

*La  
Broche  
du  
Pirate*



*Nous  
sommes  
les  
artisans  
de votre  
rêve*

*Notre société est tout d'abord une entreprise  
familiale fondée sur l'amour de notre métier  
et la passion d'être à votre service.*

*Nous travaillons avec des produits frais et de proximité.*

*Le pirate est un enfant du pays sortant de l'école  
Hôtelière d'Avignon et doté d'une belle expérience auprès  
des plus grands chefs, croyant encore à ses rêves*

*... vos rêves !*

*Cyril Belin*

06 66 50 97 15

<https://www.facebook.com/bjctraiteur>

6 lotissement Lou Cavalou 1962 13550 Noves

Edition janvier 2022

## Entrée style buffet dinatoire à l'unité/pers

- Papeton d'aubergines
- Salade de pâtes au pesto et fruits de mer en verrine
- Gaspacho provençal ou petit pois menthe
- Navettes de pain au lait poulet curry ou thon mayonnaise ou saumon ou charcuterie ou crème de chorizo \*\*
- Croustons provençaux (tapenade noire et verte et brandade)
- Beignets de crevette\*
- Accras de morue\*
- Mini croque monsieur
- Mini club fromage frais et noix
- Wrap jambon cru roquette beurre salé ou saumon fromage frais \*\*
- Verrine de mousse de foie gras ou saumon guacamol ou brandade coulis de tomate, verrine de saison potimarron éclats de noisette et mouillette de pain d'épices
- Taboulé en verrine
- Hérisson de caillettes provençales
- Hérisson de fromage
- Crespéou provençal
- Brochettes de Tomates / mozzarella au basilic
- Antipasti (aubergines, poivrons, artichauts)
- Mini crème brûlée au foie gras ou à la tomate
- Verrine de gambas à la crème d'agrumes



VERMIS

VERMIS

VERMIS

- Houmous ou tzatziki ou feuilles de vigne farcie (végé ou au bœuf) ou guacamol
- Brochettes de magret de canard et fruits
- Brochettes d'artichaut et tomate séchée
- Brochettes de foie gras et pain d'épices
- Brochettes de fruits et jambon cru
- Blinis au crabe ou poulet curry ou guacamol et saumon fumé



- Chausson de chèvre épinard
- Brochettes pruneaux au lard\*
- Mini vol au vent\*
- Choux à la chantilly de foie gras
- Coupelle d'aïoli
- Crouton jambon cru/parmesan, tomate sèche/parmesan, , brandade\*
- Mini pain bagnat



- feuilletés au fromage (allumettes)
- cuillères chinoise de la mer ou de la terre ou vegan \*\*
- toasts crémeux de thon à la ciboulette
- mini salade César revisitée
- cannelés bacon fromage
- feuilleté d'escargot épinard et fromage
- Sablé parmesan truffé
- Emincé de st jacques sur toast de confit d'échalotes
- Verrine de velouté de châtaignes au café
- Canapé de boudin blanc bacon et pomme
- Brochette d'œuf de caille roulé aux épices
- Panacotta de foie gras figue et fruits sec
- Bouchée au crabe
- Canapés forestier
- Opéra au foie gras
- Bouchée de saumon à la coco
- verrine d'œuf de lompe et crème fouettée



## En plaque et Panier

- Plaque pizza tomate/fromage
- Quiche
- Pissaladière
- Tarte aux légumes du soleil
  - Panier de légumes accompagnés de son anchoïade

**\*\*Ces propositions s'entendent « ou » 1 variété possible pas de mix**

*\*Attention apéro chaud donc besoin d'un cuisinier préparation à la minute.*

## Dessert style buffet dinatoire à l'unité /pers

- Mini cannelés
- Macarons
- Mini éclairs
- Chouquette
- Tartelette fruits ou chocolat ou au citron
- Mini choux chantilly
- Mini gâteaux chocolat
- Mini baba au rhum
- Mini crèmes brûlées
- Meringues
- Verrines panacotta miel/ fruits rouge ou crème de citron meringuée ou tiramisu, fraise sirop de basilic, mousse au chocolat, salade de fruit\*

*Liste non exhaustive, des nouveautés à venir pour encore plus de plaisir pour vos papilles*

