

DV

Réception

Créateur d'évènements dans le Sud

Tél. : 04 94 31 35 27
www.dv-traiteur.com



L'Attrance BUFFET FROID

APERITIF CEREMONIE

Nous vous suggérons 10 pièces Cocktail par convive décomposées comme suit

Proposées sur guéridons et passage aux plateaux

Canapés '5 variétés: Brouillade d'œuf à l'essence de truffe sur pain noir
Foie gras au pain d'épices et sésames....

Brochettes de Poulet Caramel cinq épices, gingembre confit menthe
Lotte Tandoori, ananas

Cassolette fraîcheur : Saumon mariné à la Japonaise - citron vert

Cuillère Asia : Wok de bœuf au Saké à la coriandre,

Verrines : Soupe de melon poivré, chips de jambon

Chair de crabe Royal au pamplemousse

Pain Suédois en Pic: Filet de Hadock-crème d'aneth,

Jambon blanc fumé –sauce mousseline -

Fines tartelettes : Mousseline de chèvre tapenade et pignons

Crème d'avocats-crevettes au Cumin, Fromage blanc-œuf de saumon

LE BUFFET DES ENTREES

Jambon "Speeck" fourré à la Brousse et pignons

Mille feuilles de Rougets à la Tomate, Tapenade et Basilic

Ballottin de Saumon fumé au cœur d'une mousseline d'avocats et paprika

Foie gras de canard « Maison » Son pain aux Figs

Sa marmelade d'oignons caramélisés au poivre mignonette,

Poivrons doux grillés et confits en Marinade et son croustillant

BUFFET DES DESSERTS

- Croquembouche avec nougatine (2 choux par pers)
- Déclinaison d'entremets
(Feuillantine pralinée, chocolat Manjari, crème brûlée, Fruits frais.....)
- Brochettes de Fruits frais de Saison



LE BUFFET DES PLATS

Carpaccio de Bœuf

Mire poix de légumes à la Niçoise & feta

Brochette de Veau marinée, oignons caramélisés

Tomate séchée et mozzarella Tandoori

Maestro de Saumon et Ecrevisse

Mousseline à l'estragon

Pour accompagner vos plats

Gâteau de légumes confits à la Provençale

- **Coulis de Basilic** -

BUFFET DES FROMAGES DE NOS TERROIRS

Brie de Meaux, Fourme d'Ambert, Chèvre –St Nectaire

● ● ●
Pain aux olives & Confitures Maison

BOISSONS

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit

Glaçons

Le Café "Expresso" Thé – Infusion

En Aparté BUFFET DES ENTREES - PLAT CHAUD SERVI A TABLE -

APERITIF CEREMONIE

Nous vous suggérons 10 pièces Cocktail par convive décomposées comme suit

Proposées sur guéridons et passage aux plateaux

Canapés''5 variétés : Brouillade d'œuf à l'essence de truffe sur pain noir
Foie gras au pain d'épices et sésames ...

Brochettes de Poulet Caramel cinq épices, gingembre confit menthe
Lotte Tandoori, ananas

Cassolette fraîcheur : Saumon mariné à la Japonaise - citron vert

Cuillère Asia : Wok de bœuf au Saké à la coriandre,

Verrines : Soupe de melon poivré, chips de jambon

Chair de crabe Royal au pamplemousse

Chafing dish : Calamars à la Provençale, Aubergine à la Brousse

Tempura de courgette, bouchées asiatiques

Croustillants : Mini nems -Bœuf à la menthe et pignons- Crevette en Chemise

Déclinaison de sauces douces & épicées

LE BUFFET DES ENTREES

Jambon ''Speeck'' fourré à la brousse et pignons

Mille feuilles de Rougets à la Tomate, Tapenade et Basilic

Ballottin de Saumon fumé au cœur d'une mousseline d'avocats et paprika

Foie gras de canard « Maison » son pain aux figues

Sa marmelade d'oignons caramélisés au poivre mignonette,

Poivrons doux grillés et confits en marinade et son croustillant

BUFFET DES DESSERTS

- Croquembouche avec nougatine (2 choux par pers)
- Déclinaison d'entremets
(Feuillantine pralinée, chocolat Manjari, crème brûlée, Fruits frais.....)
- Brochettes de Fruits frais de Saison



LES PLATS CHAUDS

Magret de Canard piqué au Fenouil, Arrosé de sa Réduction d'ananas
Palet de Polenta aux Noisettes- Tagliatelles de Légumes -

