



COCKTAIL DINATOIRE « LE PRESTIGE »

(Modifiable à souhait suivant notre carte traiteur)

19 pièces salées (11 pièces froides, 4 pièces chaudes & un plat chaud)

Buffet de fromages

5 pièces sucrées

Fondue au chocolat à volonté

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

TARIF TOUT INCLUS

95,32 € H.T. / pers.

102,00 € T.T.C. / pers.

Promotion à partir de 80 invités

90,65 € H.T. / pers.

97,00 € 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.)



Les Classiques (2 pièces/pers.)



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



Les « Petits » Légumes (1 pièce/pers.)



Carotte Tajine de Volaille au Pruneau
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 (1 pièce/pers.)



*Roulade de Coppa et d'aubergine aux poivrons doux
Foie gras entier mi-cuit sur son pain d'épices et confiture de figue
Cornet de Bresaola à la ricotta poivrée et ciboulette*



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



*Sifflets de poireaux, crevettes marinées et tomates séchées
Saveurs Italiennes : courgette, roulé de jambon et fromage, tomate séchée*



Les Bricks chaudes (1 pièce/pers.)



*Saumon croustillant en feuille de brick
Nem de parmesan aux herbes folles*

Les « Plexi » (1 pièce/pers.)

Mini tartare de bœuf à cheval

Pétales de Tomates confites au Chèvre frais

Carpaccio de Saint Jacques, Croquant de jeunes légumes Vinaigrette



ANIMATION FOIE GRAS (ÉQUIVALENT 3 PIÈCES)

Dégustation de foie gras entier mi cuit

découpé devant vos invités, accompagné de différents pains rustiques toastés et agrémenté de confiture d'oignon, confiture de figue, confiture de pruneaux, fleur de sel de Camargue, et poivre mignonnette



Les Verrines Salées (1 pièce/pers.)



Gaspacho épicé au piment d'Espelette, dés de Concombres mousse de Broccio au thym

Gorgonzola et bacon

Caviar d'aubergines, ricotta et coppa



Les Cuillères chinoises (1 pièce/pers.)



Filet de Rouget à la Plancha, Caponatta d'Aubergine au vinaigre Balsamique

Lamelle de Boeuf aux épices Thai, Légumes sautés façon Wok

Carpaccio de Boeuf, salade de Fenouil

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



ANIMATION MAGRET DE CANARD SERVIS AU BUFFET

Magret de canard jus au miel sur lit de pommes caramélisées

Accompagnement : Gratin de pommes de terre



Buffet de fromages affinés

(servi avant le dessert et pendant la soirée dansante)

accompagné de différents pains artisanaux

LES SAVEURS SUCRÉES

Les Cristallines Sucrées (2 pièces/pers.)



*Compotée de mangue fraîche, crème coco
Emulsion de Mascarpone aux fraises parfumées à la menthe, coulis de fruits des bois
Compote d'abricots au gingembre, tuile craquante au chocolat*

Et

Assortiment de macarons (1 pièce/pers.)

Et

Financier « maison » (1 pièce/pers.)



Et

Salade de fruits frais aromatisée à la fleur d'oranger

Et

Une vraie Fondue au chocolat

*avec un assortiment de fruits frais (pompes, bananes, litchis) découpés devant vos invités
et saupoudrés de noix de coco ou pralines.*

Servie à volonté jusqu'à la fin de la soirée



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

95,32 € H.T. / pers.

102,00 € T.T.C. / pers.

Promotion à partir de 80 invités

90,65 € H.T. / pers.

97,00 € 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.

