



*Organisateur de Réceptions Culinaires*  
**Formule « Elite »**  
*Pour vos Repas de Famille,*  
*Anniversaire, Baptême...*

Mr  
Mme  
Date :  
Mail :  
Téléphone :  
Adresse :  
Nombre de personne :  
Lieu de la prestation :

*5 rue Bodavellec - 56500 Remungol - Tél : 02.97.60.96.54*  
*- [lezesttraiteur@yahoo.fr](mailto:lezesttraiteur@yahoo.fr) -*  
*- [www.auxplaisirsduzesttraiteur.com](http://www.auxplaisirsduzesttraiteur.com) -*

# Aux Plaisirs du Zest Traiteur

Organisateur de Réceptions Culinaires

Buffet au décor soigné...  
Amuses bouches froid, verrines, cuillères chinoise...  
Cuisson des pièces chaudes sur plancha..  
Cocktails exotique et moderne...  
Ateliers dégustations...

Thème :  
Horaire du cocktail (1H30 de durée de cocktail):  
Nombre de convives au cocktail :

## **Cocktail 5 pièces froides, 5 pièces chaudes**

### Les pièces froides :

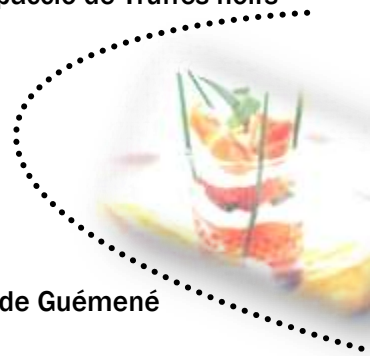
- ❖ Foie gras pain d'épices et sa gelée de figue
- ❖ Tartare de saumon au gingembre, échalote et pamplemousse
- ❖ Crème moussieuse de champignons aux croustilles de magret fumé
- ❖ Mini blinis brisure de saumon fumé crème fraîche épaisse Carpaccio de Truffes noirs
- ❖ Émulsion de Caviar aubergine au fromage frais

### Les pièces chaudes :

- ❖ Assortiment de brochettes de crevettes panées
- ❖ Brochette Yakitori (poulet au caramel)
- ❖ Mini cannelé au chorizo piment d'Espelette
- ❖ Mini cannelé à la tapenade d'olive noir
- ❖ Crevette enrobées d'un fil de pomme de terre
- ❖ Atelier roulée de galette bretonne ; jambon, chorizo, andouille de Guémené

### Les verrines :

- ❖ Fraîcheur de saumon au pesto roquette
- ❖ Gaspacho catalan et sa crème onctueuse au curcuma
- ❖ Verrine de crevettes marinées et Espumas citronné



**Les pièces chaudes et froides sont panachées par nos soins parmi les pièces proposées ci-contre, en fonction du marché des produits frais.**

**Ces bouchées cocktail vous seront présentées par nos serveurs, au buffet et au Plateau parmi vos invités, afin que tous vos invités et vous-même soyez satisfaits.**



# Aux Plaisirs du Zest Traiteur

Organisateur de Réceptions Culinaires

## Les ateliers animations avec chef de cuisine

- ❖ Atelier brochettes de lottes et Saint-Jacques à la plancha ..... € TTC
- ❖ Le banc d'écailleur (huitres) ..... € TTC
- ❖ Découpe de saumon fumé devant vos convives ..... € TTC

## Nos apéritifs cocktails

\*La fraise des bois est un cocktail à base de fraises macérées  
Dans un mélange de jus de fruits rouge,  
combiné au vin pétillant

\*Planteur à la fleur d'oranger, est un cocktail d'assortiment  
de fruits de saison mélangés à la fleur d'oranger.

\*Sangria du zest décliné au vin rosé

\*L'instant agrume est un cocktail aux différents agrumes  
combinés au vin pétillant

\*The Breizh lagon subtil mélange de vin pétillant &  
curaçao relevé au Chouchen, un pure produit du terroir bretons...

\*Kir pétillant nature ou cassis

\*Vous avez la possibilité de fournir des alcools type Whisky, Ricard etc....

Nous les serviront sans droit de bouchons supplémentaire  
Le rafraichissement de vos boissons supplémentaires  
Est à votre charge.