Ou

Filet de Bœuf rôti au poivre, Champignons farci à la Méditerranéenne
Douceur de pomme de terre - Crème d'olives confites

Ou

Médaille de lotte sur Fondant de pomme de terre
Artichaut tige- velouté au Champagne

Ou

Pavé d'agneau doux & fondant sur tian de légumes d'été

Croustillant au Parmesan - jus de viande à l'ail confit

Possibilité de choisir dans le Menu 'Les Délices de Léa'

BUFFET DES FROMAGES DE NOS TERROIRS

Brie de Meaux Fourme d'Ambert, Chèvre -St Nectaire



Petites ficelles aux olives noires et confitures

BOISSONS DE TABLE

Eaux Minérales : Evian & Badoit

Glaçons

Le Café ''Expresso'' Thé – Infusion

Les Délices de Léa

REPAS SERVI A L'ASSIETTE

APERITIF CEREMONIE

Nous vous suggérons 12 pièces Cocktail par convive décomposées comme suit
Proposées sur guéridons et passage aux plateaux

Canapés '5 variétés: Brouillade d'œuf à l'essence de truffe sur pain noir
Foie gras au pain d'épices et sésames ...

Brochettes de Poulet Caramel cinq épices, gingembre confit menthe
Lotte Tandoori, ananas

Cassolette fraîcheur : Saumon mariné à la Japonaise - citron vert

Cuillère Asia : Wok de bœuf au Saké à la coriandre,

Verrines : Soupe de melon poivré, chips de jambon

Chair de crabe Royal au pamplemousse

Chafing dish : Calamars à la Provençale, Aubergine à la Brousse,
Tempura de courgette, bouchées asiatiques

Croustillants : Mini nems - Bœuf à la menthe et pignons- Crevette en Chemise
Déclinaison de sauces douces & épicées

LES ENTREES

Ballotin de saumon fumé

Cœur d'une mousseline d'avocats et paprika sur un croustillant à la Tomate

Ou

Foie gras de canard mi cuit « Maison »

Chutney de mangue & flocons de Paprika – Pain aux figues

Jeunes pousses de salades aromatisées

Ou

Clafoutis de Saint Jacques aux légumes confits

Tomate séchée, vinaigrette d'herbes, Une émulsion safranée

BUFFET DES DESSERTS

- Croquembouche avec nougatine (2 choux par pers)
- Déclinaison d'entremets

(Feuillantine pralinée, chocolat Manjari, crème brûlée, Fruits frais.....)

- Brochettes de Fruits frais de Saison

LES PLATS CHAUDS

Magret de Canard piqué au Fenouil, Arrosé de sa Réduction d'ananas
Palet de Polenta aux Noisettes - Tagliatelles de Légumes-

Ou

Grenadin de veau Poêlé, Un gourmet de pomme de terre au basilic
Mousseline d'artichaut au beurre noisette - jus d'épices corsé -

Ou

Dos de Cabillaud poêlé à l'unilatéral
Fine brandade à l'ail confit et ciboulette

Jus corsé au thym

Possibilité de choix dans le Menu' 'En Aparté



BUFFET DES FROMAGES DE NOS TERROIRS

Brie de Meaux- Fourme d'Ambert, Chèvre- St Nectaire

Ou

Terrine de chèvre à la menthe, Petit Mesclun Niçois aux Pignons



BOISSONS DE TABLE

Eaux Minérales : Evian & Badoit

Glaçons

Le Café "Expresso" Thé – Infusion



D'hier à aujourd'hui

REPAS SERVI A L'ASSIETTE

APERITIF CEREMONIE

Nous vous suggérons 16 pièces Cocktail par convive (Dont 1 animation au choix)
Décomposées comme suit

Proposées sur guéridons et passage aux plateaux

Canapés de : Brouillade d'œuf à l'essence de truffe sur pain noir
Foie gras au pain d'épices et sésames

Brochettes de Poulet Caramel cinq épices, gingembre confit menthe
Lotte Tandoori, ananas

Cassolette fraîcheur : Saumon mariné à la Japonaise - citron vert

Cuillère Asia : Wok de bœuf au Saké à la coriandre,

Verrines : Soupe de melon poivré, chips de jambon

Chair de crabe Royal au pamplemousse

Chafing dish : Calamars à la Provençale, Aubergine à la Brousse,

Tempura de courgette, bouchées asiatiques

Croustillants : Mini nems - Bœuf à la menthe et pignons- Crevette en Chemise

Déclinaison de sauces douces & épicées



LES ATELIERS GASTRONOMIQUES (4 pièces par personne)

