



Date :

DEVIS :

Nombre de convives :

Livraison :

Horaire :

COCKTAIL BUFFET CONVIVAL PRÉSENTATION EN NEUF ÉTAPES,

Balade gourmande pour les « bec Fin »
Terroirs de France, exotisme et tradition

N°1 Prémambule

Pour commencer, quelques amuse-bouche

Toasts fins
Malicette bretzel jambon Forêt Noire
Lobster roll petits crustacés
Petit pain noir saumon fumé
Sandwich cheddar et râpé de racines potagères
Buns saucisson « Ail des ours »

N°3 Voyage en Périgord

L'assiette sarladaise

Mini Buns magret fumé
Dès de foie gras maison sur petite vigneronne
Croûtons bretzel rôti

N°5 Les produits des terroirs

Les tartes rustiques

Flammenküche
Flamiche aux poireaux
Tarte du berger
Tourte lorraine

N°7 La petite recette du jour

Nous vous proposons

Petit gratin de pommes de terre écrasées
Au saumon fumé et fondue de poireau

N°9 Le Jardin des délices

Autour du fruit

Pana Cotta exotique Tutti Frutti
Tiramisu mascarpone aux fruits rouges

Entremets tradition

Petit pot de crème vanille et praliné en grain
Blanc manger aux amandes, coulis rubis
Crêpette cigare bergamote, griottines

TARIFS

15 pièces par personne : 22.50 € TTC (HT : 20.45 € - TVA 10%)
18 pièces par personne : 27.00 € TTC (HT : 24.55 € - TVA 10%)
20 pièces par personne : 30.00 € TTC (HT : 27.27 € - TVA 10%)
Avec accessoires éphémères et serviettes

Afin d'éveiller vos papilles et pour une bonne harmonie, pas besoin de choisir !! nous mettons en œuvre l'ensemble des variétés proposées

Commande à partir de 5 personnes minimum

N°2 Saveur iodée

L'assiette du littoral

Mini crumble de poissons fins aux Saint Jacques et écrevisses,
mousseline rose
Finger saumon grawlax aneth baies roses

N°4 L'Italie

...et ses Antipastis

Pique de melon, mozzarella, tomate cerise
Crostini de charcuteries italiennes
Wraps coleslaw panais carotte, Saint Moret Tomato confite

N°6 Spécialités

Terre

Tortilla tandoori au jambon et chorizo
Mini hot dog moutarde tradition

& Mer

Pétoncles épicés sur risotto moelleux
Dos de Bar sur houmous de pois vert

N°8 À déguster

Une appellation emblématique

Brie fermier aux trompettes et mascarpone
Sur crouton rôti, pétales de radis rose

TARIF LIVRAISON

Nous consulter

REMISE EN TEMPÉRATURE PAR NOS SOINS

0.30 € par personne

*Nous attachons toute l'importance qu'il se doit à vos
événements particuliers
Philippe THOUVENOT*

Conditions générales :

- Nous ne prenons plus de désistement à J-7
- Tarif du devis sur la base de l'effectif annoncé, une baisse substantielle du nombre de convive nous amènera à revoir la tarification
- Toute commande n'est définitivement enregistrée que lorsqu'elle a été confirmée par écrit et après versement d'un acompte de 30 % du montant TTC du devis.
- Le règlement se fera à la réception de la facture sans escompte

LE COMPTOIR

8 rue des Etats-Unis - 88000 EPINAL – Tel : 03 29 82 22 38 – Port : 06 80 66 58 05

Mail : contact@sarlfitou.com – Site : www.le-comptoir-evenements.fr