

Saveurs Dubois Traiteur

1, impasse Montaigne 31270 Cugnaux tél/fax 05.61.92.08.67

www.traiteur-toulouse.fr info@saveursdubois.com

Cocktail pause déjeuners 14€00 /pers. TTC

min. 15 personnes

Bouquet de légumes croquants
sauces trempettes

assortiments de canapés 2/ pers

Plateau de charcuteries variées et pain 50gr/ pers

Assortiments de 3 tartelettes salées
courgettes, thym
tomates pesto
piperade
verrine de caviar d'aubergines
navettes briochée au magret de canard

le plateau de fromages affinés et pain

les plaisirs sucrés :

Assortiment de mini pâtisseries 3/pers.
de type mini éclairs, tartelette, opéra...
Brochette de fruits 1/ pers.

Inclus dans le buffet : les plats sont dressés sur plateaux jetables de qualité, présentés et garnis.

Dans le cas d'une livraison, le buffet est dressé par nos soins ½ heure avant l'arrivée des convives

Cocktail déjeunatoire Liquidambar

Minimum 30 personnes

17 pièces/pers. à 16,40€/pers. HT

Pièces salées

Panier de dips de légumes et sauces variées

Les brochettes

Brochette émenthal, figues moelleuses

Brochette tomates cerise, billes de mozzarella

Les sandwiches club

Sandwich tarama, zestes de fenouil

Sandwich concombre, fromage frais et feuilles de menthe

Les navettes briochées

Navette magret de canard, sauce béarnaise

Navette jambon Serrano, tomate

Ballotin de concombre , fromage frais, oeufs de sardines fumés

Barquette bambou, poulet et courgettes à l' aigre doux

Mini pizza

Pissaladière

Mini quiche

Pièces sucrées

Bouchon quatre quart aux oranges confites et triple sec

Macaron aux parfums variés

Verrine de Panna Cotta au caramel

Tiramisu

Mini bavarois Spéculoos

Cocktail platane 16€26 HT/pers. 17€15/pers. TTC min.40 personnes

2 Arbres à légumes & charcuteries

ses sauces

1 pain surprise

1 plateau de canapés réception 80 toasts variés

Le mezze :

Houmous (purée de pois chiche)

Caviar d'aubergines au tahiné (sésame)

Yaourt, concombre, menthe, cumin

Toasts grillés à tremper

Les brochettes :

Tomates cerises, billes de mozzarella

Poulet ananas cajun

Bethmale, pommes

Les navettes briochées :

Magret de canard , béarnaise

Chorizo, aubergines revenues à l' huile d' olives
Fromage de chèvre frais, saumon fumé

les plaisirs sucrés :

Assortiment de mini pâtisseries 3/pers.

de type mini éclairs, tartelette, opéra...

Plateau de macarons 1/ pers.

Options :

Livraison 20 €/les15km ou centre ville Toulouse. **Plateaux déposés**

Départ Cugnaux :1.20 € du km parcouru (par camion frigorifique selon la législation)

Le tarif de la livraison est calculé par nos soins

Mise en place installation du buffet que nous napons

0,50 € le pack/ pers.: Pics, petites cuillères planche+ couteau pour le pain, nappage du buffet, napperon coloré, serviettes à cocktail, sac poubelle.

Location de Verres 0,60 €/pers. (comprenant 2 verres, assiettes, couverts, nappage blanc damassé, serviettes jetables - le tout rendu sale), livraison de la vaisselle & retour ; vous réceptionnez la vaisselle et vous la placez vous même

Vaisselle jetable 0.40 €/pers. (comprenant 2 verres, 1 assiettes, cueillères, serviettes jetables, nappage blanc damassé,)

Prestation Service 1 serveur /50 pers.140€ la prestation de 6 heures, puis 22 €/heure

Café mise à disposition d'une machine à café, sucre, ...
café sur buffet, tasses jetable 0.90€/pers. TTC

Boissons apportées par vos soins, pas de droit de bouchon

Glace pilée le sac de 40 litres pour rafraîchir les boissons 13€