

convivial
EVENT

Tarifs

Brochure ConvivialEvent 2018

«Mariage»

Buffets Froids et Chauds

Menus Classic servis

Repas Dîatoires

Brunch du lendemain

Demandez votre devis personnalisé
convivialevent@yahoo.fr
06 75 33 08 23



Tous nos buffets et concepts sont présentés sur des jolis plats et conditionnés dans des containers isothermes
Livraison et reprise en isotherme comprise - Buffets à partir de 50 pers



Les Buffets Convivial Event :

Le Ptit Buffet 14€/pers

Les 3 salades et crudités(250g) (Coleslaw + Taboulé + Charcutière ou Pommes de terre au thon)
Assortiment de charcuteries et viandes froides(poulet, porc, bœuf)
Brie de Meaux

Buffet Saveurs 20€/pers

Nos 4 salades gourmandes 300g (Toscane, Niçoise, Charcutière, Quinoa du soleil)
Ardoise de charcuteries et son Jambon italien tranché
Terrine de la mer et sa chiffonnade de saumon fumé (marquise de saumon + 2€50)
Présentation de viandes froides (onglet de bœuf, Poulet, Noix de Jambon)
Plateau de fromages

Le Buffet Convivial 22€/pers

Nos 4 salades gourmandes (Toscane, Niçoise, Charcutière, Quinoa du soleil)
Ardoise de charcuteries et son Jambon italien tranché
Médaille de saumon cuit et sa chiffonnade de saumon fumé
Présentation de viandes froides (ou plat chaud au buffet + 5€)
Brie de Meaux

Le Buffet Bucolique 25€/pers

Jardin de salades du Soleil Bio (Toscane, Fruits de mer, Quinoa du soleil)
Atelier du jardinier à composer soi-même et Notre muffin maraîcher
Présentation Marine (saumon fumé, terrine marine, verrine d'avocat crevettes)
Médaille de saumon froid joliment présenté
Burger Végé à composer (ou Risotto ou Pasta-Buffer +4€)
Nos fromages affinés

Pain de campagne 0€60 – Pâté croûte et jambon persillé 0€50 - Bavarois de saumon et terrine 3€ - Melon 0€50
Salade verte 0€50 – Café 1€ - ½ vin rouge et blanc 3€



les plus service en option

L'installation du buffet Forfait 50€

Notre cuisinier vous livre, reste pour installer le buffet froid, organise en amont le repas et part vers 21h maximum
et viens rechercher le dimanche matin

L'intendance conviviale Forfait 150€

Notre cuisinier vous livre, organise en amont puis gère jusqu'au dessert votre repas
Il organise avec vous le débarrassage des invités et part vers 1H maximum, avec le matériel

1 serveur pour 50p: Forfait 200€

La brigade Convivial Event tarif sur demande selon votre choix de buffet



**Tous nos menus servis comprennent le déplacement en isotherme, le service de la brigade Convivial Event, le pain, le café
Ils ne comprennent pas La location de vaisselle, les nappes et serviettes, les pièces cocktails, le dessert et toutes les boissons de la prestation**

Les Menus Convivial Event

Tarifs pour 70 pers minimum, sinon sur demande

Exemple: (autres menus possible)

Menu Trianon à partir de 32,50€

Embruns Gourmands (St Jacques, crevettes, saumon fumé)
Ou Plaisir Sud-ouest (foie gras, magret, Ossau Iraty, tomate confite)
Ou Jardin de Méditerranée (filet rouget, asperges, pleurotes, tomates confites)
servi à l'assiette
Mignon de porc à la moutarde de violette ou Fondant de volaille aux giroles
Gratin gourmand et tomate confite
Fromages, petit pain, café

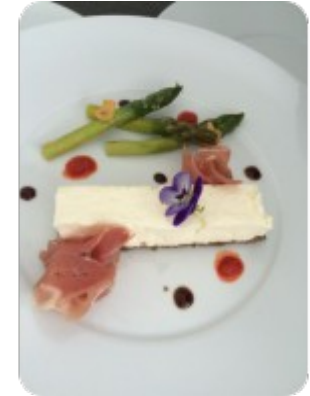
Menu Chambord à partir de 35,50€

Foie gras de canard, pain brioché et confit de figue
ou Jardin de Méditerranée
ou Promenade Gourmande (foie gras et filet de caille, st Jacques et crevettes, saumon, mesclun) **+2€**
servi à l'assiette
Suprême de pintade à la Normande ou Dos de canard au miel et épices
Ou Filet de Bœuf forestier ou Mignon de veau aux giroles **+2€**
Gâteau de pommes de terre, fricassée de champignons et confit provençal
Fromages, salade, petits pains, café



Menu Convivial à partir de 29€

Gaufre océane au saumon fumé
ou Assiette Toscane (muffin, mozzarella, antipastis, jambon italien)
servi au buffet
Mijotée de volaille crémée et son étuvée de légumes
Ou Poêlée de canard et son riz camarguais
Ou Mignon de porc en colombo forestier
Fromages, petit pain, café



Les petits plus des menus Classic

Location de vaisselle à partir de 3€ + livraison
Nappes rondes en tissu: 14€ Nappes rectangle en tissu: 11€ Nappage en non tissé 0€75:pers
Serviettes tissu couleur: 1€ - Serviettes en non tissé couleur 0€50
Autres options: Trou champenois, entrée chaude, buffet desserts,
Sélection de vins et eaux pour votre repas (à partir de 3€/pers)
Livraison en camion réfrigéré 150€ - étuve de réchauffe 150€

demandez nos tarifs

Spécialiste du Repas dînatoire

Tarifs pour 70 pers minimum, sinon sur demande



Le repas Dînatoire prestige tout compris

L'Atelier des Rêves

à partir de 52€/p

Déplacement en isotherme, Déco et nappage des buffets
Location de vaisselle, nappes en tissu et serviettes de vos invités
Brigade de salle et cuisine (base 12H sur place maxi)