## Les conseils du chef

*Ce tableau vous aide dans le choix des quantités de mise en bouche à prévoir, en fonction du type et de la durée de votre événement ( à titre indicatif)*

<i>Durée</i>	<i>0h45</i>	<i>1h00</i>	<i>1h30</i>	<i>2h00</i>	<i>3h00</i>
<i>Aperitif/pers</i>	<i>5 pièces salés</i>	<i>8 pièces salés</i>	<i>10 pièces salés</i>	<i>/</i>	<i>/</i>
<i>Cocktail/pers</i>	<i>5 pièces salés</i> <i>2 pièces sucrées</i>	<i>10 pièces salés</i> <i>3 pièces sucrées</i>	<i>10 pièces salés</i> <i>4 pièces sucrées</i>	<i>12 pièces salés</i> <i>4 pièces sucrées</i>	<i>14 pièces salés</i> <i>4 pièces sucrées</i>

## Animation supplémentaire devant les invités :

### Au choix parmi

- Plancha de la terre : (filets de volaille, émincé d'agneau, émincé de bœuf et émincé de magret de canard)
- Plancha de la mer : (saint jacques, crevettes, soupions)
- Foie gras poêlé préparé devant vos invités (pépites de foie gras poêlé et pain d'épice et croutons)
- Dégustation de jambon Serrano découpé au couteau devant vos invités minimum 50 pers
- Dégustation de saumon découpé au couteau devant vos invités, avec pain de seigle et beurre
- Dégustation de foie gras frais préparé par nos soins et ses toasts
- Œuf toqué aux cèpes et son espuma (pas plus de 50 personnes)
- Œuf parfait sauce foie gras
- Atelier Sushi et maki petite leçon et participation de vos convives
- Mouclade ou Mini Burger maison ou Tempura de légumes divers
- « Partie crêpes » sucrée et salée (4/personne)
- Le banc de l'écaillé (huitres, bulots, crevettes) et ses sauces
- Plateau de charcuterie ou plateau de la mer
- Buffet de pain spécial, bio et artisanal (miches, focacia...)



MEMO

MEMO

## Plats :

- Agneau ou porcelet cuit à la broche sur place      Agneau ou porcelet farci aux andouillettes cuit à la broche sur place (minimum 20 personnes)



- Poisson entier selon arrivage
- Paella ou fideua (paella aux pâtes)
- ½ Coquelet cuit à la broche
- Poulet cuit à la broche (1 pour 4)
- Souris d'agneau confites
- Grillade à la plancha (merguez et saucisse, cuit au bouillon etc)
- Demi-magret de canard sauce praline rose
- Filet de st Pierre sauce vierge
- Gigot d'agneau ou jambon de porcelet et sa la crème d'ail
- Farandole de petits farcis provençaux : Parmentier de canard Gardianne de taureau
- Joue de porc façon grand-mère (bière et lardon)
- Porc au caramel
- Moussaka
- Couscous royal ou tajine (poulet citron confit)
- Tête de veau sauce gribiche
- Chili con carné
- Lasagne pâte fraîche
- Aïoli
- Atelier burger (gros) 2 /pers avec le duo de frites
- Choucroute alsacienne de « ma bonne femme »
- Aligot et saucisses
- Pieds et paquets de « mamie Vivi »
- Le frenchy : jambon de porc cuit au bouillon et grillé à la broche



MEMO

## Accompagnements :

Deux accompagnements au choix parmi

- Tomate à la provençales
- légumes de saison croquants
- Céréales méditerranéenne à l'huile d'olive et persillade
- Pomme de terre grenaille fondantes en persillade
- Risotto crémeux au parmesan
- Flageolets aux lardons à la tomate
- Tomates cocktail confites à l'ail, gros sel et huile d'olive
- Pressé de pomme de terre aux olives noires
- Tagliatelles

## Fromage :

Buffet de fromages (brie de Meaux, fourme d'Ambert, chèvre, camembert, ...)

