

SPOT,

TRAITEUR



Buffets

Tarifs et conditions valables jusqu'au 30 mars 2019

Merci de bien vouloir cocher votre choix

Terre et mer

18,00 € HT / personne

Les poissons

Saumon Bellevue

Tomate cocktail crevette (sur perles marines)

Les charcuteries

½ tranche de jambon blanc

Bacon

Rosette

Terrine du chef

Les viandes

Rôti de boeuf sous la cendre

Rôti de porc aux 5 baies

Suprême de volaille aux aromates

Les salades et crudités

Salade de pommes de terre

Coleslaw

Haricots verts

Fusilli pesto

Taboulé à l'occidentale

Salade du marché (salade, maïs, concombre, tomate)

Les condiments

Olives vertes, cornichons et oignons blancs

Les sauces

Mayonnaise, cocktail, moutarde

Quantité : x personne

Seules les commandes supérieures à
25 personnes sont acceptées



Merci de bien vouloir cocher votre choix

Ch'ti

20,00 € HT / personne

Les Poissons

Tomate cocktail, crevettes grises

Les charcuteries et volailles

Langue Lucullus

Potjevleesch

Petit salé Lillois

Terinne de pâté du Nord

Chaud - froid de suprême de volaille
au Maroilles

Les salades et crudités

Betteraves

Coleslaw

Haricots verts

Salade de pommes de terre vinaigrette

Salade de blé aux confettis de légumes

Salade du marché (salade, maïs, concombre,
tomate)

Les condiments

Radis (selon saison)

Cornichons

Oignons rouges

Oignons blancs

Les sauces

Mayonnaise, cocktail, moutarde

Quantité : x personne

Seules les commandes supérieures à
25 personnes sont acceptées

Merci de bien vouloir cocher votre choix

Happy

20,00 € HT / personne

Les poissons

Tartare de saumon Atlantique en duo
assaisonné d'huile d'olive et de citron

Salade de Saint Jacques et écrevisses
aux éclats de mandarine (en verrine)

Les charcuteries

Coppa
Jambon ibérique
Cecina

Les viandes

Roti de boeuf sous la cendre
Rôti de veau cuisson basse température
Volaille sauce basilic

Les salades et crudités

Coleslaw
Taboulé à l'occidentale
Tomate-mozzarella
Salade Bombay
Salade de blé aux confettis de légumes
Salade Grecque à l'huile d'olive

Les condiments

Olives vertes, cornichons et oignons blancs

Les sauces

Mayonnaise, cocktail, moutarde

Quantité : x personne

Seules les commandes supérieures à
25 personnes sont acceptées



Les boissons

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

Eau minérale Cristaline 1,5L - 1,90 € HT

Quantité :

Perrier 1L - 2,37 € HT

Quantité :

Jus d'orange 1L - 3,98 € HT

Quantité :

Coca-cola 1,25L - 3,65 € HT

Quantité :

Coca-cola zéro 1,25L - 3,65 € HT

Quantité :

Bière blonde Ch'ti 75 cl - 5,00 € HT

Quantité :

Cuvée Spot'Traiteur, « Blanc de Blancs » 75 cl - 7,50 € HT

Quantité :

Champagne « Veuve de Beaumont » 75 cl - 20,83 € HT

Quantité :

Vin blanc « Sauvignon sec » 75 cl - 7,46 € HT

Quantité :

Vin rouge « Côtes de Blaye » 75 cl - 8,29 € HT

Quantité :

Thermos de café 1 L (Non consigné) - 16,27 € HT

Quantité :

(Gobelets, sucre, lait, agitateurs compris)



Merci de bien vouloir cocher votre choix

Les fromages

Buffet de fromages classique - 3,64 € HT

Hollande, brie, tome, chèvre, bleu d'Auvergne, beurre

Quantité : x personne

Buffet de fromages du Nord 4,55 € HT

Maroilles, Vieux Lille, tome de Cambrai, Mont des Cats, boulette d'Avesnes, beurre

Quantité : x personne

Les pains

Pain de campagne - 3,86 € HT

Quantité :

Pain tradition - 3,86 € HT

Quantité :



Les entremets

Entremet poire chocolat caramel beurre salé

La part - 3,82 € HT

Quantité : x personne

Charlotte aux fruits (fraises et framboises selon saison)

La part - 3,82 € HT

Quantité : x personne

Le chambord fruits (fraises et framboises selon saison)

La part - 4,36 € HT

Quantité : x personne

Entremet exotique

La part - 3,82 € HT

Quantité : x personne

Entremet trois chocolats

La part - 3,82 € HT

Quantité : x personne

Les desserts

Tarte citron meringué à l'italienne

8/10 parts - 18,18 € HT

Quantité : x pièce

Tarte normande

8/10 parts - 14,55 € HT

Quantité : x pièce

Flan nature

8/10 parts - 18,18 € HT

Quantité : x pièce

Tarte chocolat noisette

8/10 parts - 18,18 € HT

Quantité : x pièce



Les +

Kit vaisselle bio box 50 personnes (vaisselle en pulpe de canne, couverts en bois, serviette en papier recyclé) - 59,09 € HT

Quantité : x 50 pièces



(Location de vaisselle possible sur devis)



LIVRAISON

Je suis livré(e) le

Je passe commande le	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Dimanche et Lundi					
Mardi					
Mercredi					
Jeudi					
Vendredi					

Livraison possible pour toute commande supérieure à 130€ HT

Merci de renvoyer ce document complété à contact@spotbeen-traiteur.com

Coordonnées

À remplir obligatoirement

Société ou nom :

Adresse :

Contact :

Email :

Téléphone :

L'événement

Date de l'événement :

Heure :

Lieu de l'événement :

Étage :

Ascenseur :

Nombre de convives :

Contact sur place :

Téléphone du contact :

Ce document est mis à disposition à titre informatif, il ne peut être considéré comme un bon de commande officiel. À la suite de votre demande via ce formulaire, un devis sera établi et vous sera envoyé sous quelques jours. Dans le cas contraire, veuillez contacter notre service commercial au 03 20 90 02 72.

SPOTBEEN TRAITEUR - 03 20 90 02 72 - 1 rue Marx Dormoy 59113 SECLIN