

Kit buffet Traiteur



Livraison du repas sur le lieu de votre évènement.
Les tapas sont stockées dans une caisse isotherme.
(possibilité de louer la caisse pour votre évènement)

Formules en Kit :

Cette prestation est vendue sans service ni cuisinier

Cela permet un budget plus maîtrisé et une
ambiance plus intime.

Il faudra donc, si nécessaire, réchauffer les tapas
et les dresser en suivant notre fiche explicative.

Matériel :

Avec les tapas, nous proposons un kit avec la vaisselle
et les accessoires pour dresser votre buffet.

Vous avez également la possibilité de louer du matériel
supplémentaire grâce à nos différents partenaires
(Assiettes, verres, tables et mange-debout...)



MODALITÉS :

1. Demande de devis :

à partir de 20 personnes

Contactez-nous minimum 2 semaines avant
votre évènement.

Par mail : pic.adore51@gmail.com

téléphone OU sms : 06 88 17 40 81

2. Renseigner vos coordonnées de contact :

Nom, Prénom, Numéros de téléphone et adresse mail.

(Précisez vos disponibilités pour pouvoir vous appeler)

3. Donnez-nous les détails de l'évènement :

La date (le midi ou le soir) , le lieu du repas et le nombre de personnes, ainsi que la formule choisie et les éventuelles options. Indiquer tous les détails nous permettant d'en savoir plus.

Nos Formules

Choisissez la formule adaptée à votre évènement



Nos formules vont s'adapter selon la durée, la quantité et la nature de votre évènement
(Mariage, repas d'entreprise, anniversaire...)

Vous avez la possibilité de composer votre formule avec des pièces uniquement froides pour faciliter la préparation.

N'hésitez pas à nous demander conseil.

Apéritif : -1h30

Apéritif d'environ 1h30 / entrée apéritive avant un plat copieux type paella.

Formule N°A-1: Tarifs : à partir de -7€50 /pers

Assortiment Pica-pica :

(3 planches au choix + Légumes croquants, Pain, et sauce)

2 bouchées cocktail au choix

(au choix parmi les wrap, cake ou toast.)

Entrée Apéritive : -2h

Apéritif copieux, type vin d'honneur / petit repas lunch

Formule N°E-1: Tarifs : à partir de -10€ /pers

Assortiment Pica-pica :

(3 planches au choix + Légumes croquants, Pain, et sauce)

2 bouchées cocktail + 2 Tapas

(2 wrap, cake, toast + 2 pinchos, tapas chaud...)

Formule N°E-2: Tarifs : à partir de -11€ /pers

Assortiment Pica-pica :

(3 planches au choix + Légumes croquants, Pain, et sauce)

3 bouchées cocktail + 1 Gourmande

(3 wrap, cake, toast + 1 verrine ou fusetta.)

Apéritif dînatoire : 2h et +

Formule N°R-1: Tarifs : à partir de -17€ /pers

Assortiment Pica-pica :

(4 planches au choix + Légumes croquants, pain, et sauce)

3 bouchées cocktail + 2 Tapas + 2 gourmande

(3 wrap, cake ou toast + 2 tapas froid + 1 verrine, 1 fusetta)

Formule N°R-2: Tarifs : à partir de -16€ /pers

Assortiment Pica-pica :

(4 planches au choix + Légumes croquant, pain, et sauce)

3 bouchées cocktail + 3 Tapas + 1 gourmande

(3 wrap, cake, toast + 3 tapas froid ou chaud + 1 verrine)

Supplément fromage: Tarifs : -4€ /pers

Possibilité d'ajouter une formule pica-pica fromage

(Assortiment de fromages, fruits sec, pains, chutney de figue...)

Tarifs :

- Les tarifs indiqués sont TTC (hors frais de livraison et accessoires)
- Tarif location matériel et livraison en bas de la carte
- Le prix de la formule varie en fonction de sa composition *

* Pour un tarif précis, envoyez nous une demande de devis

Carte Traiteur

Composez votre formule à l'aide de cette carte



Inclus dans l'assortiment

- Crudités... : • Légumes croquants de saison, olives, gressins...
- Tartinade : • Tartinade de saison
• Sauce lactonesa (aioli sans oeuf)
- Pain : • Toasts de pain

Assortiment PICA-PICA

Pour composer votre assortiment, choisissez 3 ou 4 planches parmi cette sélection

PLANCHES :