Ou en Charrette (supplément)

Ou

Tresse de Mozzarella di bufflone fumée ou nature (pour 20)

Ou

Assiette de banon

Accompagnée de ses pains spéciaux



*Prestation – 35 % pour les enfants de moins de 12 ans*

## Dessert

- Pièce montée de macarons multicolores
- Mousse au chocolat \*
- Mi cuit au chocolat et sa crème anglaise à la verveine
- Salade de fruits frais de saison \*
- Fraises au sirop de basilic (en saison) \*
- Panacota miel ou fruits rouge
- Baba au rhum ou limencelo
- Profiterole au chocolat chaud
- Tarte aux pommes



YEMAS

- Bar ou charrette (sup) à glace parfum au choix
- Vases de fruits coupés de saison (+ chocolat en supl)



- Plateau de desserts variés
- Planche de fruits de saison by « jess »

# Nos Entrées

Il faut savoir que nos entrées peuvent variées en fonction des saisons car nous travaillons avec elles...

- Bocaux de soupe de poissons et sa rouille
- Bocaux de poireaux pdt et st jacques
- Bocaux de potimarron jambon Serrano en chips et châtaigne
- Bocaux « chaud froid de légumes oubliés » gagnante du concours de soupe régionale 2016
- Bocaux asperge et sa brochette yakitori
- Ravioles aux cèpes (gratinées)
- Feuilleté de st jacques au poireau et mandarine
- Verrine de ratte du Touquet à la moutarde (chaud)
- Ceviche de saumon au guacamole
- Feuilleté de boudin blanc aux figues
- Mille feuilles de foie gras poêlé, figues rôties et son confit d'oignon
- Aumônière de chèvre miel et son mesclun
- Papeton d'aubergines et son coulis de tomate
- Salade composée, œuf mimosa
- Pan con tomato et jambon cru
- Salade composée, demi-caillette, pâté en croute et jambon cru
- Tartare de Tomates anciennes à la Burrata
- Duo de courgettes (flan et fleur farcie), sauce tomates basilic
- Melon Serrano en gelée de Beaume de Venise
- Thon rouge juste « snacké » au sésame noir et mousse de betteraves

**Tarif nous consulter\***

**Menu à la demande**

## NOS PLATS

- *Filet de rouget, risotto crémeux et légumes croquants*
- *Farandoles de petits farcis provençaux*
- *Agneau ou porcelet avec deux accompagnements (si farci aux andouillettes + 3 euros)*
- *Demi-magret de canard sauce praline rose et Risotto crémeux*
- *Filet de st Pierre sauce vierge et Wok de légumes de saison croquants*
- *Gigot d'agneau à la crème d'ail, pressé de pomme de terre aux olives et tomates confites à l'ail et au gros sel*
- *Filet de St Pierre sauce vierge, risotto crémeux et wok de légumes de saison*
- *Emincé de volaille à la forestière*
- *Choucroute alsacienne*
- *Mijoté de noix de pétoncle à la fondue de poireau*

**Tarif nous consulter\***  
**Menu à la demande**

## Les Salades du Pirate

- Salade thaï : chou blanc, poulet, carottes, soja et miel, cacahouètes
- Salade de pastèque et melon, jambon Serrano, menthe fraîche
- Salade de tomates, buratta sauce pesto
- Taboulé oriental aux raisins sec
- Salade grecque : feta tomate concombre poivrons oignons rouge origan olive noire
- Salade hawaïenne : riz des 2 mondes (riz + quinoa) kiwi, ananas, maïs crevettes (vraies crevettes pas les petites), surimi  
Sauce vinaigre de cidre, huile
- Antipasti poivron aubergine grillées artichauts à l'huile...
- Salade périgourdine : magret tranché, noix, mesclun, pomme de terre, gésiers, croutons  
Sauce huile de noix, vinaigre de framboise, moutarde à l'ancienne
- Salade césar : salade iceberg, poulet pané, tomates, œuf, parmesan
- Salade piémontaise : pomme de terre, tomates, œuf, jambon, cornichons
- Salade surimi : pomme de terre, œuf dur, surimi
- Salade niçoise : riz, œuf, tomates, poivrons, thon

# L'Atelier du Burger

## **L'Atelier Montagnard :**

oignons caramélisés, Bœuf, sauce burger, fromage Reblochon (lait cru), poitrine de porc fumée grillée, salade

## **L'Atelier Végétarien :**

oignons caramélisés, fromage, sauce burger, Poêlée de légumes de saison ou roetis grillé, salade