* LE FOIE GRAS

Dégustation Foie gras poêlé & St Jacques

Terrines de foie gras « Maison »

Agrémentée de Pain aux Figues Confitures et Chutney

A la convenance des invités Fleur de Sel et Mignonette de Poivre

Emulsion de Tatin Whisky et crème au foie gras -Réduction de Porto

* LA PLANCHA

La plancha viandes

Magret et Poulet marinés en brochette

La plancha de la mer

Gambas, St Jacques et Supions

Déclinaison de sauces douces et épicées

* LE WOK

Nouilles sautées ''Viandes et poisson''

Viandes (Bœuf et volaille)

Poissons ''Mélange de crustacés''

Sauces : Soja, Aigre doux, Wasabi

* AUTOUR DE LA MER

Saumon mariné aux baies roses

Beurre motte et crème mousseline Petits pains variés

Crevette de Madagascar et citron vert

Banc d'huître & coquillages selon arrivage

Vinaigre d'échalote et citron

* L'esprit Zen :

Présentation sur fond noir de Sushis, Makis,

Rouleaux de printemps Crustacés et légumes

Crudités -gingembre

Sauces : Soja, Aigre doux, Wasabi



D'hier à aujourd'hui – suite-

LES PLATS CHAUDS

Suprême de Canard piqué au Fenouil, Douceur de Maïs et Noisette
Tagliatelles de Légumes, Réduction d'ananas acidulée

Ou
Veau Poêlé sur un Gourmet de pomme de terre au basilic
Mousseline d'artichaut au beurre noisette, jus d'épices corsé

Ou
Filet de Daurade Royale
Compotée de choux rouge et raisins, Pomme de terre fondante,
Mousseline de homard

Possibilité de choisir les plats dans les menus " En Aparté, les délices de Léa"

BUFFET DES DESSERTS

- Croquembouche avec nougatine (2 choux par pers)
- Déclinaison d'entremets
(Feuillantine pralinée, chocolat Manjari, crème brûlée, Fruits frais.....)
- Brochettes de Fruits frais de Saison



BUFFET DES FROMAGES DE NOS TERROIRS

Brie de Meaux- Fourme d'Ambert, Chèvre- St Nectaire

Ou
Terrine de chèvre à la menthe, Petit Mesclun Niçois aux Pignons



BOISSONS DE TABLE

Eaux Minérales : Evian & Badoit
Glaçons
Le Café "Expresso" Thé – Infusion

Les Douceurs de Lili

REPAS SERVI A L'ASSIETTE

APERITIF CEREMONIE

Nous vous suggérons 16 pièces Cocktail par convive

Dont 1 animation à choisir parmi les 5 proposées

Proposées sur guéridons et passage aux plateaux

Canapés de : Brouillade d'œuf à l'essence de truffe sur pain noir

Foie gras au pain d'épices et sésames

Brochettes de Poulet Caramel cinq épices, gingembre confit menthe

Lotte Tandoori, ananas

Cassolette fraîcheur : Saumon mariné à la Japonaise - citron vert

Cuillère Asia : Wok de bœuf au Saké à la coriandre,

Verrines : Soupe de melon poivré, chips de jambon

Chair de crabe Royal au pamplemousse

Chafing dish : Calamars à la Provençale, Aubergine à la Brousse,

Tempura de courgette, bouchées asiatiques

Croustillants : Mini nems -Bœuf à la menthe et pignons- Crevette en Chemise

Déclinaison de sauces douces & épicées



LES ATELIERS GASTROMIQUES - 4 pièces par personne sur 1 atelier -

* LE FOIE GRAS

Dégustation de Foie gras poêlé & St Jacques

Déclinaison de Terrines de foie gras « Maison »

Agrémentée de Chutney, confitures & fines épices

A la convenance des invités Fleur de Sel et Mignonette de Poivre

Emulsion de Tatin Whisky et crème au foie gras -Réduction de Porto

* LA PLANCHA

La plancha viandes

Magret et Poulet marinés en brochette

La plancha de la mer

Gambas, St Jacques et Supions

Déclinaison de sauces douces et épicées

* LE WOK

Nouilles sautées ''Viandes et poisson''

Viandes (Bœuf et volaille)

Poissons ''Mélange de crustacés''

