

MENU "CARRÉ FAMILLE" - Du 1er Janvier au 31 Mars

LE DÉJEUNER ASSIS | 48 € TTC par personne

LE DÎNER ASSIS | 48 € TTC par personne

• APÉRITIF

[] 5 pièces cocktail chaudes et froides variées

• ENTRÉES

Au choix. Entrée identique pour tous

- Saint-Jacques poêlées, artichaud, émulsion de céleri branche et noisettes torrifiées 🐟
- Maki de céleri et légumes, céleri remoulade au raifort, jus de persil 🥕
- Raviole épinards et thon, crème de chou-fleur et jus à l'ail fumé 🐟
- Ris de veau, coco tarbais, vin Jaune et fève de soja 🐼

• PLATS

Au choix. Plat identique pour tous

- Carré de veau rosé, macaroni à la crème d'artichaud, champignons, échalotes confites à l'ail fumé 🐼
- Selle d'agneau farcie et côte rôtie, gâteau de pomme de terre au beurre et thym, topinambour et salsifis 🐼
- Bar grillé, risotto de lentilles, chou-fleur rôti et carotte fâne 🐟
- Risotto de lentilles, chou-fleur et légumes de saison 🥕

• FROMAGE EN OPTION | +4€ / personne

Au choix. Fromage identique pour tous

- Buffet de fromages - Salades du moment, huiles variées et vieux vinaigres - Pains spéciaux -Beurre
- Servi à l'assiette : Maroilles croustillant, pomme verte (chaud)
- Servi à l'assiette : Chèvre chaud au romarin (chaud)
- Servi à l'assiette : 3 fromages affinés de nos régions

• DESSERTS

- de 25 pers. : Grand Entremet unique au choix
- + de 25 pers. : Buffet Dessert (Tartes et Entremets variés)

LE DÉJEUNER Enfant | 25 € TTC par enfant de moins de 12 ans

Déjeuner servi à table

* Entrée et Plat servi à l'assiette / Dessert / Boissons Softs

----- OU -----

Formule Snacking

* Club sandwich / Frites / Burger / Cake / Nuggets / Légumes croquants / Dessert / Boissons Softs

Nom Client :	CARRÉ TRAITEUR - PART	Signature Client, le ____ / ____ / 20____
Type d'Événement :		
Date Prestation :		
Nbre de Personnes :	0 (modifiable jusqu'à J-8)	

Ce document est à compléter et à renvoyer par email ou par fax au plus tard 15 jours avant l'événement.

FORFAITS "BOISSONS DE DÎNER ASSIS"



Toutes boissons avec champagne brut

29 €/personne

Apéritif : le champagne, le whisky, les softs (coca-cola, jus de fruits)

Repas : l'eau minérale, l'eau gazeuse, le vin blanc (Chablis, Pouilly, Loupiac...), le vin rouge (Saint Emilion, Graves...)

Dessert : le champagne brut, les eaux, le café

Soirée : le champagne brut, la bière pression, les softs, le café

Toutes boissons avec méthode traditionnelle

19 €/personne

Apéritif : la méthode traditionnelle, le whisky, les softs (coca-cola, jus de fruits)

Repas : l'eau minérale, l'eau gazeuse, le vin blanc (Chablis, Pouilly, Loupiac...), le vin rouge (Saint Emilion, Graves...)

Dessert : la méthode traditionnelle, les eaux, le café

Soirée : la méthode traditionnelle, la bière pression, les softs, le café

Toutes boissons hors champagne ou méthode (apporté par vos soins)

15 €/personne

Apéritif : VOTRE champagne ou méthode, le whisky, les softs (coca-cola, jus de fruits)

Repas : l'eau minérale, l'eau gazeuse, le vin blanc (Chablis, Pouilly, Loupiac...), le vin rouge (Saint Emilion, Graves...)

Dessert : VOTRE champagne ou méthode traditionnelle, les eaux, le café

Soirée : VOTRE champagne ou méthode, la bière pression, les softs, le café

Le droit d'ouverture sur les bouteilles que vous apportez vous est offert.

