

Devis

Nom :
Date :
Salle :
Invités :
Heure :
Type de prestation :

COCKTAIL DINATOIRE

*5, 6, 8, 10, 12, 15, 17, 18 ou 21
pièces par personne*

**Un assortiment de toutes les pièces ci-dessous est
présenté sur ardoises, sans faire de choix, pour une belle
variété :**

Réductions salées froides

Noix de Saint Jacques à la Crémolata
Œuf de caille glaçage champignons
Pomme de terre grenaille à la « Mexicaine »
Entremet foie gras épicé et chocolat
Tartelette olives tomates
Chorizo foie gras
Maki thon
Tarte pommes de terre, sphère chèvre
Mini tartelette légumes

Réductions salées chaudes

Samossa légumes
Poulet saté
Gyoza
Nem poulet
Accras morue
Falafel
Cannelé chorizo
Flammekueche
Mini pizza
Cigarette crevettes

Boulangères et Bruschettas

Baguettes jambon pesto
Wraps
Buns
Navette
Pita
Suédois
Club
Bagel

2 pièces « Pocket Bol »

Petites salades à base de viande/
poisson et végétarienne

Marmitons chauds

Petits plats mijotés à base de viande
et de poisson



Réductions sucrées

Assortiment de réductions sucrées de notre pâtissier

5 pièces = 7,81€ TTC par personne

6 pièces = 9,35€ TTC par personne

8 pièces = 12,75€ TTC par personne

Cocktail apéritif = 6/8 pièces

10 pièces = 14,85€ TTC par personne

12 pièces = 17,90€ TTC par personne

Cocktail prolongé = 10/12 pièces

15 pièces = 21,45€ TTC par personne

17 pièces = 24,75€ TTC par personne

18 pièces = 26,60€ TTC par personne

21 pièces = 29,70€ TTC par personne

Cocktail dinatoire = 15, 17, 18, 21 pièces

*Option atelier avec animation au choix
(1 atelier équivaut à 3 pièces, à partir de 12 pièces)*

Atelier « Céviche »

Découpe de poissons marinés devant le client : Dorade/Saumon et
Noix de Saint Jacques, sélection d'accompagnements

Atelier Tataki

Découpe de viandes marinées avec galettes au maïs avec bilig

Atelier plancha

Crevettes flambées au whisky
OU

Brochettes de poissons et viandes, garnitures et sauces

Atelier huîtres et accompagnements

Pain de seigle, beurre, citron et vinaigre d'échalotes

Atelier Foie gras

En terrine et poêlé, accompagnements et pains

Atelier Fromage

Plateau de fromages affinés, pain compris

Atelier « Saumon »

Mariné et fumé, découpe devant le client, sélection
d'accompagnements

Atelier Jambon de Pays

Découpe devant le client, tapenades et pains toastés

1 atelier, 3 pièces = 6,93€ TTC par personne

Option boissons, prix à la bouteille, verrerie comprise

Champagne	31,08€ TTC
Kir pétillant	17,88€ TTC
Crémant de Loire	18,84€ TTC
Bière bouteille	3,48€ TTC
Bière Océane, fût de 30L	131,88€ TTC
Bière Leffe, fût de 6L	78€ TTC
Bière Hoogarden, fût de 6L	74,40€ TTC
Bière Stella, fût de 6L	73,20€ TTC
Bière Jupiler, fût de 6L	73,20€ TTC
(avec verres Eco-cup, consignés)	0,55€ TTC
Punch, le litre	13,80€ TTC
Vin rouge ou blanc, sélection Scénario	17,88€ TTC
Eaux minérales plates/gazeuses	1,32€ TTC
Jus de fruits	4,29€ TTC
Jus de fruits, fabrication artisanale, agriculture biologique (au choix : pomme, orange, pêche, abricot, poire)	5,39€ TTC

(Toutes bouteilles non ouvertes et non consommées sont reprises et ne sont pas facturées)

Option matériel

Location de tables rondes	22€ TTC pièce
Location de chaises	3,20€ TTC pièce
Location de mange debout habillé	20,10€ TTC pièce
Location de tables rectangulaires	19,80€ TTC pièce
Location de Tonnelle (3x3)	66€ TTC pièce

Option service

Une personne au service, tarif à l'heure
= 42€ TTC de l'heure et par serveur

Départ et retour Scénario Traiteur, livraison, mise en place, nappage pour le buffet, serviettes cocktails et service des boissons de nos clients sans prendre de droit de bouchon et débarrassage compris.

*TVA 10% (formule nourriture et sans alcool)
TVA 20% (alcool)*

Découvrez nos différentes formules, en image,
sur notre site internet www.scenario-traiteur.fr

Nous restons à votre disposition pour tout
renseignement complémentaire



Traiteur – Organisateur de réception

74, rue d'Aizenay, 85000 LA ROCHE-SUR-YON

02 51 31 90 32

contact@scenario-traiteur.fr

www.scenario-traiteur.fr