Soupe champenoise ou Bar à Mojitos

Bar à sirop et citronnade

8 pièces cocktail

Bar bucolique et ses charcuteries

Animation Foie gras ou Animation Saumon fumé

Griffe de jambon italien ou Plancha de St Jacques

Les invités passent à table

service à l'assiette

Filet mignon paysan aux Coteaux Champenois

Ou Pintadeau fondant aux morilles

Gâteau de pommes de terre et son confit provençal

option cochon à la broche ou Filet de Bœuf possible

Ardoises de fromages affinés

petits pains, bar à café et infusion



La formule à compléter à la carte

Le Convivial Smart

à partir de 34€/p

Déplacement en isotherme - Déco et nappage des buffets

Notre chef de cuisine pour le dînatoire et le repas

Notre Maître d'hôtel et son équipe

6 pièces cocktail

Bar bucolique et charcuteries artisanales

Animation Foie gras OU Saumon fumé

Les invités passent à table

Le plat chaud (Service au buffet)

Emincé Bressan, crème de pleurotes

ou Mignon de porc à l'ancienne

Pommes grenailles paysannes, tomate confite

Dégustation de fromages affinés

petit pain et campagne tranché, Bar à café



Les options incontournables du Smart et de l'atelier des rêves

Café Gourmand : 5€ ½ Farandole d'entremets ou pièce 2 choux + 1 verrine + 1 macaron

Gâteau des mariés : 5€ - Pièce montée 4 choux : 6€ - Wedding 7€

Buffet Gourmand A : 7€50 Pièce 2 choux + 2 mignardises ou macarons + 1 verrine + 1 fontaine choco

Buffet Gourmand B : 7€50 Pièce 2 choux + ½ entremet + 1 verrine ou 2 macarons + 1 fontaine choco

Les options incontournables du Smart et de l'atelier des rêves

Soupe champenoise 2€50

Animation supplémentaire à partir de 1€50

Location Vaisselle conviviale 2€50 + livraison (ou Lavage de votre vaisselle)

Nappes en tissu de 11 à 14€ + serviettes en non tissé 0€50 – tissu 1€

Livraison en camion réfrigéré +150€

Le vin d'honneur: à partir de 6€/p

comprenant le nappage et la décoration du buffet,
la vaisselle de présentation, la location de 1 verre à soft et 1 flûte
les 8 pièces cocktail* (2 chauds, 2 brochettes, 2 canapés saveurs, 1 navette gourmande, 1 verrine)

*Exemple de pièces cocktail:

Club Toscan, Wrap au saumon fumé ou poulet, Bruchetta de chèvre et tomate, Verrine gourmande
Cannelé bucolique, Végétarian's Buns, Feuilleté chaud, Croustillant de crevette
Gambas, concombre et tomate, Gougère gourmande, Brochette tomate mozzarella, etc...



Le buffet bucolique et ses charcuteries

Les Ateliers Dinatoires en option

Bar à saumon 1€50 (découpe d'un filet de saumon fumé sur blinis)

Royal Beach 2€50 (poêlée de belles St Jacques et gambas au buffet)

Royal Burger 2€ (mini burger foie gras ou St Jacques ou andouillette réalisés sur plancha devant vous)

Le buffet bucolique et ses charcuteries 2€50

Atelier Foie Gras 1€50 (réalisation d'un club foie gras devant vous)

Atelier Terroir 1€50 (ardoise de charcuteries conviviales)

Griffe à Jambon 2€ (jambon Serrano ou jambon à l'os et toast olive)



Le Brunch du Lendemain (de 13€ à 26€)

Café croissant, crêpes, buffet froid, BBQ, cochon à la broche, paella,

LES DESSERTS GOURMANDS

Pièce montée 2 croquebouches et demi gâteau des mariés: 6€

Pièce montée 4 croquebouches : 6€

Pyramide 5 macarons prestige : 5€50

Farandole de notre pâtissier : 5€

Le gâteau des mariés: 5€ (fraisier, framboisier, chocolat)

Wedding cake thématique : à partir de 4€50



Bar à macarons, mignardises et verrine : 6€ (5 pièces)

Le Cookie bar vintage: 4€

Le Candy Bar : 2€

Fontaine de chocolat et fruits frais : 1€

Café Gourmand 5€/pers (*Entremet, macaron, verrine, café*)

Dessert à l'assiette : 5€/pers

(*Délice Boréal ou Craquelin chocolat et praliné ou Paris Troyes revisité*)

Le coup de cœur convivial: 7€50/pers

Pièce montée 2 croquebouches ou Pyramide 3 macarons

½ part de gâteau festif

+ Salade de fruits frais à l'orange ou verrine ou 1 petit four sucré
fontaine de chocolat



Côté Enfants (de 7€50 à 15€)

Menu simple 12€ (dessert et vaisselle comprise)

Convivial Burger 15€ (dessert et vaisselle comprise)

La Carabox 7€50

Le Buffet Carabosse 10€ + 1 animatrice

Le top: La Féerie Carabosse avec jeux et animatrices