## **L'Atelier Pêcheur**

oignons caramélisés, salade fromage Parmesan (Grana Padano), Filet de Cabillaud croustillant, sauce tartare

## **L'Atelier Bacon**

oignons caramélisés, Bœuf, sauce burger, poitrine de porc fumée grillée, fromage Cheddar , 1 salade

## **L'Atelier Fermier**

oignons caramélisés, fromage Fourme d'Ambert (bleu au lait cru), salade, crème d'oignons maison, Filet de Poulet rôti

## **L'Atelier Chef**

salade, oignons caramélisés, coppa, chèvre fermier, steak haché de bœuf, sauce moutarde miel, tomates confites

## **L'Atelier Cheddar**

Bœuf, oignons frits, pickles, poitrine de porc fumée grillée, fromage Cheddar fermier, salade, Sauce barbecue

## **L'Atelier Toscan**

oignons caramélisés, sauce burger, steak haché de bœuf, baratina , pesto basilic, salade

## **L'Atelier du sud-ouest**

Confit oignons, effiloché de canard, salade, fromage de brebis, sauce foie gras

# Menu moussaillon

## Pour les 4-12 ans

*L'apéro du moussaillon*

~

*Nuggets*

~

*Patates Rolls*

~

*Dessert*

~

*Bonbons*

*Pourquoi le menu Moussaillon ?*

*C'est une table décorée sur le thème du pirate, privatisée aux enfants de moins de 12 ans sur laquelle on alimentera tout au long de l'événement des mets qu'ils aiment tout particulièrement !*

*Les enfants n'aiment pas resté assis à une table pour un diner trop long pour eux, celle-ci leur permet d'être autonome et les parents plus tranquilles*

## La Table de la Mer



**Minimum 10 personnes**

**Demandez votre devis...**

- arrivée suivant la saison, nous nous donnons le droit de changer les produits à tarif équivalent en cas de nécessité.
- Notre banquet est accompagné de mayonnaise maison, beurre à la fleur de sel, citron, pain, vinaigre, pic et rince doigts.

## Le Buffet de Fromage

**Imaginez une table remplie de fromages de toutes sortes, venant de nos plus belles régions, accompagnés de pains spéciaux et en accord avec leurs vins....**

**Cela on le fait pour vous !**

**Nouveau concept à la mode afin d'éveiller vos papilles et de partager un agréable moment entres amis, famille ou collègues...**

**Demandez votre devis...**





# La Taverne

- Punch, sangria ou marquissette  
(2 verres de 25cl/pers)
- La cave st marc rouge, rosé, blanc
- Location tireuse à bière avec 1 fût de **30l**
- Fût supplémentaire de 30 litres

A savoir que nous vous proposons une bière blonde

« La Mousstik », qu'il y à environs 115 bières / fût

Tous les fût pris et non « choqué » seront repris et non facturé...

Alors ne restez pas sur votre soif !

Nous avons également un large choix de vin et champagne à  
votre disposition..

- *Attention tous nos prix s'entendent HT à savoir une TVA de*
  - *5,5 % en livraison*
  - *10 % en prestation*
  - *20 % sur les alcools*

## Location de Matériel à la journée

- Remorque à gaz	1 module	350 €
	2 modules	450 €
- Bonbonne à cocktail		20 €
- Percolateur		20 €
- Plancha		50 €
- Camion (à la journée)		200 €
- Mange debout avec housse noire		15 €
- Aire de jeux gonflable selon dispo		250 €
- Charrette en bois		60 €
- Charrette à glace		60 €



## **Le Personnel (selon vos besoins)**

Départ Labo heure d'arrivée sur site et départ du site

### **Taux Horaire TTC :**

- **Maitre d'hôtel 35 euros**
- **Chef de rang 30 euros**
- **Chef de cuisine 35 euros**
- **Cuisinier : 30 euros**

### **Pour votre information :**

**Le maitre d'hôtel est le responsable de votre réception et votre interlocuteur direct.**

**Il faut 1 chef de rang (serveur) pour 20 personnes Et 1 cuisinier pour 30 personnes.**

**Après 1h du matin, une équipe réduite de deux personnes minimum, restera à votre charge en heure supplémentaire au taux de 15 € de plus/heure/ professionnel.**

