



COCKTAIL DINATOIRE « LE GOURMET »

(Modifiable à souhait suivant notre carte traiteur)

15 pièces salées (10 pièces froides, 5 pièces chaudes)

3 pièces sucrées

Fondue au chocolat

Sur tous nos cocktails, vous disposerez autant d'assises que souhaitez

TARIF TOUT INCLUS

69,30 € H.T. / pers.

74,15 € T.T.C. / pers.

Promotion à partir de 80 invités

66,00 € H.T. / pers.

70,62 € T.T.C. / pers.

Tarif valable également en dehors de nos établissements

sur toute l'Île de France et le département 06

Hallal sur demande, sans supplément

LE COCKTAIL

INCLUS DANS NOTRE DEVIS

Tous nos menus sont modifiables à souhait à partir de la carte traiteur disponible sur notre site www.amadeus.eu, rubrique « Devis et tarifs »

Assortiment de petits feuilletés apéritifs, d'olives marinées et amandes grillées présentés dans des bols façon marché aux épices (1 pièce/pers.)



La panier de Légumes (1 pièce/pers.)

Accompagnée de son assortiment de sauces maison



Les Classiques (2 pièces/pers.)



*Cajun de volaille aux épices Louisiane
St-Maure cendré aux aubergines marinées
Tarama fumé à l'aneth et baie rose*



Les Gourmets (1 pièce/pers.)



*Effeillé de Saumon, jeunes pousses parfumés
Dos de daurade rôtie, mini ratatouille parfumée au basilic*



Les Cakes (servis tièdes) (1 pièce/pers.)



*Olives noires, Bille de Mozzarella, Tomate Caserta basilic
Anchois, Légumes Anti pasti copeau de Parmesan
Saumon, Aneth
Accompagnés de sa petite sauce maison*



Les Petits Légumes (1 pièce/pers.)



*Fagotin de légumes, lanières de Serrano à l'huile d'olive
Courgette à la tomate concassée, Chèvre frais parfumé à l'estragon*



Les Saveurs Gourmandes (2 pièces/pers.)



*Roulade de Coppa et d'aubergine aux poivrons doux
Foie gras entier mi-cuit sur son pain d'épices et confiture de figue*



Les Brochettes « Classiques » et « Prestige » (1 pièce/pers.)



Billes Tomate cerise et Mozzarella au basilic

Sifflets de poireaux, crevettes marinées et tomates séchées

Saveurs Italiennes : courgette, roulé de jambon et fromage, tomate séchée



Les Sandwiches Suédois (1 pièce/pers.)



Crudités (tomate, œuf, concombre, carottes, iceberg)

Poulet Mimosa Coleslaw

Gravelax de Saumon fumé au concombre

Genovese : Mozzarella, tapenade d'olive noire, tomate, Roquette au Pesto



Les Fours Salés Chauds maisons (2 pièces/pers.)



Croque monsieur

Quiche Lorraine

Quiche chèvre / menthe



Les brochettes chaudes ou à griller (2 pièces/pers.)



A griller (Loft ou Riad)

Rumsteck de bœuf, carotte fondante au jus corsé et oignons caramélisés

Noisette d'agneau, aubergines, courgettes au basilic et poivrons jaunes

Saint Jacques, poire & bacon

Sot l'y laisse de poulet, grosse crevette à l'huile de sésame

Chaudes (Loft, Riad, ou Colisée)

Yakitori poulet caramélisé sauce soja

Granny smith boudin blanc poêlé

Crevettes à l'indienne

Tomate courgettes et poulet mariné



Les Verrines et Cassolettes Chaudes (1 pièce/pers.)



Tajine de Poulet citron confit et olives

Magret de canard jus au miel sur lit de pommes caramélisées

Bœuf sauté façon Wok, julienne de légumes

Tempuras



LES SAVEURS SUCRÉES

Financiers « maison » (1 pièce par personne)



et

Assortiment de macarons (1 pièce par personne)

et

Assortiment de pâtisseries orientales (1 pièce par personne)

et

*Une vraie Fondue au chocolat
avec un assortiment de fruits frais de saison
et agrémenté de noix de coco ou pralines pour les gourmands.*

Servie à volonté jusqu'à la fin de l'événement



LES BOISSONS

INCLUS DANS NOTRE DEVIS

- FORFAIT SOFT A VOLONTÉ PENDANT TOUT L'ÉVÈNEMENT :

Jus de fruits (orange, pomme, ananas)

Coca cola

Coca cola light

Schweppes

Perrier

Eau minérale

- A VOLONTÉ À PARTIR DU DESSERT :

Thé à la menthe « maison »

Café

LE PERSONNEL

INCLUS DANS NOTRE DEVIS

Les maîtres d'hôtel

Notre brigade de maîtres d'hôtel est formée de Professionnels qui ont tous exercé leur talent chez les plus grands traiteurs.

Notre personnel est souriant, disponible et à votre écoute tout au long de votre évènement.

Le nombre de maîtres d'hôtel sera proportionnel à votre nombre d'invités et adapté selon votre menu, afin que le service soit efficace et de qualité.

