

### Le Cocktail Apéritif à 8€/p les 6 pièces

comprenant nappage, déco, verrerie et vaisselle de présentation  
( Wrap Convivial, Croustillant de crevette, Brochette tomate mozzarella  
Briochée saumon, Végan's Buns, Piqué gambas, Croûtonnée bucolique )

+ La pièce supplémentaire 0€80 - + Animation dînatoire 2,50€/pers ( 2 conseillées )  
Atelier Foie gras, Saumon fumé, Plancha de mini burger, Jambon ibérique, Ardoises Terroir

### Les Desserts Gourmands

Pièce montée nougatine à 6,50€/p - Le gâteau événementiel à 5€/p

Buffet Dessert à 7€/p (½ Fraisier + 3 Gourmandises

Buffet Convivial à 8€/p Pièce montée 2 choux + (1/2 fraisier ou 3 gourmandises )

### Les Options indispensables

Serveur d'intendance: 200€

Vaisselle conviviale : à partir de 2,50 B€ €/pers -Nappes et serviettes à partir de 2€/pers

Vins et eaux du repas: de 4€ à 8€/pers – Soupe champenoise: 2,50€/p

Ardoise de Fromages: 2,50€/p - Livraison en camion réfrigéré + 200€

### Les plus service des buffets livrés

L'installation de votre buffet : 50€ - L'intendance jusqu'au dessert: 100€

Personnel de service pour un mariage réussi: demandez nos tarifs

### Les Brunch du lendemain mini 50 pers

de 10€ à 27€pers

exemple

Buffet froid, pdj continental, Animation plancha, Cochon à la broche, Paella

Ambiance Déjeuner à la campagne «vintage» possible



06 75 33 08 23

convivialevent@yahoo.fr

# Brochure Brunch et BBQ 2020 v

**Recevez vos amis en toute convivialité**

à partir de 40 pers à 50Km de Troyes

au delà de 50KM - 1€ du km



**Spécialiste**  
**du Concept Convivial Dînatoire**  
*autour d'un tournebroche*

## **Autour d'un Grand Poêlon**

Nous cuisinons devant vos invités

Paella, Tajine, Colombo, Poêlée paysanne, Tartiflette

## **Autour d'un Barbecue Tournebroche**

Nous rôtissons devant vous

Cochon de lait, Méchoui d'agneau, Jambon à l'os

Barbecue et Plancha à la carte

## **Autour d'un Buffet Dînatoire**

*Cocktail, Buffet froid ou avec plat chaud*

**Mais surtout L'équipe Traiteur s'occupe de tout**  
*dînatoire, dessert, vaisselle, service, déco champêtre etc.*

\*

### **Formule Grand Poêlon**

comprenant Le déplacement en isotherme et tout le matériel nécessaire  
Notre cuisinier pour la cuisson et le service au buffet jusqu'à 22H30

**Paella conviviale - Colombo porc et poulet**  
**Tajine agneau et poulet Gratiné d'andouillette chaource**

650€ pour 30 pers - Au delà: 10€/pers

**Tartiflette - Risotto à choisir**  
**Jambalaya Fruits de mer - Poêlée paysanne**

600€ pour 30 pers - Au delà: 8€/pers



### **Formule Barbecue Tournebroche**

comprenant Le déplacement en isotherme et tout le matériel nécessaire  
notre rôtiisseur pour la cuisson sur place et la découpe jusqu'à 23H00  
Le stand traiteur avec nappage

**Cochon de lait entier à la broche et ses pommes grenailles**

800€ pour 30 pers au delà: 12€/pers

**Méchoui d'agneau à la broche, taboulé ou flageolet**

800€ pour 30 pers au delà: 12€/pers

**Jambon rôti au miel à la broche et ses pommes grenailles**

700€ pour 30 pers au delà de 10€/pers

**Barbecue:** ( 400g)

1 saucisse, 1 merguez, 1 brochette, 1 poitrine, 1 viande mariné et ses pommes grenailles

650€ pour 25 pers au delà de 10€/pers

40 pers mini - 50 Km de Troyes - Conditionné en containers isothermes

### **Le Concept Convivial**

#### **«Grand Poêlon ou Tournebroche»**

comprenant 8 canapés, 1 animation, le plat convivial, le dessert, pain et café  
déplacement, 1 cuisinier et 1 serveur jusqu'à minuit

#### **Autour d'un Poêlon:**

Tajine marocain, Jambalaya créole, Pasta party, Tartiflette, Gratinée champenoise, Risotto, Colombo

#### **ex le Concept ibérique**

**à 40€/pers**

8 pièces dînatoires terroir + 1 animation griffe de Jambon Ibérique et pain olive

**+ Paella Conviviale préparée devant vous**

**+ Café Gourmand ibérique** (ou déduire 7€)

*Fraisier événementiel, verrine catalane, soupe d'orange à la cannelle, café*



#### **Autour d'un tournebroche:**

Cochon à la broche, Jambon à l'os, Méchoui, BBQ, Garden party

#### **ex : Le Concept Cochon à la broche à 43€/pers**

8 pièces dînatoires + + Bar à salades et tapenade ou Animation foie gras ou Saumon fumé

**+ Cochon de lait à la broche et ses cuissots**

**+ Poêlon de pommes grenailles**

**+ Café Gourmand** (ou déduire – 6,50€)

*Fraisier événementiel, verrine gourmande, salade de fruits, café*

40 pers mini - 50 Km de Troyes - Conditionné en containers isothermes

### **Buffet Convivial livré**

**à 22€/pers**

**Assortiment de 4 salades gourmandes** (300g)

*Exemple : coleslaw marine, salade bucolique, salade italienne, salade terroir*

**Ardoise de charcuteries et son jambon italien tranché**

(jambon persillé, saucisson fumé, rosette, rillettes ou terrine, chiffonnade de jambon Serrano)

**Option: Terrine de la mer et sa chiffonnade de saumon fumé + 3€/pers**

**Présentation de viandes froides**

(onglet de bœuf et mignon de porc, magret ou gigot, )

**ou Plat chaud servi au buffet + 3€/pers**

**Roue de Brie de Meaux**

**ou Ardoises de 5 fromages affinés + 0,50€/pers**

**Option : Installation du buffet : 50€ - Intendance jusqu'au dessert: 100€**