- | | | | |
|-------------|---------------------|-----------|----------------------------|
| Saucisson : | • cular "Chopo" | <u>OU</u> | • Bellota, 100% ibérique |
| Chorizo : | • cular "Chopo" | <u>OU</u> | • Bellota, 100% ibérique |
| Jambon : | • Serrano, duroc GR | <u>OU</u> | • Cebo de campo, 50% |
| Lomo : | • Serrano, Duroc | <u>OU</u> | • Bellota 100% Ibérique |
| Fromage : | • Manchego | <u>OU</u> | • Mezcla semi-curado |
| Poisson : | • Saumon gravlax | <u>OU</u> | • Crevette marinée à l'ail |

Bouchée "COCKTAIL"



Wraps

- **Wrap crudités :**
Crudités de saison, fromage frais, roquette, menthe fraîche, cacaouète, crème balsamique
- **Wrap crevette :**
Crudités de saison, fromage frais, crevettes, basilic, roquette, crème balsamique
- **Wrap lomo :**
Poivrons confit, fromage frais, roquette, lomo

Mini Cake

- **Cake courgette, chèvre :**
Courgettes, Chèvre, menthe
- **Cake, tomates confites**
Tomates confites, pesto, pignons de pin



Toast

- **Magret, chèvre**
Pain, mousse de chèvre, magret fumé, + raisin ou abricot sec
- **Aïoli de poisson**
Poisson, pomme de terre, ail, huile d'olive, pousses de poireaux
- **Coca catalane**
Tarte fine, compotée oignons, poivron, tomate, origan

Pièces chaudes

- **Feuilleté morcilla**
Feuilleté de boudin noir et compotée d'oignons
- **Feuilleté chorizo, olives**
Feuilleté, tapenade d'olives, chorizo grillé

"TAPAS"

TAPAS FROIDS



- **Pan con tomate, jambon**
Pain frotté à l'ail, sauce tomate, jambon serrano, huile d'olive
- **Pinchos poisson fumé**
Hareng ou truite fumée, crème, ciboulette, échalote, cornichon aigre doux ou pomme verte
- **Pinchos mimosa jambon**
Jambon blanc, oeuf, mayonnaise, cornichon, herbes fraîche, balsamique
- **Pinchos chèvre figue**
fromage de Chèvre, origan, chutney de figue, crème balsamique
- **Pinchos Tortilla oignons**
chutney d'échalote, tortilla, crème balsamique, salade.

TAPAS CHAUDS



- **Croquette de jambon**
béchamel au jambon serrano, pané et frit
Réchauffe au four très chaud ou airfryer
- **Empanada au thon**
Garniture poivrons, thon, tomate, oignons, origan.
Réchauffe au four ou air fryer
- **Empanada au boeuf**
Garniture boeuf, tomate, oignon, origan, champignons.
Réchauffe au four ou air fryer
- **Tortilla**
Pomme de terre, oeuf, oignon, herbes.
Réchauffe légère au four ou micro-onde
- **Toast Sobrasada**
Sobrasada, miel, pain. Réchauffe légère au four

Bouchée "GOURMANDE"

VERRINES



- **Salade de pépinettes**
Pâtes torréfiées à l'huile d'olives, tomates confites, copeaux de fromages, ciboulette
- **Taboulet de choux-fleur**
Choux-fleurs, poivrons, oignon, tomate, concombre, raisin sec, amandes effilées
- **Salmonejo**
Soupe froide de tomates, chapelure de pain, à l'ail, oeuf et jambon serrano,

FUSETTES



- **Fusette jambon serrano**
Pain frotté à l'ail, huile d'olives, tomates, jambon serrano 20 mois
- **Fusette sobrasada**
pâte de chorizo, cornichon aigre doux, salade
- **Fusette manchego**
Pâte de coing, manchego, salade verte

Suppléments



• Location du Kit accessoire :

Tarifs : à partir de -2€ /pers

Tous les supports et accessoires nécessaires pour l'aménagement de votre buffet
Plats de présentation / Serviette cocktail / cadre avec liste des tapas / poubelles de table...

• Livraison

Notre labo est situé à Lavannes 51110,
Le tarif peut varier en fonction de la quantité de la commande.

Tarifs : 0,60€ /Kilomètre

• Conteneurs isotherme

Les tapas sont entreposées dans un conteneur qui les maintient au froid.
(possibilité de les louer, sous réserve de disponibilité du matériel)

Tarifs : 20€ /conteneur
+ caution de 150€ / conteneur

• Autres prestations

Nous ne fournissons pas la table, la nappe, ainsi que les verres...
Mais nous pouvons vous mettre en relation avec des prestataires de location.