné effeuillée de chocolat au lait
Papillote à la noix de coco effeuillée de chocolat blanc
Carré de riz au lait & sa fleur d'oranger
Mini éclair à la crème pistache & chocolat blanc
Punch au citron
Mini tartelette à la crème d'orange & zeste
Mini crêpes à la crème à la noix de coco
Mini crêpes à la crème à la vanille bourbon
Mini tatin aux pommes & cannelle
Clafoutis aux myrtilles
Mini financiers pistache & fraise
Mini tartelettes compotée de rhubarbe & fraises des bois
Mini tartelettes crumbles poire
Mini tartelettes chocolat & crème à l'orange
Mini snobinettes banane caramélisée & ses éclats de nougatine



les macarons (0.70€ pièce)

Macaron crème pistache
Macaron crème vanille
Macaron confiture de framboise
Macaron ganache au chocolat
Macaron crème légère au café

Le coffret macarons (19.00€)

Coffret de 25 macarons parfums
"vanille, pistache, framboise, chocolat & café "

Les moelleux (0.70€ pièce)

Mini financier aux amandes
Mini financier à la pistache
Mini rocher à la noix de coco
Mini moelleux au chocolat
Mini rosace au chocolat
Mini cake aux fruits

L'écrit de douceur chocolat (23.00€)

L'écrit comprenant 24 papillotes 8 de chaque
Papillote chocolat noir
Papillote praliné & chocolat lait
Papillote noix de coco & chocolat blanc

NOTA: Minimum de 10 pièces par sorte

MATERIEL



LOCATION DE MATERIEL DE RECEPTION

Delafosse Réceptions met à votre disposition l'ensemble des équipements nécessaires pour réussir vos réceptions
Outre les forfaits et modèles listés ci-après, nous tenons à votre disposition une large gamme de matériel

N' hésitez pas à nous consulter au **01.39.19.25.08**



*ZA les Boutries 38 Rue des Cayennes
78700 Conflans Sainte Honorine*

Tel : 01 39 19 25 08

Fax : 01 34 90 95 71

*Email : bruno@delafosse-receptions.fr
cecile@delafosse-receptions.fr*

Site : www.delafosse-receptions.fr

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les devis sont établis gratuitement.

Toutes commandes impliquent l'adhésion à nos conditions générales de vente.

Les prix indiqués sur le devis correspondent aux tarifs en cours.

Les boissons alcoolisées, le matériel, le transport supportent la TVA à 19,6%, les produits de fabrication et les boissons sans alcool supportent la TVA 5,5%.

Ceci concerne les clients à qui nous fournissons nos produits sans service.

Les prestations avec service (fourniture de personnel) supportent la TVA 5.5% sur l'ensemble, sauf les alcools (19.6%)

Toutes commandes doivent être confirmées par fax ou par courrier et accompagnées d'un acompte de 30% à 50% du prix TTC.

Le solde doit nous être payé à réception de la facture

Responsabilité

La Société Delafosse Réceptions est exonérée de toute responsabilité en cas d'inexécution totale ou partielle du contrat résultant d'un cas fortuit, du fait d'un tiers ou d'un fait de force majeur.

Sont notamment considérés comme événement de cette nature : tous sinistres accidentels ou catastrophiques, la grève totale ou partielle ou toute mesure émanant de l'autorité administrative ou des pouvoirs publics, dans la mesure où ces événements rendent impossibles l'exécution du contrat ou empêche son exécution normale.

En cas de vol sur réception la Société Delafosse Réceptions ne peut pas être tenue pour responsable.

Les casses éventuelles du matériel sont à la charge du client.

Litige

Tout litige qui n'aurait pu être à l'amiable entre les parties sera de la compétence du tribunal de lieu de situation de la Société Delafosse Réceptions.

Prestation

Le nombre de convives doit nous être signalé une semaine avant la réception.

Une modification est possible pour des personnes supplémentaires délai maximum 72 heures avant réception.

La société ne prend pas la carte bancaire.