



## CARTE DES COCKTAILS PRINTEMPS-ETE 2020

*Nous assurons les commandes passées au minimum 8 jours à l'avance, pour au moins 5 personnes.*

*Depuis 11 ans, Esquisse Traiteur-Pâtisserie est spécialisé dans les réceptions privées et professionnelles : cocktails, inaugurations, séminaires, réceptions de mariages, évènements d'entreprises, buffets...*

*Nous privilégions la qualité des matières premières et du savoir-faire, pour proposer des prestations de qualité, en vous permettant de garder la maîtrise de votre budget.*

- 1 interlocuteur unique  
(Aurore MARLIN - 04 75 43 18 72 / [esquisse.patisserie@gmail.com](mailto:esquisse.patisserie@gmail.com))
- 1 équipe complète composée d'un pôle Traiteur et d'un pôle Pâtisserie ;
- des créations haut-de-gamme et raffinées, à partir de produits frais de saison et locaux ;
- une production artisanale élaborée dans notre laboratoire à Chabeuil par notre équipe de professionnels
- Nous privilégions les produits frais et de saison. Par conséquent, nous pouvons être amenés à vous proposer d'autres pièces en fonction de la disponibilité des produits.



## Cocktail Classique

*13 pièces/personne*

- \* Bagel sardine citron
- \* Bille de melon et jambon, pipette de vinaigre
- \* Palet de carottes glacées, jus d' oranges et gambas rôties
  - \* Tartelette mousse d' avocat et émietté de crabe
- \* Tartelette mousse de pesto, jambon cru et pignon de pin
  - \* Toast œuf de caille au plat et chorizo
- \* Savarin lentilles, tomates et carottes sur sablé moutarde
  - \* Dôme de mousse de betterave sur sablé
  - \* Verrine velouté aux petits pois et à la menthe

*Dont assortiment de mignardises {4 pièces / personne}*

(Par exemple : Macarons, tartelettes, mini-choux à la vanille, mini-entremets...)





## BOISSONS

### *Forfait Softs*

Eaux (plate et pétillante)  
Jus de fruits

### *Eaux*

Eau minérale plate (1l.)  
Eau minérale gazeuse Vals (1l.)

### *Jus de fruits (producteurs locaux)*

Pomme, Poire ou Pomme-ramboise (selon arrivages)

### *Forfait Vin (vin blanc et/ou vin rouge)*

#### *Vins rouge, blanc, rosé*

*Domaine de Montine*, Grignan-lès-Adhémar (75 cl.)  
*Domaine des Gravennes*, Suze-la-Rousse (75 cl)

#### *Clairette*

*Jaillance Tradition Bio* (75 cl.)

#### *Champagne*

*Veuve Pelletier* (75 cl.)

#### *Café*

Café en libre-service (avec tasse, sucre et touillette)



## **Prestations complémentaires**

*Les cocktails sont dressés sur des plateaux de présentation et prêts à servir.*

*Serviettes jetables incluses.*

### **NAPPAGE**

Installation du buffet avec nappage des tables

### **LOCATION VERRERIE**

Verres apéritif / verres à vin / flûtes à Champagne  
On prévoit généralement 1,5 verre / personne

### **SERVICE**

Pour un service de qualité, nous recommandons la présence d'1 serveur / 50 personnes.

Serveurs en tenue de service, pour effectuer le nappage, la mise en place et le service du cocktail et des boissons, le débarrassage, le rangement...

Le service est facturé au temps réel de présence de serveurs  
(prévoir 1 heure pour l'installation et 1h pour le rangement, en plus du temps de service)

### **DROIT DE BOUCHON**

Nous n'appliquons pas de droit de bouchon pour le service des boissons fournies par le client, mais dans ce cas nous n'assurons pas l'évacuation des bouteilles vides.

### **LIVRAISON**

Livraison possible sur demande, en fonction de notre tournée.