

Buffets Cocktails Réceptions Mariages Plateaux repas

SPOTBEEEN

Traiteur

www.spotbeen-traiteur.com

*Parce que les grands événements ont un nom,
SPOTBEEEN TRAITEUR vous accompagne dans l'élaboration de votre cocktail.*

54 rue Marx Dormoy 59113 SECLIN

☎ 03 20 90 02 72 contact@spotbeen-traiteur.com



Rejoignez-nous
www.facebook.com/spotbeen



LES PAINS SURPRISES

Pain surprise Charcuterie / fromage

40 parts
24,00 €

Pain surprise saumon fumé

40 parts
34,00 €

Crabe surprise

48 parts
39,90 €
Pain brioché au crabe

Crocodile surprise

48 parts
52,00 €

Magret de canard sauce aigre douce / jambon au beurre aromatisé aux noix
thon en anchoïade / fromage aromatisé fines herbes

Tortue surprise

48 parts
52,00 €

Rillettes d'oie / saumon fumé au beurre citronné et fromage de chèvre et
tomates marinées / cocktails de petits légumes et dinde rôtie



LES SANDWICHES

Navettes jambon/fromage

plateau de 30 pièces
22,50 €

Mini boules saveur de la mer

plateau de 24 pièces
24,00 €

Sandwichs club

plateau de 20 pièces
25,00 €

Salade, tomate, fromage, saumon fumé / salade, tomate, fromage, jambon

Mini pan bagnat

plateau de 35 pièces
28,00 €

Salade de crabe, tomate, salade / salade de thon, tomate, salade

Mini lunch

plateau de 18 pièces
32,00 €

Mini sandwich pain brioché : Saumon fumé et crème citronnée / tomate
confite et fromage frais / bacon moutarde à l'ancienne

Sandwichs club nordiques

24 pièces
35,00 €

Sandwichs pain nordique : chèvre, légumes grillés / poulet, concombre /
saumon fumé, ciboulette sur pain nordique

LES CANAPÉS

Toasts classiques

Plateau de 54 pièces

45,00 €

Saumon fumé, asperges, tomate cerise, crevette, chaud froid de volaille, hollandaise noix, anchois olive, concombre chèvre, œufs de lumps

Canapés Gourmets

Plateau de 54 pièces

54,00 €

Rouleaux de saumon céleri / lards grillés et pruneaux / rougets sur purée de tomate, boeufs cornichons moutarde à l'ancienne / purées d'artichauts marinés et fêtas sur purée de tomates, mousses de foie gras noisettes grillées / jambons de pays et confiture de melon, crevettes safranées et tomates marinées / saumons fumés, fromage blanc aneth

Canapés Saveurs

Plateau de 48 pièces

62,00 €

Fromages de chèvre, poivrons rouges sur pain aux noix / crevettes, beurre persillé sur pain noir, crèmeux foie gras abricots sur pain aux figues / truites fumées et noix de Saint-Jacques raifort sur blinis au blé noir, coppas courgettes pesto sur pain à la tomate / aubergines, fromage de brebis sur pain nature, pommes poêlées, sauce fromagère camembert sur pain au seigle, poulets tikka, chiffonnade de carottes sur blinis au blé noir

Canapés Excellence

Plateau de 48 pièces

60,00 €

Saumons fumés en chiffonnade sur pain au seigle, saucissons secs sur pain nature, filets de flétan et écrevisses sur pain nordique, oeufs de truite sur pain noir magrets de canard sur pain nature, jambons de pays en chiffonnade sur pain aux noix tomates cerises et asperges sur pain nordique, fromages de chèvre et tomates confites sur pain nature

Toasts au foie gras

Plateau de 30 pièces

56,00 €

Pain d'épices, confiture de figues, foie gras, airelle, cerfeuil

Poème de saveurs

Plateau de 40 Pièces

53,00 €

Cakes aux 4 épices, bloc de foie gras, chutney de figue / Cakes au piment, poivron rouge poulet / Cakes à la pêche, chutney de pêche, canard fumé / Cakes aux champignons, crème de fromage griotte / Cakes aux olives, tomate marinée mascarpone mozzarella / Cakes aux pommes et aux noix, crème de fromage pomme / Cakes au poivron et au safran, rouget et poivron rouge / Cakes au saumon et aux épinards, crème de fromage citronnée, saumon fumé, fleurette de brocolis / Cakes à la carotte, tapenade de carottes épicée, noix de St Jacques / Cakes à l'ail et aux fines herbes, crevette marinée, fromage et fines herbes