# Ils nous ont fait confiance...



## Conditions Générales

*Nos tarifs sont étudiés pour 2023 avec un taux d'inflation de 2% pour 2024, si l'inflation à date devait être supérieure, nous serons obligés d'appliquer la majoration correspondant à la différence entre le taux d'inflation réel et les 2 % appliqués.*

*Tous nos prix s'entendent ttc. Nos prix seront révisables en fonction de l'augmentation des matières premières énergie et taxes.*

*Une taxe de 10 % sur le total HT est ajoutée sur la facture correspondant aux heures de laboratoire.*

*Les tarifs ont été chiffrés pour une base minimum de 50 personnes au-dessous nous consulter. Une diminution de couverts supérieure à 10 % pourra entraîner une augmentation du tarif défini au départ.*

*Toutes nos propositions de lunch et repas seront distribués sans supplément de prix dans un cercle de 20 km autour d'Avignon, au-delà s'applique le tarif gouvernemental en vigueur au km*

*Aucune vente n'est officielle avant la signature du contrat de vente accompagné d'un acompte de 30 % du montant de la facture TTC. En cas de non-paiement à la date d'échéance convenue les sommes dues porteront de plein droit à un intérêt de retard de 2 % par mois tout mois commencé étant dû.*

*La Broche du Pirate engage sa responsabilité en ce qui concerne toutes les prestations quelle facture par contre elle n'est pas tenue responsable des produits complémentaires facturés par des tiers qui entrerait dans la composition d'un produit de la Broche du Pirate.*

*Le nombre approximatif de convives doit être stipulé lors de la signature du contrat de vente, le nombre définitif sera confirmé par écrit (courrier ou email) 7 jours plein avant la date de la réception et servira de base à la facturation même en cas d'annulation à la dernière minute.*

*Dans le cas où le nombre de convives serait augmenté après la confirmation écrite la Broche du Pirate se réserve le droit de modifier les menus à sa convenance tout en conservant la qualité souhaitez pas le client.*

*Nos prix s'entendent toujours hors commission des différents prestataires pouvant intervenir.*

*En cas d'annulation complète de la commande, une indemnité sera exigée à raison de :*

*- 30 % de la valeur de la commande si annulation intervient deux semaines avant la date de la réception*

*-50 % de la valeur de la commande si annulation intervient une semaine avant la date de la réception*

*-100 % de la valeur de la commande si l'annulation intervient la veille ou le jour même de la réception*

*Tout événement de force majeure accident ou épidémie grève générale ou particulière dégage la responsabilité de la société la Broche du Pirate de toutes responsabilités dérivant du contrat de vente*

*Le service est assuré par notre personnel pour une vacation de 5 heures minimum des d'arrivée sur site indiqué sur le contrat .*

*Après 1h du matin, un supplément sur le tarif horaire est appliqué à raison de 15 euros/heure/pers*

*Des frais de 100 € TTC pour 150 kilos de transport avec garde et assurance comprises, seront imputées au client pour le vin lui appartenant qui sera livré à la société la Broche du Pirate est transporté à cette dernière.*

*Les boissons fournies par le client sont à livrer sur le lieu de la réception et devront être récupéré le soir même. La Broche du Pirate dégage entièrement sa responsabilité en ce qui concerne la perte le vol ou la casse pouvant survenir aux boissons du client en dehors des horaires de présence de son personnel sur les lieux de la réception. L'usage de bougie est fortement déconseillé et la société «La Broche du Pirate » dégage toutes responsabilités en cas d'incident.*

*En cas de casse sur la logistique (verres, assiettes...autres) par une personne de votre entourage lors de la prestation, celle-ci vous sera facturée.*

*En cas de litige quelconque relatifs à l'interprétation l'exécution ou la rupture du contrat de vente seul le tribunal d'Arles sera compétent.*

*Retrouvez nous également sur Facebook, Mariage.net, Instagram,*

*<https://la-broche-du-pirate-traiteur-13.eatbu.com>*

*C'est page est dédiée à vos envies, vos idées...*

*Nous ne sommes que les artisans de votre rêve....*

*Décrivez-le-nous....*