Sauces : Soja, Aigre doux, Wasabi

* AUTOUR DE LA MER

Saumon mariné aux baies roses

Beurre motte et crème mousseline Petits pains variés

Crevette de Madagascar et citron vert

Banc d'huître & coquillages selon arrivage

Vinaigre d'échalote et citron

L'esprit Zen :

Présentation sur fond noir de Sushis, Makis,

Rouleaux de printemps Crustacés et légumes

Crudités -gingembre

Sauces : Soja, Aigre doux, Wasabi



Les Douceurs de Lili - suite

LES ENTREES

Duo de saumon et avocat "façon Tartare"

Fine tapenade d'olives noires au basilic, Petit Mesclun –vinaigrette aux herbes

Ou

Tourte au caviar d'aubergine, son effiloché d'agneau aux poivrons grillés

Huile au concassé de Noisettes

Ou

Rizotto "Carnaroli "à l'Estragon, Gambas Bio rôtie

Petit ragout à l'armoricaine

Possibilité de choisir les entrées dans les menus" les délices de Léa –En aparté-"

L'instant Glacé

LES PLATS CHAUDS

Le Veau "Rossini"

Duxelles de champignons frais, Crémeux de pomme de terre

Brochette de légumes croquants - Jus de viande corsé

Ou

Tournedos de Bœuf Rôti dans son Filet - Tatin d'échalote caramélisée

Gourmet de pomme de terre,

Jus réduit au Vin cuit et mignonette de Poivre

Ou

La lotte pochée dans un court-bouillon d'aromates

Cassolette de légumes d'été en émulsion,

Un velouté au Champagne Et Truffe d'Eté à la Râpe

Ou

Volaille de Bresse laquée,

Une mousseline de pomme de terre à l'huile de Truffe

Artichaut violet, émulsion aux épices

Possibilité de choisir les plats dans les menus

" Les délices de Léa – Sens des saveurs - L'Entre-deux "



LES FROMAGES

Petit plateau de Fromage
(Directement posé sur table)

Ou

Petit camembert chaud à la truffe



Petites ficelles aux olives noires et confitures maison

BUFFET DES DESSERTS

Croquembouche avec nougatine (2 choux par pers)

Cascade d'entremets sur Fontaine scintillante

Brochettes de Fruits frais de Saison

BOISSONS DE TABLE

Eaux Minérales : Evian & Badoit

Glaçons

Le Café "Expresso" Thé – Infusion

Le Sens des Saveurs

REPAS SERVI A TABLE

APERITIF CEREMONIE

Nous vous suggérons 12 pièces Cocktail par convive décomposées comme suit
Proposées sur guéridons et passage aux plateaux

Canapés de : Brouillade d'œuf à l'essence de truffe sur pain noir

Foie gras au pain d'épices et sésames

Brochettes de Poulet Caramel cinq épices, gingembre confit menthe

Lotte Tandoori, ananas

Cassolette fraîcheur : Saumon mariné à la Japonaise - citron vert

Cuillère Asia : Wok de bœuf au Saké à la coriandre,

Verrines : Soupe de melon poivré, chips de jambon

Chair de crabe Royal au pamplemousse

Chafing dish : Calamars à la Provençale, Aubergine à la Brousse,

Tempura de courgette, bouchées asiatiques

Croustillants : Mini nems -Bœuf à la menthe et pignons- Crevette en Chemise

Déclinaison de sauces douces & épicées

LES ENTREES

Risotto « Arborio » aux Ris de Veau et Foie Gras poêlé

Mousseline fraîche à l'asperge (selon saison)

Ou

Printanière de légumes et Granny-Smith

Eventail de Homard, huile aux baies roses

Ou

Fine tarte aux Saint Jacques rôties, Fondue d'épinard & amandes

Son émulsion aux favouilles

BUFFET DES DESSERTS

- Croquembouche avec nougatine (2 choux par pers)

- Déclinaison d'entremets

(Feuillantine pralinée, chocolat Manjari, crème brûlée, Fruits frais.....)

