Plaquette entreprise

2021

Madame, Monsieur,

J'ai le plaisir de vous adresser notre plaquette de menus pour vous donner une idée de ce que nous proposons aux clients qui nous accordent leur confiance.

Des menus étudiés avec le plus grand soin, des mets inspirés de la gastronomie française que Frédéric mitonnent avec passion pour votre plus grande satisfaction dans son laboratoire ou des contrôles d'hygiène et de qualité sont mensuellement effectués pour vous garantir une sécurité à tout moment.

Tous les plats proposés dans notre brochure sont de fabrications MAISON.

Soucieuse de toujours donner le meilleur de soi-même, Laurence saura être à votre écoute du moindre désir, du budget souhaité et répondre à toutes vos attentes.

Le transport des denrées est effectué par camion frigorifique. Du matériel de cuisine nous permet de chauffer les aliments pour le service des menus choisis. Le personnel de service est entouré d'un maître d'hôtel.

Dans l'attente de vous rencontrer, recevez, mes sincères salutations.

Laurence Paradis

Petit déjeuner 8.95 HT /pers

Mini croissant, mini pain aux raisins,
Brioche au sucre, muffin
Brochette de fruits frais
Jus de fruit, café, thé, eau minérale
Nappage du buffet, petites serviettes papier

En-K Gourmand 6,70 € HT/ pers

Elle se compose d'un assortiment
de 5 gâteaux secs,
Sablé au citron, Cookies au chocolat,
Tuile aux amandes
Rocher à la noix de coco, Palet à l'anis, Muffin, canelé

Jus de fruit, café, eau minérale
Nappage, verre, tasse à café
Petites serviettes papier

En-K Gourmet 7,90 € HT/pers

Opéra, tarte au citron meringuée,
Mini chou à la crème, tiramisu,
Baba au rhum, macaron

Jus de fruit, café, eau minérale
Nappage, verre, tasse à café
Petites serviettes papier

Nos formules composées sans prestation de service

Assortiment de feuilletés tièdes aux saveurs de Provence
Bouchée à la brandade
Cassolette d'artichaut au basilic , marmelade de poivron rouge
Profiterole de queue d'écrevisse mousse d'oursin
Verrine de caviar d'aubergine coulis de tomate
Brochetine de noix de Saint Jacques aux petits légumes
Tomate cocktail chèvre pesto

11,80 € ht / 8 pièces / personne

1/2 coque macaron au foie gras de canard, pomme à la cardamone
Filet de rouget sur un canapé de tapenade d'olive noire
Brochetine de crevette au combava en chemise de courgette
Verrine de houmous , marmelade de fève
Blinis de saumon gravlax perle de citron
Cassolette fromage frais / magret de canard fumé maison
Pissaladière

13,10 € ht /8 pièces / personne

Avec prestation de service devis sur demande

Méditerranéen 17.50€ HT/pers

Servi en plateau prestige prestige écologique

Salade méditerranéenne
Duo de charcuterie et ses condiments
***
Filet de rouget aux écailles de légumes
Méli mélo de légumes du soleil

Duo de fromages

Tiramisu

Provençal 17,50 € HT/ pers

Servi en Plateau prestige écologique

Terrine de caviar d'aubergine, coulis de tomate au basilic
Jambon cru du Pays d'Arles et son melon de Cavaillon

***
Emincé de pavé d'agneau aux arômes de Provence
Tomate provençale

Duo de fromages

Pavé normand

Végétarien 17.50 € HT / pers

Servi en plateau prestige écologique

Tomate, artichaut
Carottes râpées, spaghettis de courgette
Pois chiche, Concombre
Terrine de courgette coulis de tomate au basilic

Champignon à la grecque
Duo de fromages

Tarte aux pommes

Élégance 19,90 €HT/ pers

Servi en Plateau prestige écologique

Salade de dés de roquefort cerneaux de noix ,raisins et émincé de magret de canard fumé
Terrine de foie gras de canard, compotée d'oignons confits, éventail de pain d'épices
***
Filet de veau au poivre de timut
Millefeuille de légumes du soleil

Duo de fromages

Opéra

Terrine de foie gras de canard, petit espresso à la compoté d'oignon balsamique et son pain d'épices
ou
Saumon gravlax, mini blinis sauce scandinave
ou
Briochine de salpicon de morilles sauce blanche

* * *

Rose de filet de Saint Pierre sauce homardine
ou
Marbré de rouget et noix de Saint Jacques à la crème d'oseille
ou
Roti de veau forestier
ou
Filet de canette sauce aux cèpes
ou
Emincé de pavé d'agneau au romarin

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive
Millefeuille de légumes marinés