Si vous avez des impératifs d'horaires dans le timing de votre évènement, merci de nous le préciser à l'avance

OPTION

MAITRE D'HOTEL DEDIE EXCLUSIVEMENT AU SERVICE AU PLATEAU : 244,00 € H.T. SOIT 257,42 € T.T.C.

(POUR UN SERVICE AU PLATEAU EFFICACE COMPTER 1 MAITRE D'HOTEL POUR 50 INVITES)

LE MATERIEL TRAITEUR

INCLUS DANS NOTRE DEVIS

Nous mettons l'intégralité de notre matériel cocktail à votre disposition pour votre évènement
(Buffets, nappages, cassolettes, verrerie, couverts, guéridons, chaises, supports & plateaux de présentation)

TARIF TOUT INCLUS

69,30 € H.T. / pers.

74,15 € T.T.C. / pers.

Promotion à partir de 80 invités

66,00 € H.T. / pers.

70,62 € T.T.C. / pers.

***Tarif valable également en dehors de nos établissements
sur toute l'Île de France et le département 06
Hallal sur demande, sans supplément***

Devis basé sur une arrivée des invités à 20h00 (modifiable sous conditions)

Le nombre d'invités ainsi que le menu sont modifiables jusqu'à J-10

Conditions de règlement

- *Acompte de 50% à la réservation*
- *Solde au plus tard 10 jours avant la manifestation*

EN OPTION : LA CAVE

FORFAIT ALCOOLS **A VOLONTÉ PENDANT TOUT L'ÉVÈNEMENT** (12,46 € H.T./PERS. **14,90 € T.T.C./PERS.**)

Sans limitation, forfait à volonté garanti du début à la fin de l'évènement

Punch Maison

Vin rouge ***Château Sainte Barbe***

Whisky

Gin

Vodka

NOUS VOUS GARANTISSONS QUE VOUS DISPOSEREZ DE TOUS LES TYPES D'ALCOOLS JUSQU'A LA FIN DE L'ÉVÈNEMENT

OU

FORFAIT ALCOOLS **A VOLONTÉ PENDANT TOUT L'ÉVÈNEMENT** (16,63 € H.T./PERS. **19,90 € T.T.C./PERS.**)

Sans limitation, forfait à volonté garanti du début à la fin de l'évènement

Champagne ***HYEST***

Punch Maison

Vin rouge ***Château Sainte Barbe***

Whisky

Gin

Vodka

NOUS VOUS GARANTISSONS QUE VOUS DISPOSEREZ DE TOUS LES TYPES D'ALCOOLS JUSQU'A LA FIN DE L'ÉVÈNEMENT

OU

FORFAIT ALCOOLS **A VOLONTÉ PENDANT TOUT L'ÉVÈNEMENT** (29,18 € H.T./PERS. **34,90 € T.T.C./PERS.**)

Sans limitation, forfait à volonté garanti du début à la fin de l'évènement

Champagne ***TAITTINGER***

Punch Maison

Vin rouge ***Château Sainte Barbe***

Whisky

Gin

Vodka

NOUS VOUS GARANTISSONS QUE VOUS DISPOSEREZ DE TOUS LES TYPES D'ALCOOLS JUSQU'A LA FIN DE L'ÉVÈNEMENT

OU

FORFAIT ALCOOLS A VOLONTÉ PENDANT TOUT L'ÉVÈNEMENT (39,90 € H.T./PERS. 47,72 € T.T.C./PERS.)

Sans limitation, forfait à volonté garanti du début à la fin de l'évènement

Champagne TAITTINGER ROSE

Punch Maison

Vin rouge Château Sainte-Barbe

Whisky

Gin

Vodka

NOUS VOUS GARANTISSONS QUE VOUS DISPOSEREZ DE TOUS LES TYPES D'ALCOOLS JUSQU'A LA FIN DE L'ÉVÈNEMENT

OU

FACTURATION À LA BOUTEILLE OUVERTE

Champagne HYEST (29,00 € H.T. / bouteille) (34,68 € T.T.C. / bouteille)

Champagne TAITTINGER (38,00 € H.T. / bouteille) (45,45 € T.T.C. / bouteille)

Champagne TAITTINGER ROSE (45,00 € H.T. / bouteille) (53,82 € T.T.C. / bouteille)

Vin rouge Château Sainte Barbe (16,63 € H.T. / bouteille) (19,90 € T.T.C. / bouteille)

Whisky, gin, vodka de marque (25,00 € H.T. / bouteille) (29,90 € T.T.C. / bouteille)



ANIMATION BAR A COCKTAIL



Laissez vous séduire par l'esthétique et la douceur de nos cocktails.

En choisissant cette animation, Quintessence traiteur crée, pour votre événement, un bar à cocktails personnalisé, selon vos choix, vos envies et vos attentes.

Mojito, Pina Colada, Margarita, Sex on the beach, Gin Fizz, Tequila Sunrise, Cuba libre, Ti'Punch, Bloody Mary ...

A VOLONTÉ DURANT TOUT L'ÉVÈNEMENT

Sans limitation, garanti du début à la fin de l'évènement



Tarif / pers. en formule 100% bar à cocktail : 39,00 € H.T. soit 46,64 € T.T.C

Ou

Tarif / pers. en complément d'une formule « forfait alcool à volonté » : 15,89 € H.T. soit 19,00 € T.T.C.