- Brochettes de Fruits frais de Saison

Plus tard dans la soirée

Godet de glace au Parfum du moment

LES PLATS CHAUDS

Le veau « Rossini »

Duxelles de champignons frais, Crémeux de pomme de terre

Brochette de légumes croquants, jus de viande corsé

Ou

Bar saisi sur sa peau, Douceur de tomate confite

Endives caramélisées au jus d'agrumes,

Emulsion aux fruits secs et vert jus Fine ratatouille du jardin

Ou

Tournedos de bœuf rôti dans son filet

Croustillant à l'échalote Gourmet de pomme de terre

Jus réduit au Vin cuit et mignonette de Poivre



BUFFET DES FROMAGES DE NOS TERROIRS

Trilogies de chèvre affinés, Roquette à l'huile de Noisette

Pain tranché aux Olives

Ou

Papillote de Roquefort & Poire confite – Salade à l'huile d'olive

Pain au noix



BOISSONS DE TABLE

Eaux Minérales : Evian & Badoit

Glaçons

”Le Café “Expresso” Thé – Infusion



L'Entre-deux REPAS SERVI A L'ASSIETTE

APERITIF CEREMONIE

Nous vous suggérons 20 pièces Cocktail par convive

Dont 2 animations à choisir parmi les 5 proposées

Proposées sur guéridons et passage aux plateaux

Canapés de : Brouillade d'œuf à l'essence de truffe sur pain noir

Foie gras au pain d'épices et sésames

Brochettes de Poulet Caramel cinq épices, gingembre confit menthe

Lotte Tandoori, ananas

Cassolette fraîcheur : Saumon mariné à la Japonaise - citron vert

Cuillère Asia : Wok de bœuf au Saké à la coriandre,

Verrines : Soupe de melon poivré, chips de jambon

Chair de crabe Royal au pamplemousse

Chafing dish : Calamars à la Provençale, Aubergine à la Brousse,

Tempura de courgette, bouchées asiatiques

Croustillants : Mini nems -Bœuf à la menthe et pignons- Crevette en Chemise

Déclinaison de sauces douces & épicées



LES ATELIERS GASTROMIQUES - 4 pièces par personne sur 1 atelier -

* LE FOIE GRAS

Dégustation de Foie gras poêlé & St Jacques

Déclinaison de Terrines de foie gras « Maison

Agrémentée de Chutney et confitures et fines épices

A la convenance des invités Fleur de Sel et Mignonette de Poivre

Emulsion de Tatin Whisky et crème au foie gras -Réduction de Porto

* LA PLANCHA

La plancha viandes

Magret et Poulet marinés en brochette

La plancha de la mer

Gambas, St Jacques et Supions

Déclinaison de sauces douces et épicées

* LE WOK

Nouilles sautées ''Viandes et poisson''

Viandes (Bœuf et volaille)

Poissons ''Mélange de crustacés''

Sauces : Soja, Aigre doux, Wasabi

*AUTOUR DE LA MER

Saumon mariné aux baies roses

Beurre motte et crème mousseline Petits pains variés

Crevette de Madagascar et citron vert

Banc d'huitre & coquillages selon arrivage

Vinaigre d'échalote et citron

L'esprit Zen :

Présentation sur fond noir de Sushis, Makis,

Rouleaux de printemps Crustacés et légumes

Crudités -gingembre

Sauces : Soja, Aigre doux, Wasabi



L'Entre-deux - suite -

LES MISES EN BOUCHE

Velouté de Bouillabaisse et Cappuccino à la rouille

Ou

Saumon mariné sur une crème d'avocats et paprika. Gaspacho de tomate

Ou

Caviar de courgettes grillées et coulis de tomates épicées - chèvre et basilic -

LES PLATS CHAUDS

Tournedos de Bœuf rôti sur un croustillant à l'échalote caramélisée

Ecrasé de pomme de terre à l'olive noire. Jus réduit au poivre de Séchouan

Ou

Filet de Daurade Royale

Compotée de choux rouge et raisins, Pomme de terre fondante,

Mousseline de homard

Ou

Ballotin d'Agneau rôti aux noisettes

Farce fine au caviar d'aubergines et mascarpone

Confit d'oignons rouges, Douceur de maïs aux fines herbes



LES FROMAGES

Petit plateau de Fromage

(Directement posé sur table)

Ou

Petit camembert chaud à la truffe



Petites ficelles aux olives noires et confitures maison

BUFFET DES DESSERTS

Croquembouche avec nougatine (2 choux par pers)

Cascades d'entremets

(Feuillantine pralinée, chocolat Manjari, crème brûlée, Fruits frais.....)