# Aux Plaisirs du Zest Traiteur

Organisateur de Réceptions Culinaires

## Menu

### Entrée froide :

- ❖ Terrine de saumon au curry et sa crème ciboulette aux pépites de tomate
- ❖ Brochette froide de crevettes marinées et duo de tomates cerise, sur lit de roquette et ses toasts à la tapenade niçoise
- ❖ Duo de Carpaccio d'ananas et Noix de Saint Jacques  
Infusé basilic – noisette  
« Notre sélection traiteur 2017 »

### Entrée chaude :

- ❖ Carry crevettes au lait de coco et pommes fruit
- ❖ Croustillant de foie gras au cidre
- ❖ Crème brûlée au parmesan, tomates séchées et basilic

### Plat :

- ❖ Parmentier de canard et sa cassolette de légumes « touareg » et jeunes pousses
- ❖ Suprême des reines de volaille façons tajine aux abricots et dattes et sa semoule au curcuma et menthe & tagliatelle de carottes courgettes
- ❖ Mignon de porc en croute d'algues mariné et pomme de terre sarladaise et son cône de légumes
- ❖ Pavé de cabillaud au chorizo, et sa pomme de terre farci aux fines herbes

### Fromage :

- ❖ La classique « 2 fromages » (chèvre et brie)
- ❖ Bleu d'auvergne sur poire poché au curaçao et Sauterne
- ❖ Brochette de fromages et son pain chaud aux céréales

### Dessert :

- ❖ Fraisier (selon la saison)
- ❖ Celtique poire chocolat au caramel au beurre salé
- ❖ Croquant 3 chocolats
- ❖ Fresh citrus mandarina
- ❖ L'exotica à la Mangue & mousse passion
- ❖ Crumble à la brisure de framboise et sa mousse citron

Le Marquage en chocolat de votre évènement sur le gâteau vous est offert ainsi que la présentation avec fontaine des glaces  
€ de service de champagne avec le dessert.

### **Notre Forfait boisson :** (1bouteille/2 personnes) ..... € /personnes

\*Sauvignon Blanc « Château Beau Puit »

\*Bordeaux Rosé « Gravelier »

\*Bordeaux Rouge « Haut Gravelier 2014 »

\*Eau Plate & Eau Pétillante

\* Droit de bouchon ..... € / personnes

(Si vous souhaitez fournir les boissons)

# *Aux Plaisirs du Zest Traiteur*

*Organisateur de Réceptions Culinaires*

## **Menu Enfant**

**€ 770**

**Accès au cocktail (amuses bouches + softs)**

**Entrée froide :**

**\*Salade de crudités et son jambon blanc**

**Plat :**

**\*Steak Haché accompagné de ses frites**

**Dessert :**

**\*Moelleux au chocolat**

# Aux Plaisirs du Zest Traiteur

Organisateur de Réceptions Culinaires

## Informations supplémentaires

### Prix de la prestation :

Cocktail + repas ( - de 45 pers)  
€ TTC

Cocktail + repas (Entre 45 et 80 pers)  
€ TTC

Cocktail + repas (+ de 80 pers)  
€ TTC

### **Forfait Nappage :**

- ❖ Serviette + nappage intissé .....€ TTC / pers
- ❖ Serviette + nappage tissu ..... € TTC / pers

### **La prestation comprend :**

- ❖ Intégralité de la vaisselle ainsi que la verrerie (Cocktail + repas)
- ❖ Un serveur pour 25 convives
- ❖ Le transport de la marchandise en camion frigo
- ❖ Les frais de déplacement sont gratuit pour l'ensemble du département « Morbihan »  
(Pour les autres départements nous consulter)

# Contrat de réservation de notre Service Traiteur

Vous venez de réserver notre service Traiteur pour la date du \_\_\_\_\_ à \_\_\_\_\_ de ce contrat implique la connaissance et l'acceptation de nos conditions.

## **conditions générales :**

- Passer commande 7 jours avant le jour de l'évènement, avec le nombre définitif.
- Aucune boisson, ni nourriture extérieur à notre prestation, ne sera servi sans accord préalable
- La consommation d'alcool de vos invités est sous votre responsabilité. Notre établissement ne pourra en être tenu responsable.

## **Le paiement s'effectuera de la façon suivante**

- Modalité de règlement, 100€ à la commande, 100% la semaine suivant la prestation.

Si le paiement est divisé en plusieurs famille, la facture sera remise à la personne qui aura réservé notre prestation, charge à elle de collecter l'argent.

Votre adresse :

Signatures précédée de la mention « Bon pour accord »

*Date :*

*« Bon pour accord » « Signature »*

*« Bon pour accord » « Signature »*

.....

.....