



COCKTAIL DINATOIRE « SAVEURS GOURMANDES »

(Modifiable à souhait suivant notre carte traiteur)

27 pièces salées (18 pièces froides, 1 pièce chaude & deux plats chauds)

Buffet de fromages

7 pièces sucrées

Fondue au chocolat

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

TARIF TOUT INCLUS

118,69 € H.T. / pers.

127,00 € T.T.C. / pers.

Promotion à partir de 80 invités

113,08 € H.T. / pers.

121,00 € 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.)



ANIMATION TARTARE DE SAUMON



Une animation fraîche, légère et très chic, présentée sur des blinis chauds



ANIMATION FOIE GRAS

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 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 « 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 (1 pièce/pers.)



*Roulade de Coppa et d'aubergine aux poivrons doux
Maki de Riz Coco Crêpe de Sarrasin au Thon rouge
Roulé de Crêpe de Sarrasin tartare d'Algues au Saumon fumé*



Les Brochettes « Classique » et « Prestige » (3 pièces/pers.)



Billes Tomate cerise et Mozzarella au basilic

Sifflets de poireaux, crevettes marinées et tomates séchées

Concombre, Radis noir et Cube de Saumon fumé Moutarde Suédoise

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



Les Cassolettes Chaudes (1 pièce/pers.)



Bœuf Sauté aux cinq parfums, julienne de légumes



Les Cuillères Chinoises (1 pièce/pers.)

Lamelle de Boeuf aux épices Thai, Légumes sautés façon Wok



Les Verrines Salées (1 pièce/pers.)



*Gaspacho épicé au piment d'Espelette, dés de Concombres mousse de Broccio au thym
Gorgonzola et bacon*



Les « Plexi » (1 pièce/pers.)



Mini tartare de bœuf à cheval



2 PLATS CHAUDS

ANIMATION TAJINE SERVIS AU BUFFET

*Tajine de poulet aux olives & citrons confits
Accompagnement : Semoule fine à la vapeur aux raisins secs et abricots*



et

ANIMATION MAGRET DE CANARD SERVIS AU BUFFET

*Magret de canard jus au miel sur lit de pommes caramélisées
Accompagnement : Gratin de pommes de terre*

Ou

ANIMATION ITALIENNE

*Deux variétés de pâtes cuites devant vos invités
avec trois sauces italiennes « maison » au choix : Pesto, Gorgonzola, et Bolognaise.
Pour ceux qui le souhaitent : Le vrai Parmesan italien, râpé devant vos invités.*



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



Assortiment de pâtisseries orientales (1 pièce/pers.)



Assortiment de macarons (1 pièce/pers.)



Financier « maison » (1 pièce/pers.)



Salade de fruits frais aromatisée à la fleur d'oranger



*Une vraie Fondue au chocolat
avec un assortiment de fruits frais (pommes, 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'ÉVÉNEMENT :**

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

118,69 € H.T. / pers.

127,00 € T.T.C. / pers.

Promotion à partir de 80 invités

113,08 € H.T. / pers.

121,00 € 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 12h00 pour un déjeuner ou à 20h00 pour un dîner
(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'ÉVÉNEMENT

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.

