



AUX PLAISIRS DU ZEST TRAITEUR

ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS CULINAIRES
56500 EVELLYS

MR :
MME :
TEL :
MAIL :
ADRESSE :
DATE DE LA PRESTATION :
NOMBRE DE CONVIVES :
LIEU DE LA PRESTATION :

« ANNIVERSAIRE 2017 »

RENSEIGNEMENTS

RÉSERVATIONS

02.97.60.96.54

MAIL : LEZESTTRAITEUR@YAHOO.FR

SITE : [HTTP://AUXPLAISIRSDUZESTTRAITEUR.FR](http://AUXPLAISIRSDUZESTTRAITEUR.FR)



COCKTAIL ANNIVERSAIRE

VOS ÉMOTIONS, NOTRE SAVOIR-FAIRE

THÈME ET COULEUR DE L'ANNIVERSAIRE : À DÉFINIR (2 COULEURS DOMINANTES)

HORAIRE DU COCKTAIL (1H30 DE COCKTAIL) :

NOMBRE DE CONVIVES AU COCKTAIL : ADULTES ENFANTS (TARIF ENFANT 50% DU TARIF ADULTE)

NOUS FOURNISSONS LE NAPPAGE INTISSÉ AINSI QUE LA DÉCORATION DE VOTRE BUFFET

PIÈCES FROIDES

- FOIE GRAS SUR PAIN D'ÉPICES ET SA GELÉE DE FIGUE
- TARTARE DE SAUMON AU GINGEMBRE, ÉCHALOTES ET PAMPLEMOUSSE
- CRÈME MOUSSEUSE DE CHAMPIGNONS AUX CROUSTILLES DE MAGRET FUMÉ
- MINI BLINIS BRISURE DE SAUMON FUMÉ CRÈME FRAICHE ÉPAISSE CARPACCIO DE TRUFFES NOIRES
- ÉMULSION DE CAVIAR D'AUBERGINE AU FROMAGE FRAIS SUR PAIN SARRASIN

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
- CREVETTES ENROBÉES D'UN FIL DE POMME DE TERRE SUR PIQUE BAMBOU
- ATELIER ROULÉ DE GALETTE BRETONNE ; JAMBON, CHORIZO, ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ *** SUCCÈS ASSURÉ ***

5
PIÈCES
FROIDES

+

5
PIÈCES
CHAUDES

LES VERRINES

- FRAÎCHEUR DE SAUMON AU PESTO ROQUETTE
- GASPACHO CATALAN ET SA CRÈME ONCTUEUSE AU CURCUMA
- VERRINE DE CREVETTES MARINÉES ET ESPUMAS CITRONNÉ

12 VARIÉTÉS MINIMUM PAR COCKTAIL

LES PIÈCES FROIDES AINSI QUE LES PIÈCES CHAUDES
SONT ÉTABLIES EN FONCTION DU MARCHÉ, ET DES
PRODUITS FRAIS DU MOMENT



BOISSONS

COCKTAILS (0.35CL/PERS)

(EN CHOISIR UN POUR L'ENSEMBLE DE VOS CONVIVES, COMPRIS DANS LA FORMULE)

- LA FRAISE DES BOIS EST UN COCKTAIL À BASE DE FRAISES MACÉRÉES DANS UN MÉLANGE DE JUS DE FRUITS ROUGES, COMBINÉ AU VIN PÉTILLANT.
- PLANTEUR À LA FLEUR D'ORANGER, EST UN COCKTAIL D'ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON MÉTISSÉ 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 SUBLIL MÉLANGE DE VIN PÉTILLANT & CURAÇAO RELEVÉ AU CHOUCHE, UN PURE PRODUIT DU TERROIR BRETON

VOUS AVEZ LA POSSIBILITÉ DE RAJOUTER AU COCKTAIL,
WHISKY, RICARD, CHAMPAGNE (ILS SERONT SERVIS SANS DROIT DE BOUCHON SUPPLÉMENTAIRE)

