

CARTE DES COCKTAILS AUTOMNE-HIVER 2019-2020

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)
- 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 Elégance

18 pièces/personne

- * Cube terrine de truite, et chantilly citronnée au mascarpone
- * Cube polenta, canard et betterave rôtie
- * Mini-cannelé courge butternut et curry
- * Mini-burger mousse de brocolis et truite fumée
- * Tartelette oignon et mousse de boudin
- * Tartelette duxelles de champignon, lard et châtaigne
- * Roulé de canard confit sur sablé, insert foie gras
- * Panacotta de tomates aux légumes rôtis et betterave rouge
- * Mini-sandwich lard, salade et tomate
- * Wrap haricot rouge, maïs et viande hachée
- * Cassolette de crozets au bleu du Vercors et Noix de Grenoble
- * Cassolette salade de lentilles et joue de porc effiloché
- * Conchiglioni ricotta de poireaux



*Assortiment de mignardises
{5 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.