SPOT⁹ TRAITEUR



Cocktails

Tarifs et conditions valables jusqu'au 30 mars 2019

Canapés gourmands

Plateau de 30 pièces : 34,09 € HT

Brochette tomate confite-mozzarella aux fines herbes

Brochette de saumon Gravlax Brochette de magret de canard et mangue Mille-feuille de foie gras au pain d'épices Toast blinis, crème Yuzu et gambas Mini-feuilleté, brouillade d'oeuf à la truffe

Quantité: x 30 pièces

Trilogie prestige

Plateau de 30 pièces : 40,91 € HT

Mille-feuille de saumon fumé mascarpone citronné

Mille-feuille de foie gras de canard et viande des grisons

Mousse de truite à la crème d'asperges

Quantité: x 30 pièces

Club sandwich

Plateau de 30 pièces : 34,09 € HT

Jambon au torchon, tomate, roquette, gouda Saumon fumé, tomate, roquette, mimolette Poulet tex-mex, tomate, roquette, gouda aux épices tex-mex

Quantité: x 30 pièces

Mini wraps

Plateau de 30 pièces : 34,09 €HT

Saumon, crudités et crème ciboulette Bacon, oignons frits, sauce barbecue Fromage, crudités

Quantité: x 30 pièces





Bouchées de l'affineur

Plateau de 30 pièces : 39,55 € HT

Sablé breton, rocamadour, miel Ruban comté, crème mascarpone aux noix Brochette gouda et mimolette

Quantité: x 30 pièces

Escapades

Plateau de 30 pièces : 40,91 €HT

Tartare de saumon Atlantique Carpaccio de bœuf, pesto et parmesan Duo de bouchées fromagères

Quantité: x 30 pièces

Poke Bowl

Plateau de 15 pièces : 68,18 €HT

Saumon, riz vinaigré, concombre, mangue, radis rose, graine de sésame*

* Équivalent à 4 pièces cocktail

Quantité: x 15 pièces

Assiette du jardinier

10/15 personnes : 29,00 € HT

Carottes fanes, radis, concombres, choux-fleurs Tomates-grappes, sauce fines herbes acidulée

Quantité: x 1 assiette

Mini lunch

Plateau de 30 pièces : 34,09 € HT

Bagel Pastrami Pain nordique jambon cru Bagnat thon piment d'Espelette

Quantité: x 30 pièces

Tapas

Plateau de 30 pièces : 40,91 €HT

Toast manchego et tapenade Toast jambon ibérique et tapenade Toast chorizo et tapenade Mini poivron légèrement relevé au fromage frais Tortilla Espagnole (chaud) Riz à l'Espagnole, chorizo et crevette (chaud)

Quantité: x 30 pièces

Mini navettes

Plateau de 30 pièces : 34,09 € HT

Filet américain, salade, tomate Mimolette, salade, tomate Crabe cocktail, salade, tomate

Quantité: x 30 pièces

Pics apéro champêtre

Plateau de 40 pièces : 59,09 € HT

Pastrami, mozzarella à la noisette papaye Canard fumé, mozzarella au pain d'épices Coppa, mozzarella à la ciboulette, raisin blond Bresaola, mozzarella aux noix, mangue

