



DINER ASSIS « SAVEURS D'ORIENT »
(Modifiable à souhait suivant notre carte traiteur)

Cocktail d'accueil sur 7 pièces

Entrée

Plat

Buffet de fromages

5 pièces sucrées, Fondue au chocolat

TARIF TOUT INCLUS

92,52 € H.T. / pers.

99,00 € T.T.C. / pers.

Promotion à partir de 80 invités

89,71 € H.T. / pers.

96,00 € 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

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



LA PANIÈRE DE LÉGUMES (1 pièce / pers.)

avec son assortiment de sauces



LES CLASSIQUES (1 pièce / 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.)



*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
Maki de Riz Coco Crêpe de Sarrasin au Thon rouge
Roulé de Crêpe de Sarrasin tartare d'Algues Wakamé au Saumon fumé
Foie gras entier mi-cuit sur son pain d'épices et confiture de figue*

5

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*

LE DINER

ENTREE

servie au milieu de chaque table dans des plats
Chaque convive aura le plaisir de choisir ses mets

Aubergine à l'orientale

Crème de pois chiches Tahina

Salade Méchouïa (tomates poivrons concombre oignons huile d'olive)

Tabbouleh à la coriandre et à la menthe



PLAT PRINCIPAL

Authentique **Tajine** de poulet façon **QUINTESSENCE TRAITEUR** aux citrons confits et olives accompagné de sa semoule aux abricots et raisins secs servi dans des plats au centre de chaque table



FROMAGE

Plateau de fromages affinés avec différents pains artisanaux (pains aux figues, noix, raisin, Poilâne)

Et son Méli Mélo de salades



LES SAVEURS SUCRÉES

Assortiment de pâtisseries orientales (1 pièce/pers.)



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



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

92,52 € H.T. / pers.

99,00 € T.T.C. / pers.

Promotion à partir de 80 invités

89,71 € H.T. / pers.

96,00 € 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.