Macarons multicolores en présentation

- **Plus tard dans la soirée**

Fontaine au Chocolat (Noir ou lait)

Présentée à vos invités Corbeille de fruits à tremper

Fraises Tagada, Chamallow

BOISSONS DE TABLE

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit

Glaçons

Le Café "Expresso" Thé – Infusion

La Soirée 'Garden Party'

BUFFET COCKTAIL DEBOUT

Nous vous suggérons 18 pièces Cocktail par convive 2 animations à choisir parmi les 4 proposées

Buffet fromages & buffet des desserts Décomposées comme suit

Afin de temporiser l'arrivée de vos convives et d'accueillir les premiers arrivants dans les meilleures conditions,

Nous prévoyons le service au plateau de 4 pièces cocktail.

Canapés de : Brouillade d'œuf à l'essence de truffe sur pain noir

Foie gras au pain d'épices et sésames

Brochettes de Poulet Caramel cinq épices, gingembre confit menthe

Lotte Tandoori, ananas

Cassolette fraîcheur : Saumon mariné à la Japonaise - citron vert

Cuillère Asia : Wok de bœuf au Saké à la coriandre,

Verrines : Soupe de melon poivré, chips de jambon

Chair de crabe Royal au pamplemousse

Chafing dish : Calamars à la Provençale, Aubergine à la Brousse,

Tempura de courgette, bouchées asiatiques

Croustillants : Mini nems -Bœuf à la menthe et pignons- Crevette en Chemise

Déclinaison de sauces douces & épicées

Brioche Gourmandes : Pan Bagna, Saumon fumé et tomate séchée,

Pain Surprise au Pain Nordique : Chèvre et légumes confits

L'esprit Zen : présentation sur fond noir de Sushis, Makis, rouleau de printemps

Assortiment de sauces variées

FARANDOLE DE FROMAGES AFFINES DE NOS TERROIRS

Petits pains provençaux, quelques confitures et fruits secs

BOISSONS DE TABLE

Eaux Minérales : Evian & Badoit

Glaçons

Le Café "Expresso" Thé – Infusion

LES ATELIERS GASTROMIQUES - 4 pièces par personne sur 1 atelier -

*** LE FOIE GRAS**

Dégustation de Foie gras poêlé & St Jacques

Déclinaison de Terrines de foie gras « Maison »

Agrémentée de Chutney et confitures et fines épices

A la convenance des invités Fleur de Sel et Mignonette de Poivre

Emulsion de Tatin Whisky et crème au foie gras -Réduction de Porto

*** LA PLANCHA**

La plancha viandes

Magret et Poulet marinés en brochette

La plancha de la mer

Gambas, St Jacques et Supions

Déclinaison de sauces douces et épicées

*** LE WOK**

Nouilles sautées "Viandes et poisson"

Viandes (Bœuf et volaille)

Poissons "Mélange de crustacés"

Sauces : Soja, Aigre doux, Wasabi

*** AUTOUR DE LA MER**

Saumon mariné aux baies roses

Beurre motte et crème mousseline Petits pains variés

vette de Madagascar et citron vert

Banc d'huitre & coquillages selon arrivage Vinaigre d'échalote et citron

BUFFET DES DESSERTS

- Croquembouche avec nougatine (2 choux par pers)

- Cascades d'entremets

Feuillantine pralinée, chocolat Manjari, crème brûlée, Fruits frais.....)

- Verrine de Pêche à la vanille



LES ARTS DE LA TABLE - Inclus dans nos tarifs-

_ Organisation complète avec le maître d'hôtel sur le site de réception, Afin d'y soumettre tous les détails

· APERITIF CEREMONIE (Avant repas)