Quantité: x 40 pièces

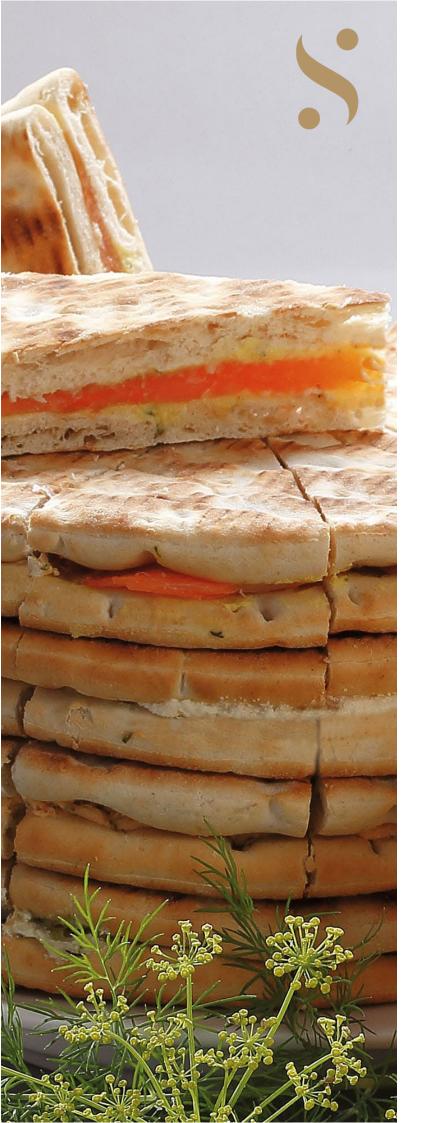
Tortillas

Plateau de 48 pièces : 49,00 € HT

Saumon fumé Poulet Masala Jambon Serrano Légumes, chèvre

Quantité: x 48 pièces





Les pains surprises

Charcuterie – fromage 60 pièces – 27,18 € HT

Quantité: x 1 pain surprise

Saumon fumé

60 pièces - 35,36 € HT

Quantité: x 1 pain surprise

Bicolore

60 pièces – 43,55 € HT Saumon fumé, beurre à l'aneth Rillettes de canard, crème fromage blanc pistache Tzatzikis Poulet parmesan moutarde à l'ancienne Fromage de chèvre, abricot

Quantité: x 1 pain surprise

Fine gueule food

Plateau de 30 pièces : 36,36 € HT

Mini-Black burger Samossas crevettes Samossas poulet-gingembre Croustillants de gambas Krokini Caprese Krokini champignons et spray à la truffe

Quantité: x 30 pièces

Petits fours sucrés

Plateau de 30 pièces : 31,82 € HT

Mini tartelette choco Mini tartelette crème citron basilic Pac mac vanille - framboise Pasta de Nata Choux caramel beurre salé, noix de pécan Tartelette façon pomme d'amour

Quantité: x 30 pièces

Mini escapades sucrées

Plateau de 15 pièces : 23,86 € HT

Cheese-cake et fruits de la passion Ch'tiramisu Mousse chocolat au pralin

Quantité: x 15 pièces

Trio douceurs sucrées

Plateau de 15 pièces : 15,91 € HT

Tropéziennes Panna-cotta fruits rouges Mini-donuts choco

Quantité: x 15 pièces







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 « Côtes de Bergerac » 75 cl - 6,67 € HT

Quantité:

Vin rouge « Côtes du Rhône » 75 cl - 6,67 € HT

Quantité:

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

Quantité:

(Gobelets, sucre, lait, agitateurs compris)



Les +

Nappage spunbond blanc 20 m - 31,82 € HT

Quantité :

Nappage spunbond noir 20 m - 31,82€ HT **Quantité**:

Serviettes cocktail x 50 - 6,82 € HT **Quantité**:

Composition florale - 40,91 € HT **Quantité** :

Flûte à champagne* x 49 · 22,27 € HT **Quantité** :

Verre à vin et soft* x 36 - 16,36 € HT **Quantité :**

Verre à bière* x 25 - 11,36 € HT **Quantité** :

Malle isotherme 24 bouteilles* + glace pilée - 11,36 € HT

Quantité:

*Nécessite une reprise ou un retour du matériel dans nos locaux par vos soins

Le service (sur devis)



LES ASTUCES QUANTITÉS

Type d'événement	Durée	Nombre de pièces par personne
Apéritif	1 h	7 pièces salées
Apéritif amélioré	1h30	10 pièces salées
Déjeuner	1h30	15 pièces (12 salées et 3 sucrées)
Dinatoire	2h	18 pièces (14 salées et 4 sucrées)

LIVRAISON

Je suis livré(e) le

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

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

Coordonnées À remplir obligatoirement	
Société ou nom :	
Adresse :	
Contact:	
Email :	
L'événement	
Date de l'événement :	
Lieu de l'événement : Étage :	
Nombre de convives :	
Contact sur place :	
Téléphone du contact :	
тетернопе ал соптаст:	

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.