.....
LES SOFTS : EAU PLATE ; EAU PÉTILLANTE ; JUS D'ORANGE ; COLA



COCKTAIL ANNIVERSAIRE



VOS ÉMOTIONS, NOTRE SAVOIR-FAIRE

NOS ANIMATIONS COCKTAIL

KIOSQUE ECAILLER
(2 PIÈCES / PERSONNE)
€ TTC / PERSONNE

HUITRES PRÉSENTÉES SUR UN LIT DE GLACE
PILÉE, ACCOMPAGNÉES DE PAIN DE SEIGLE,
CITRON, BEURRE, VINAIGRE À L'ÉCHALOTE.

KIOSQUE SUD OUEST
(2 PIÈCES / PERSONNE)
€ TTC / PERSONNE

ATELIER FOIE GRAS MOELLEUX PROPOSÉ SUR
DIFFÉRENTES VARIÉTÉS DE PAINS VARIÉS
(PAIN D'ÉPICES, PAIN AUX FIGUES, BRIOCHETTES,
ET CONFIT D'OIGNONS OU CHUTNEY DE POMMES ET
FLEUR DE SEL)



KIOSQUE ATLANTIQUE
(2 PIÈCES / PERSONNE)
€ TTC / PERSONNE

FILET DE SAUMON ENTIER, MARINÉ ET TRANCHÉ
DEVANT VOS CONVIVES.....

MARINADE AUX BAIES DE GENIÈVRE ET ANETH,
HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT

LES 1001 ÉCAILLES DU PALMIER

PIQUE DE FRUITS FRAIS
(ANANAS, TOMATE CERISE,
RAISINS ECT...)

2 TAILLES DISPONIBLES :
1- € LE 95 CM
2- € LE 140 CM



NOS + COMPRIS DANS LA PRESTATION « COCKTAIL »

TABLE HAUTE



&

ASSIETTE COCKTAIL





MENU ANNIVERSAIRE

VOS ÉMOTIONS, NOTRE SAVOIR-FAIRE

Le Cocktail est servi d'un plat unique, service à l'assiette

- COUSCOUS

POULET, MERGUEZ, AGNEAU, ASSORTIMENT DE LÉGUMES & SEMOULE

- PAËLLA

FRUITS DE MER, CHORIZO, POULET, CALAMARS, RIZ SAFRANÉ, POIVRONS

- JAMBON À L'OS

SAUCE FORESTIÈRE & SES POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE & SES PETITS LÉGUMES.

- VEAU FAÇON MARENGO

VEAU, CHAMPIGNONS, POIVRONS, TOMATES & SES POMMES DE TERRE AUX ÉPICES DOUCES.

- SHOP SUEY DE POULET

EMINCÉ DE POULET, CAROTTES, COURGETTES, BABY MAÏS, CHAMPIGNONS NOIR, ET SON RIZ BASMATI AUX HARICOTS ROUGES & MAÏS

- PORC AU CAMEL

EMINCÉ DE PORC À LA SAUCE CAMEL ET SON RIZ CANTONNAIS.

- EMINCÉ DE DINDE AUX 3 MERVEILLES

EMINCÉ DE DINDE À LA SAUCE CHINOISE, CHAMPIGNONS NOIR, BABY MAÏS ET POUSSE DE BAMBOU & SON RIZ PARFUMÉ.

- ROUGAIL SAUCISSE

SAUCISSE ÉMINCÉE, OIGNONS, POIVRONS, GINGEMBRE, AIL, TOMATES & SON RIZ BLANC.

ASSIETTE DE FROMAGE + €/PERS

- DUO DE FROMAGE BRIE ET SAINT NECTAIRE ET SON MESCLUN DE SALADE
- AUMONIERE DE SAINT MARCELIN SUR SON LIT DE POMME POIRE
- PIQUE DE DÉGUSTATION DE FROMAGES, SUR PAIN CÉRÉALIERS CHAUD

NOS DESSERTS SERVIS À L'ASSIETTE AVEC PRÉSENTATION INCLUSE

- FRAISIER (SELON LA SAISON)
- CELTIQUE POIRE CHOCOLAT AU CAMEL AU BEURRE SALÉ
 - CROQUANT 3 CHOCOLATS
 - FRESH CITRUS MANDARINA
- L'ÉXOTICA 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.