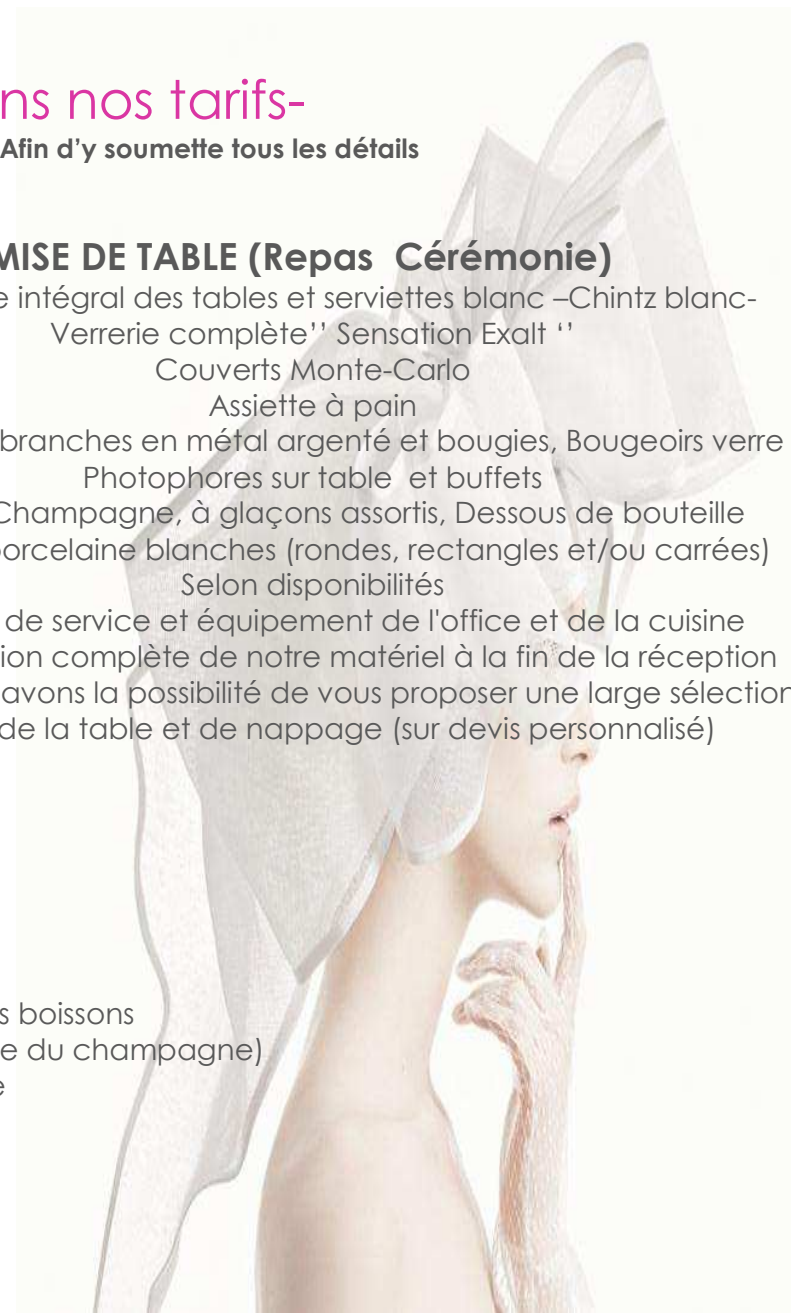
Tables buffets linéaires pour le service des boissons
(Voir métrage lors d'un rendez vous sur le site de réception)
Rehausses de plats, verres transparents, ardoise Miroir,
Quelques Tables rondes nappées pour la gastronomie
Chemins de buffets colorés ou droit blanc avec drapé blanc
Possibilité d'utiliser votre code couleur pour être en harmonie
Verrerie (Tumblers, verre à pied, Flûtes, s'il y a un service du champagne)
Vasque à champagne, seau à glace, glaçons
Carafes à jus,
Assiette porcelaine et Clip assiette
Serviettes cocktails
Service aux buffets et passage aux plateaux
Matériel et accessoires de service

· MISE DE TABLE (Repas Cérémonie)

Nappage intégral des tables et serviettes blanc –Chintz blanc-
Verrerie complète'' Sensation Exalt ''
Couverts Monte-Carlo
Assiette à pain
Chandeliers 5 branches en métal argenté et bougies, Bougeoirs verre ou
Photophores sur table et buffets
Seau à Champagne, à glaçons assortis, Dessous de bouteille
Assiettes porcelaine blanches (rondes, rectangles et/ou carrées)
Selon disponibilités
Matériel de service et équipement de l'office et de la cuisine
Récupération complète de notre matériel à la fin de la réception
Nota : Nous avons la possibilité de vous proposer une large sélection
D'art de la table et de nappage (sur devis personnalisé)

· SOIREE DANSANTE

Linéaire de buffet nécessaire pour service des boissons
Verrerie (Tumblers, verre à pied, Flûtes, s'il y a un service du champagne)
Coupe à champagne pour fontaine
Serviettes cocktails
Porcelaine (Tasse à café)
Vasque
Service aux buffets



LA PRESTATION DE SERVICE - Inklus dans nos tarifs-

“Mise en Place de la Salle la veille selon disponibilité du lieu et de la société **DV RECEPTION** ”
1 Chef Maître d'hôtel **DV RECEPTION en Smoking** qui assure l'entière responsabilité de la réception
Serveur (Base 1 serveur pour 20 couverts)