LES ORIGINAUX

Tortillas

Plateau de 48 pièces

40,00 €

Tortillas natures au saumon fumé / tortillas tomate au chèvre
tortillas natures au boeuf fumé / tortillas épinards à la dinde tikka massala

Plaisir Japonais

Plateau de 54 pièces

69,00 €

Perles japonaises : miettes de crabe et fromage frais au Raifort / purée de pois cassé au wasabi / artichaut et gingembre / poulet soja et fromage frais au miel / tête d'asperge fromage frais à la citronnelle / saumon fumé et fromage frais au citron / noix de pétoncle et fromage frais au curry poivrons marinés et fromage frais / gambas et fromage frais au coco

Pic apéro champêtre

Plateau de 40 pièces

53,00 €

Mini brochettes pastrami / mozzarella à la noisette papaye / canard fumé, mozzarella au pain d'épices coppa / mozzarella à la ciboulette / raisin blond / resaola / mozzarella aux noix / mangue

Brochettes de saumon

Plateau de 24 pièces

38,00 €

Enroulés de saumon au fromage frais

MACARONS SALES ASSORTIS

Plateau de 30 pièces

50,00 €

Epices garnis de mousse de foie gras / Piment d'Espelette garnis de marmelade citron et fromage de chèvre / Blé noir garnis de magret de canard et cèpes



Duo de mini cuillères

Plateau de 24 mises en bouche en cuillère céramique

48,00 €

Noix de St Jacques et sa fondue de poireaux / écrevisses et sauce saté

Escapades

Plateau de 12 pièces

20,00 €

Saumon fumé et sa crevette tigre / magret de canard fumé / figues au marsala et sa chips de tomate mille feuille de St Jacques / aux huiles parfumées / pain d'épices à la pitchouline au carpaccio de foie gras

Bouquet de mini-brochettes

27 pièces

70,00 €

3 éclairettes ciboulette pastrami, lamelle de carotte
3 pains de campagne fariné, pomme, jambon cru fumé, fromage à la moutarde à l'ancienne
3 pains de mie à la tomate, fromage au pesto, tomate séchée, mozzarella
3 brocolis et queues d'écrevisses marinées
3 pains aux noix et au roquefort, pruneau, fromage nature
3 pains de mie à l'épinard, rouille, saumon fumé, lamelle de carotte
3 cakes au pesto, duxelle de champignons, fromage nature
3 pains de mie noir, fromage
4 poivres, lamelle de courgettes
3 pains aux céréales, compotée de tomates, brisures d'olives noires



LES PIÈCES CHAUDES

Mini cheeseburger

Barquette de 20 pièces

35,00 €

Mini hot-dog volaille

Barquette de 20 pièces

32,00 €

Mini kebab

Barquette de 20 pièces

40,00 €

Saveur de l'écailler

Barquette de 36 pièces

40,00 €

Mini noix de St Jacques à la bretonne / moules farcies à la provençale / palourdes roses farcies

Mini brioche escargot

Barquette de 24 pièces

24,00 €

Cassolette de noix de pétoncles au Noilly

Barquette de 20 pièces

50,00 €

(Cassolettes comprises)

LES SUCRÉES

Mini tropézienne

Plateau de 24 pièces

21,00 €

Douceurs nacrées

Plateau de 20 pièces en godet avec cuillère

40,00 €

Tiramisu / ananas coco, rhum

Petits sucrées sur macaron

Plateau de 40 pièces

48,00 €

Tiramisu, coque macaron couleur café / mousses abricot, coque macaron couleur pistache / ganaches thés verts, coque macaron couleur citron / compotées de fraise poivrée, coque macaron couleur fraise / ganaches vénézuéla, griottes Merline, coque macaron couleur chocolat crèmes brûlées Calvados, coque macaron couleur caramel mousses pain d'épices, fruits secs, coque macaron couleur miel mousses caramel, noix, coque macaron couleur chocolat