* * *

Assiette de3 fromages

* * *

Fondant fruit de la passion
ou
Moelleux crème de marron meringué
ou
Opéra et sa crème anglaise à la menthe

Pain
Nappage celisoft, verre, couvert, vaisselle, service compris
32.70€ HT tarif à partir de 60 personnes

Buffet dinatoire

Accra de morue
Samoussa
Chausson à la brandade
Pipette de jambon cru/melon au porto (en saison)
Pain bagnat du pays niçois
Verrine de crème d'avocat tartare de saumon aux fines herbes
Blinis de noix de Saint Jacques, tomate confite
½ coque macaron au foie gras compotée de pomme cardamome
Verrine de panna cotta, tomate, basilic, dés de mozzarella
Verrine du pêcheur et ses croutons
Brochette de crevette en chemise de magret de canard fumé
Brochette de pavé d'agneau aux oignons balsamiques

Tarte au citron meringuée, canelé
Opéra, choux à la crème,
Tiramisu, fondant normand,

20 pièces salées+ 3 pièces sucrées / personne

Prix 25,80 ht sans prestation de service

A l'occasion des fêtes de fin d'année vous souhaitez remercier votre personnel par un gouter, un arbre de noël est organiser et un goûter offert aux enfants, nous serons là

En début d'année vous souhaitez présenter les voeux aux personnels de votre entreprise, nous vous proposerons de délicieuses brioches des rois ou des galettes frangipanes faites maison

TOUS NOS CHOCOLATS SONT DE FABRICATION MAISON

Nos prestations de service

Inclus dans le prix du repas

Les nappes (1 pour 8 pers) et les serviettes en Celisofts blancs,
Les couverts de style,
Les assiettes rondes, carrées, rectangulaires en porcelaines blanches, Les verres et les flûtes à pieds.
Les glaçons, Les petits pains serviettes.
Les tasses à café, le café, thé
Service assuré par du personnel qualifié, encadré par un maître d'hôtel , 1 serveur pour 25 à 30 convives jusqu'à 17 h 00 pour le repas du midi,2 h pour le repas du soir.
au delà 40€ par heure supplémentaire et par personne

Pour l'apéritif le prix comprend

Le nappage, Les verres.
Les glaçons, les petites serviettes papiers.
Seau à champagne, pichet à eau et les vasques
Le service de l'apéritif, le rangement de vos boissons sans reprise de vos bouteilles vides, si vous désirez que l'on reprenne toutes vos bouteilles en verre, un forfait de 150 € vous sera réclamé.

Forfait bar de nuit

Forfait pour un ou deux serveurs 230 €
À la fin de la réception (de 2 h 00 et jusqu'à 4 h 30 rangement inclus) nous continuerons à assurer le service des boissons, le service du café et thé , le rangement des verres et flutes, la décoration des tables et nous récupèrerons les nappes , Sinon vous devrez nous ramener les nappes impérativement le lundi matin avant 11h , heure à laquelle nous devons les ramener au loueur sinon un supplément de 130 € s'appliquera .
Nous ne nous chargeons pas du rangement des tables et des chaises du loueur de mobilier si le loueur de salle l'impose. Forfait rangement du mobilier 150 € .
Si vous souhaitez des glaçons devis sur demande.
Si vous souhaitez conserver des verres pour le bar de nuit le tarif est de 1.00€ ttc / verre.

Les centres de table de fleurs fraiches 15 €

Conditions générales de vente

Le contrat de vente et le devis nous serons renvoyés, pour enregistrer la commande.
Le transport des marchandises se fait par camion frigorifique, la chaine du froid est respectée.

Nous adhérons à un institut de prévention du risque alimentaire (qualité, hygiène, prévention, sécurité) qui effectue régulièrement des prélèvements alimentaires et des contrôles de nettoyages sont également effectués.

Nous ne réclamons pas de droit de bouchon si vous apporter vos alcools pour la réception mais nous ne nous chargeons pas de jeter vos bouteilles vides ou un forfait de 50 € sera appliqué.

Le client doit préciser 8 jours avant la réception par email le nombre exact de couverts car, c'est celui-ci qui servira de base à la facturation de votre réception.

Les tarifs peuvent être majorés ou modifiés en cas de changement législatif et /ou règlementaire susceptibles d'entrainer des variations de prix tel que: modification de TVA applicable ou instauration de nouvelles taxes d'état.

Le client est responsable de l'ensemble des dommages causés par ses invités et s'engage en cas de dégradation du matériel (verre, assiette, couvert, nappe et serviette) de façon abusive à supporter les couts de rachat.

Traiteur le Paradis

50 RUE HENRI PITOT
30390 ARAMON
04.66.03.40.15
06.12.45.85.95

www.traiteur-leparadis.fr
traiteur.leparadis@wanadoo.fr