



TRAITEUR SARL GROS

49 rue Louis Pernon 82130 LAFRANCAISE

Tél : 05 63 65 81 36

ET

2A , Route de Montech 82290 MEAUZAC

Tél : 05 63 31 64 93

MAIL : boucherie.cgros@orange.fr

TARIF SPECIAL BUFFET

Mr, Mme :
Adresse :
Tél. fixe :
Portable :

TARIF VALABLE 1/09/2023 AU 30/04/2024

Livré à :

REPAS PREVU LE : / / 20 à :

DESIGNER et ENTOURER les prix de la formule choisie		nombre de pers	PRIX UNITAIRE TTC 5,5%	Prix TTC à 5,5%
TARIF COCKTAIL APERITIF				
PIZZA	La plaque de pizza découpée et présentée en petits carrés (plus de 100 pièces/pour 25 pers)		44,00	
QUICHE	La plaque de quiche découpée et présentée en petits carrés (plus de 100 pièces/pour 25 pers)		50,00	
TOASTS	Formule 3 toasts par personne		2,95	
	Formule 4 toasts par personne		3,90	
VERRINES (au choix)	<input type="checkbox"/> Guacamole, crabe, tomate <input type="checkbox"/> Mousse de foie gras et chutney de figue		2,00	
	<input type="checkbox"/> Tartare de saumon et mousse citronnée		2,00	
PAN CON TOMATE	Pain toasté avec sauce tomate - ail - jambon serano posé dessus		1,10	
TAPAS COCKTAIL	Mélange de 4 à 5 différents tapas cocktail soit en tout 25grs/pers.		1,70	
CHARCUTERIES COCKTAIL	Mélange de 4 à 5 différentes charcuteries cocktail soit en tout 25grs/pers.		1,70	
LEGUMES COCKTAIL	Mélange de 4 à 5 différents légumes cocktail soit en tout 30grs/pers.		1,00	
LES BOISSONS	Punch maison (rhum, sucre de canne, jus orange, jus multifruit) soit 30cl/pers		2,00	
	Marquissette maison (blanc sec, limonade, sirop grenadine) 30cl/pers		1,50	
TARIF BUFFET FROID SANS SERVICE				
Sélectionner 2 à 3 sortes de crudités (la formule prévoit 200grs/pers au total des salades choisies)				
Crudités	<input type="checkbox"/> Salade Céleri - Crabe - Ananas	}	3,40	
	<input type="checkbox"/> Salade choux - carotte			
	<input type="checkbox"/> Salade Piémontaise			
	<input type="checkbox"/> Salade parisienne			
	<input type="checkbox"/> Salade de bœuf vinaigrette			
	<input type="checkbox"/> Salade de pâte au saumon			
	<input type="checkbox"/> Salade de pâte à l'italienne			
	<input type="checkbox"/> Salade de riz			
	<input type="checkbox"/> Salade de perle marine			
	<input type="checkbox"/> Salade toscane			
<input type="checkbox"/> Salade Niçoise	}	2,50		
<input type="checkbox"/> Salade de légumes				
<input type="checkbox"/> Salade de crabe ananas carotte	}	2,30		
<input type="checkbox"/> Salade de chutney crevette				
<input type="checkbox"/> Taboulé		2,50		
LES FORMULES Charcuteries :	- Chiffonnade de jambon de pays présentée sur plat (50grs/pers)		2,30	
	- 2 tranches de melon présentées avec chiffonnade (50grs/pers)		3,40	
	- 3 sortes charcuteries avec jambon de pays sur plat : (50grs/pers)		2,00	
	- 5 sortes charcuteries avec jambon de pays sur plat : (75grs/pers)		3,00	
	- 6 sortes charcuteries avec jambon de pays sur plat : (100grs/pers)		3,80	
	- Supplément avec mise en plat des charcuteries sur structure "champignon" "papillon"		1,00	
Foie gras	- Médaillon de foie gras mi-cuit dressé sur plat avec sa gelée 25grs/pers.		2,80	
	- Médaillon de foie gras mi-cuit dressé sur plat avec sa gelée 40grs/pers.		4,50	
Poisson froid	- Colin en plat mayonnaise en petite tranche de 50grs pièce		2,20	
	- Saumon en plat mayonnaise en petite tranche de 50grs pièce		2,60	
	- Terrine de poisson en plat mayonnaise en petite tranche de 50grs pièce		2,40	
Viandes froides	Viandes froides : choisir de 1 à 3 sortes			
	<input type="checkbox"/> Rôti de bœuf <input type="checkbox"/> Saucisse	}	3,20	
	<input type="checkbox"/> Rôti de porc <input type="checkbox"/> Ailerons de poulet			
<input type="checkbox"/> maqret <input type="checkbox"/> Rôti de dinde				
	- Mise en plat simple des viandes : avec une formule à 75grs/pers.		3,20	
	- Mise en plat simple des viandes : avec une formule à 100grs/pers.		4,00	
Accompagnements	- Terrine de légumes dressée en plat (120grs)		2,20	
	- Flan de légume tiédi (120gr/pers)		2,20	
	- Ratatouille tiédie (150gr/pers)		2,20	
Fromages	- 4 à 5 sortes de fromage classique dressés sur plateau (soit 40 grs/pers.)		1,80	
Pain	- Pain de campagne		0,70	
	- Petit pain rond + complément en pain de campagne tranché		1,50	
Dessert portion	<input type="checkbox"/> Craquant crème brûlée fruits rouges <input type="checkbox"/> Royal chocolat	}	2,40	
	<input type="checkbox"/> Tarte bourdaloue aux poires <input type="checkbox"/> Gâteau opéra			
	<input type="checkbox"/> Tarteabricots ananas <input type="checkbox"/> Croustillant au chocolat			
	<input type="checkbox"/> Tiramisu (sur plaque) <input type="checkbox"/> Miroirabricot (sur plaque)			
	<input type="checkbox"/> Portion croustade aux pommes <input type="checkbox"/> Portion de tarte multifruits			
	<input type="checkbox"/> Portion de tarte aux pommes		1,60	
Café	- Location du percolateur, café, sucre, touillettes		0,50	
VAISSELLE (repris non lavés)	- Possibilité de location vaisselle : le complet* rendu sale		2,60	
	1 grande assiette, 1 petite à dessert, les couverts, verre à vin, verre à eau, flûte champagne carafes, corbeilles à pain, + (0,20€ par assiette supplémentaire selon les plats)			
Pour info : livraison au-delà de 25km : Forfait 0,50cts du km				
A REMPLIR : *				
		Nbre de personnes	Prix par personnes	Total TTC
		*	*	*

Signature du Responsable

Signature client (le devis signé tient lieu de commande)