Délices aux fruits

Plateau de 54 pièces

54,00 €

Pomme caramel / ganache chocolat, fruits secs / miel citron / abricot, pignon pin / noisette orange Grand Marnier / praliné pistache / café, noix de pécan / ganache chocolat poire

Petits fours sucrées Tentation

Plateau de 57 pièces

50,00 €

Rectangles pistache / tartelettes citron macaron / barquettes framboise / éclairs café / éclairs chocolat carrés caramel / barquettes pralinées / moelleux arômes pistache griotte / rectangles opéra

Trio gourmand

24 verrines en verre bodega

52,00 €

Framboise, pistache / chocolat, noisette / panacotta, vanille, passion



LES BOISSONS

Les soft-drinks

Eau plate cristalline 1,5L

1,50 €

Perrier 1L

2,00 €

Jus d'orange «Tropicana» 1L

3,85 €

Coca cola 1,5L

3,00 €

Les bières

3 Monts

(blonde)

7,50 €

Les vins champagnisés (75cl)

Méthode champenoise «Adrien Romet»

7,00 €

Les vins

Château les jouberts
«premières côtes de Blaye»

7,30 €

Baron de lestac

8,75 €

Château de Malengin
«Montagne saint émilion»

14,85 €

Vin blanc

Muscadet sèvre et maisne sur lie

Blanc sec

6,70 €

BORDEAUX «Sainte croix du mont»

Château La grave

Blanc doux

11,20 €

Vin rosé

COTES DE PROVENCE

Billette

8,00 €

Champagne «Veuve pelletier»

25,00 €

Laurent Perrier

43,00€

Les apéritifs

Whisky «Clan Campbell» 70 cl

21,50 €

Anisé

«Ricard» 100 cl

29,00 €

Whisky «Glenfiddich» 70 cl

55,00 €

Vodka «Wyborova» 70 cl

24,00 €

LIVRAISONS

Nous vous livrons dans votre entreprise ou à votre domicile sur Lille et le Nord - Pas-de-Calais.

Nous vous livrons dans nos camions frigorifiques entre 0 et 4°C.

Nous nous réservons un battement de 30 minutes de l'heure demandée.

Nous vous conseillons de réserver le plus tôt possible, pour bénéficier du créneau horaire souhaité.

Pour les tarifs, veuillez consulter notre site Internet : www.spotbeen-traiteur.com

A noter : la reprise de matériel sera comptabilisée comme une livraison.

FORMULES COCKTAILS

Minimum 30 personnes

Nos formules comprennent :

Les pièces salées et sucrées

Le nappage intissé, les serviettes cocktail, la décoration du buffet et toute la verrerie nécessaire

L'APERITIF SALE

8,20 € / personne

6 pièces

Tortillas
Canapés gourmets
Navettes
Mini pan bagnats

L'APERITIF SALE / SUCRE

8,80 € / personne

6 pièces

4 pièces salées

Tortillas
Canapés gourmets
Navettes

2 pièces sucrées

Petits sucrés sur macaron
Mini-Tropéziennes

L'APERITIF SUCRE

8,20 € / personne

6 pièces

Petits fours Tentation
Petits sucrés sur macaron
Mini-Tropéziennes
Brochettes de fruits

LE TRADITIONNEL

12,50 € / personne

9 pièces

7 pièces salées

Tortillas
Toasts assortis
Mini lunch
Mini bagnats

2 pièces sucrées

Petits fours Tentation
Mini-Tropéziennes

LE TENTATION

15,60 € / personne

12 pièces

9 pièces salées

Tortillas
Canapés Excellence
Toasts Classiques
Macarons salés
Brochettes de saumon
Pain surprise saumon
fumé

3 pièces sucrées

Petits fours Tentation
Défilé de macarons
Mini- Tropéziennes

LE SAVEUR

19,90 € / personne

15 pièces

12 pièces salées

Canapés Saveurs
Tortillas
Sandwichs club nordique
Duo de mini cuillères
Canapés Gourmets
Mini bagnats
Pic apéro champêtre