Toutes boissons hors champagne et vins (apportés par vos soins)

10 €/personne

Apéritif : VOTRE champagne ou méthode traditionnelle, le whisky, les softs (coca-cola, jus de fruits)

Repas : VOS vins, l'eau minérale, l'eau gazeuse

Dessert : VOTRE champagne ou méthode traditionnelle, les eaux, le café

Soirée : VOTRE champagne ou méthode traditionnelle, la bière pression, les softs, le café

Le droit d'ouverture sur les bouteilles que vous apportez vous est offert.



COCKTAIL "CARRÉ GOURMET" - Du 1er Sept. au 31 mars

LE COCKTAIL DÉJEUNATOIRE - 18 Pièces

LE COCKTAIL DÎNATOIRE - 18 Pièces

• COLLECTION SALÉE FROIDE

- > Patate douce et tartare de légumes 🥕
- > Club butternut et jambon ibérique 🐷
- > Thon rouge mariné, guacamole et sésame wazabi 🐟
- > Gravlax de truite et kumquat confit 🐟
- > Oeuf mimosa et crevette grise 🐷 🐟
- > Galette de sarasin, volaille truffée et mesclun 🐷
- > Oeuf brouillé à la truffe et magret fumé 🐷
- > Sablé piment d'Espelette, raifort et maquereau grillé 🐟
- > Crème de betterave et ricotta façon terrine 🥕
- > Muffin, brocoli et pluma confit 🐷

• COLLECTION SALÉE CHAUDE

- > Caille rôtie, crème de carotte à l'orange 🐷
- > Burger saumon marinée, sauce tartare et parmesan 🐟
- > Kefta d'agneau à la coriandre 🐷
- > Confit d'échalotes et Saint Jacques 🐟
- > Célerisotto et parmesan 🥕

• COLLECTION SUCRÉE (mix de 3 pièces/personne)

- > Tartare ananas, vanille et Tonka
- > Mini chou et ganache pralinée
- > Brochette de fruits
- > Croustillant chocolat noisette

• BOISSONS

(A discrétion)

- > Méthode Traditionnelle - Bière pression - Vin Blanc / Rouge - Softs - Café

Nom Client :	CARRÉ TRAITEUR - PRO	Signature Client, le ____ / ____ / 20____
Type d'Événement :		
Date Prestation :		
Nbre de Personnes :	0 (modifiable jusqu'à J-8)	

Ce document est à compléter et à renvoyer par email ou par fax au plus tard 15 jours avant l'événement.

FORFAITS "BOISSONS DE COCKTAIL"



Toutes boissons avec champagne brut et vins

33 €/personne

*comprenant: le champagne, le vin blanc (Chablis, Pouilly, Loupiac...), le vin rouge (Saint Emilion, Graves...)
l'eau minérale, l'eau gazeuse, les softs (coca-cola, jus de fruits)
la bière pression, le café*

Toutes boissons avec méthode traditionnelle et vins

21 €/personne

*comprenant: la méthode traditionnelle, le vin blanc (Chablis, Pouilly, Loupiac...), le vin rouge (Saint Emilion, Graves...)
l'eau minérale, l'eau gazeuse, les softs (coca-cola, jus de fruits)
la bière pression, le café*

Toutes boissons hors champagne ou méthode (apporté par vos soins)

15 €/personne

*comprenant: VOTRE champagne ou méthode traditionnelle, le vin blanc (Chablis, Pouilly, Loupiac...), le vin rouge (Saint Emilion, Graves...)
l'eau minérale, l'eau gazeuse, les softs (coca-cola, jus de fruits)
la bière pression, le café*

Le droit d'ouverture sur les bouteilles que vous apportez vous est offert.

Toutes boissons hors champagne et vins (apportés par vos soins)

10 €/personne

*comprenant: VOTRE champagne ou méthode traditionnelle, VOS vins
l'eau minérale, l'eau gazeuse, les softs (coca-cola, jus de fruits)
la bière pression, le café*

Le droit d'ouverture sur les bouteilles que vous apportez vous est offert.