Présentation du personnel : Pantalon noir, Chemise & cravate noire, chaussure noire

Nota : Il assure sur place une prestation de 10h00, (18h00-04h00 du matin)

En option Pour une qualité de service accrue, nous pouvons prévoir 1 serveur pour 15 convives
Le serveur supplémentaire +250.00€

Nota : Notre personnel assure : la mise en place de la réception, accueil de vos invités
Service de l'apéritif au buffet et aux plateaux
Du repas, du dessert, des vins, du champagne et du café

LA LOGISTIQUE ET SECURITE

1 Responsable cuisine et 2 cuisiniers en tenue **DV RECEPTION**
(Sur une base de 120 personnes)

Transport des marchandises en véhicule réfrigéré

Transport aller retour du matériel et manutention normales

(Arrivée des véhicules sur le lieu et au niveau de la réception)

Cuisine mobile d'assemblage & Machine à Café'' Espresso'' 100% Arabica

“Laboratoire neuf et aux Normes”

Nous avons pour mission de fournir des produits de qualité

- Notre Laboratoire est agréé au service vétérinaire et sanitaire **N° Agrément**
Contrôle des Températures et de sécurité - Respect de la Chaîne de Froid

TH090023h

LES COMMODITES

Veillez noter que la Société DV réception ne facture pas droit de bouchon sur les boissons fournies et rafraichies par vos soins

INFORMATIONS SURLA NOUVELLE LEGISLATION QUANT A LA TVA APPLICABLE

En prestation complète ----- TVA 5.5%
Comprenant Menu, Matériel & Personnel

LES ATELIERS CULINAIRES

(Foie gras, Plancha, Wok, Autour de La Mer)

6.00€ par pers (**4 Pièces par pers**)

LES ANIMATIONS SUCREES

(Incluant le matériel nécessaire et la vaisselle)

Buffet Fondue à la chocolat (fontaine de chocolat fondu (noir ou lait) est présentée à vos invités Corbeille de fruits à tremper Éclats de pistaches, noix de coco...) **5.00€ par pers**

GATEAU AMERICAIN BLANC + 4.00€ par pers

LA DECORATION FLORALE

Afin d'agrémenter et de rehausser votre art de la table,

Nous vous suggérons des centres de table

Réalisés à partir de fleurs et feuillage de saisons

En adéquation avec votre Nappage

Nous prévoyons 4 bougies par table

Incident budgétaire par centre de table 35.00€ T.T.C

OPTION MATERIEL

Si non inclus dans la salle de réception

Option N°1

Table ronde de 1,70 mètre de diamètre idéale pour 10 convives

Chaise Miami blanche et table buffet

5,50 Euros T.T.C par personne

Option N°3

Table ronde de 1,70 mètre de diamètre idéale pour 10 convives

Chaise Festival & housse Hamilton blanche avec galette et table buffet

10,00 Euros T.T.C par personne

OPTIONS BOISSONS

FORFAIT SOFT (avant & après repas)

Coca Cola, Coca Cola Light, Jus de fruits (orange-ananas) **2.50€**

Perrier, Tonic, Eaux minérales

LES COCKTAILS (2 au choix)

Piña colada-Marquise-Punch Planteur – Sangria Kir 3 verres/pers **5.00€**

SOUPE DE CHAMPAGNE 2 verres/pers **4.00€**

Cointreau citron vert, Méthode Champenoise

LES ALCOOLS "à l'apéritif"

Whisky & Martini (1 bouteille/20 pers) Pastis (1 bouteille/40 pers) **5.00€**

LES ALCOOLS "en soirée" 2 verres/pers **3.00€**

Whisky, Gin, Vodka, Get 27,

CHAMPAGNE " VANKREN" 1bouteille/5 pers **5.00€**

CHAMPAGNE " VANKREN" La Bouteille **25.00€**

Option N°2

Table ronde de 1,70 mètre de diamètre idéale pour 10 convives

Chaise "Napoléon" III pliante blanche avec galette et table buffet

9,00 Euros T.T.C par personne

Option N°4 (Uniquement pour le menu Soirée entre Amis)

Table ronde de 1,70 mètre de diamètre idéale pour 10 convives

Chaise Résine blanche et table buffet 2.50 Euros T.T.C par personne

Forfait transport supplémentaire suivant destination, accès, jours ouvrables ou non & horaires de livraison