3 pièces sucrées

Petits fours Tentation
Mini- Tropéziennes
Brochette de fruits

LE GOURMET

27,00 € / personne

18 pièces

12 pièces salées

Canapés Saveurs
Tortillas
Sandwichs club nordique
Duo de mini cuillères
Canapés Gourmets
Mini bagnats
Pic apéro champêtre

3 pièces chaudes

Saveurs de l'écailler
Mini brioches escargot
Mini cassolettes de St
Jacques au Noilly-Prat

3 pièces sucrées

Petits fours Tentation
Mini- Tropéziennes
Brochette de fruits

LE PRESTIGE

32,00 € / personne

22 pièces

16 pièces salées froides

Canapés Saveurs
Canapés Gourmets
Canapés Excellence
Tortillas
Mini lunch
Brochettes de saumon
Sandwichs club Nordiques
Sandwichs club
jambon/saumon fumé
Pics apéros Champêtre
Bouquet de mini
brochettes
Macarons salés
Escapades
Toasts au foie gras

2 pièces chaudes

Mini cheese burger
Mini brioches escargot
Mini cassolettes de St
Jacques au Noilly-Prat

4 pièces sucrées

Petits fours Tentation
Mini- Tropéziennes
Trio gourmand
Mini brochettes de fruits



LES ANIMATIONS CULINAIRES

Les animations sont réalisées par notre cuisinier sous le regard de vos invités.

Minimum : 40 personnes

ANIMATION PLANCHA

2 formules au choix :

TEX MEX

4,00 €/personne

1 pièce

Brochette de crevettes et Saint Jacques marinées

FOIE GRAS

4,00 €/personne

1 pièce

toast au foie gras sur son pain d'épices nappés d'une confiture de figue

WOK SHOW

SAVEURS DE L'INDE

3,80 €/personne

1 pièce

Cassolette de Poulet TIKA MASALA

BUFFET CHAUD

BUFFET DU NORD

3,90 €/personne

1 pièce

Cassolette Waterzoï de volaille

ou

Carbonade Flamande

ANIMATION SUCRÉE

2 formules au choix :

SAVEURS BRETONNES

3,50 €/personne

2 pièces

Mini crêpes accompagnées de sucre et chocolat

FONTAINE DE CHOCOLAT

4,50 €/personne

2 pièces

brochette de chamallow
brochette composée de 2 fruits



FORMULES BOISSONS

FORMULE SOFT

2,60 €/personne

Jus de fruits : 1 bouteille pour 3 pers.

Coca-Cola : 1 bouteille pour 4 pers.

Eau pétillante : 1 bouteille pour 3 pers.

Eau plate Cristalline : 1 bouteille pour 6 pers.

FORMULE SANGRIA

5,50 €/personne

40 cl de Sangria / personne

Soft à discrétion

Jus de fruits, coca-cola, eau minérale et pétillante



FORMULE PELLETIER

8,50 €/personne

Champagne «Veuve pelletier»

1 bouteille pour 4 pers.

Soft à discrétion

Jus de fruits, coca-cola, eau minérale et pétillante



FORMULE ROMET

4,35 €/personne

Cuvée prestige

1 bouteille pour 4 pers.

Soft à discrétion

Jus de fruits, coca-cola, eau minérale et pétillante



FORMULE PUNCH

6,00 €/personne

40 cl de punch / personne

Soft à discrétion

Jus de fruits, coca-cola, eau minérale et pétillante



FORMULE PERRIER

12,50 €/personne

Champagne «Laurent Perrier»

1 bouteille pour 4 pers.

Soft à discrétion

Jus de fruits, coca-cola, eau minérale et pétillante



A consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



LE SERVICE

1 serveur(se) pour une prestation de 5 heures (Mise en place, service 3 heures, débarrassage).

Il faut compter 1 serveur(se) pour 50 personnes au maximum
130,00 € TTC / serveur(se)

Taux horaire supplémentaire : 26,00 € TTC / serveur(se)



Maison fondée en 1924

Conditions Générales

Veuillez nous prévenir 72 heures avant la date de réception pour toute modification dans la quantité.
Le dernier chiffre sera la base retenue pour la facturation définitive

Facturation

Le règlement de la facture s'effectue ainsi :

- 60 % à la réservation
- Le solde à la livraison