PAIN ET CAFÉ COMPRIS DANS LE REPAS



MENU

ANNIVERSAIRE



VOS ÉMOTIONS, NOTRE SAVOIR-FAIRE



MENU ENFANT À 12€50 TTC

(AGE : 3 À 12 ANS)

- MÊME PLAT QUE LES ADULTES
- OU STEAK HACHÉ FRITES

• PAS DE FROMAGE

- MÊME DESSERT QUE LES ADULTES
- OU MOELLEUX AUX CHOCOLATS

• BOISSONS FOURNIES PAR VOS SOINS POUR LES
REPAS ENFANTS

BOISSONS

NOTRE FORFAIT BOISSON À
€ TTC/PERS
1 BOUTEILLE / 2 PERSONNES

. VIN ROSÉ :
« PETITE BALADE »

. BORDEAUX ROUGE :
« CHÂTEAU HAUT GRAVELIER 2014 »

. EAU PLATE, EAU PÉTILLANTE

(CHAQUE BOUTEILLE DE VIN
COMPLÉMENTAIRE AU FORFAIT, EST AU
TARIF UNIQUE DE € TTC)

(€/PERS DE DROIT DE BOUCHON SI LA
BOISSON EST FOURNIE PAR LE CLIENT)

FORFAIT COCKTAIL ET REPAS ANNIVERSAIRE

€ (-45 PERSONNES)

€ (DE 45 À 80 PERS)

€ (+ DE 80 PERSONNES)

NOS + COMPRIS DANS LA PRESTATION « REPAS »

- NOUS FOURNISSONS L'INTÉGRALITÉ DE LA VAISSELLE ET VERRERIE
 - UN SERVEUR POUR 25 PERSONNES
- FRAIS DE DÉPLACEMENT GRATUIT POUR L'ENSEMBLE DU DÉPARTEMENT « MORBIHAN »
POUR UN AUTRE DÉPARTEMENT OU RÉGION, MERCI DE NOUS CONSULTER
 - NAPPES ET SERVIETTES FOURNI PAR LE CLIENT,
NOUS AVONS LA POSSIBILITÉ DE VOUS LES FOURNIR POUR 1€00/PERS

Contrat de réservation de notre Service Traiteur

Vous venez de réserver notre service Traiteur pour la date du _____ à _____ (Ville)
La signature de ce contrat implique la connaissance et l'acceptation de nos conditions.

Conditions générales :

- Aucune boisson, ni nourriture extérieure à notre prestation, ne sera servie sans accord préalable
 - La consommation d'alcool de vos invités est sous votre responsabilité.
Notre établissement ne pourra en être tenu responsable.

*LE NOMBRE DÉFINITIF DES CONVIVES DEVRA ÊTRE COMMUNIQUÉ AU PLUS TARD 8 JOURS
AVANT LA DATE DE LA RÉCEPTION, CELUI-CI FERA OFFICE DU NOMBRE DE REPAS FACTURÉS.*

EN CAS DE MODIFICATION INFÉRIEURE DU NOMBRE DE CONVIVES,

CELUI-CI RESTERA À VOTRE CHARGE.

Le paiement s'effectuera de la façon suivante

- Modalité de règlement, **100€ à la commande,**
100% la semaine suivant l'anniversaire

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

Votre adresse :

Signatures précédées de la mention « Bon pour accord »

Date :

« Bon pour accord » « Signature »

« Bon pour accord » « Signature »

M.

Mme.....

Aux Plaisirs du Zest Traiteur
5 rue de bodavellec
Remungol
56500 Evelyys
Téléphone 02.97.60.96.54
Site : www.auxplaisirsduzesttraiteur.fr
Email : lezesttraiteur@yahoo.fr
N° DE SIRET : 751 716 051 0022