

## *Devis*

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

### **COCKTAIL**

**Un assortiment de toutes les pièces cocktail, selon les saisons, vous est proposé, sans besoin de faire des choix, afin de vous présenter 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 épice 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



## LES BUFFETS (minimum 10 personnes)

---

### Buffet simple

Deux salades composées  
Viandes froides  
Accompagnements légumes et condiments  
Salade de fruits frais  
*Pain compris, prix par personne*

### Buffet froid « Tradition »

Plateaux de charcuterie et condiments  
2 salade composées de saison  
Assortiment de viandes froides et condiments,  
2 garnitures  
Fromage et salade verte  
Entremets sucrés  
*Pain compris, prix par personne*

### Buffet froid « Terre & Mer »

Terrine de poissons, crème de safran et ciboulette  
Plateaux de charcuterie et condiments  
Salade composée de saison « Terre et Mer »  
Viandes froides et condiment  
Dos de Cabillaud à l'Aïoli  
Salade verte et duo de fromages  
« Dessert du jour »  
*Pain compris, prix par personne*

### Buffet froid « Terroir »

Jambon de Pays  
Assortiment de charcuterie et condiments  
Mini-rillons  
Rillettes de poissons  
Salade composée  
Viandes froides  
Brochettes de viandes et poissons marinés  
Ratatouille froide  
Salade verte et plateau de fromages  
Entremet chocolat et crème anglaise  
Corbeilles de fruits frais  
*Pain compris, prix par personne*

## Buffet froid « Prestige »

Poissons marinés et fumés avec condiments  
Foie gras de canard « Maison » et « Chutneys »  
Terrine de lapin confit aux petits légumes  
2 salades composées de saison  
Brochettes de viandes et poissons marinés  
Garnitures du moment  
Salade verte et plateau de fromages  
Entremets chocolat framboises/fruits exotiques  
Crème et Coulis  
Panacotta  
Brochettes de fruits frais  
*Pain compris, prix par personne*

## Option plat chaud (avec matériel de maintien au chaud)

**En remplacement des plats principaux froids,  
supplément (livrés chauds en bain-marie)**

Brandade de poisson  
Suprême de Poulet basquaise et ratatouille  
Blanquette de veau au curry et riz pilaf  
Osso Bucco et son risotto crémeux  
Tajine de poisson aux petits légumes  
Gigot de Sept heures et pommes de terres grenailles  
Parmentier de canard confit, salade verte  
Noix de jambon marinée au miel, gratin dauphinois  
Tatin de lapin  
Brochette de pommes de terre grenaille  
Paëlla

## Option boissons, prix à la bouteille, verrerie comprise

Champagne  
Kir pétillant  
Crémant de Loire  
Bière bouteille  
Bière Océane, fût de 30L  
Bière Leffe, fût de 6L  
Bière Hoogarden, fût de 6L  
Bière Stella, fût de 6L  
Bière Jubiler, fût de 6L  
**avec verres Eco-cup, consignes**  
Punch  
Vin rouge ou blanc sélection Scénario  
Eaux minérales plates / gazeuses  
Jus de fruits / cocktail de jus de fruits  
Jus de fruits, fabrication artisanale, agriculture biologique  
(au choix pomme, orange, pêche, abricot, poire)

**Toutes bouteilles non ouvertes et non consommées, seront  
reprises et ne seront pas facturées.**

## Option matériel

Location de tables rondes  
Location de chaises  
Location de mange debout habillé  
Location de tables rectangulaires  
Location de Tonnelle (3x3)

## Option Service

*Une personne au service, tarif à l'heure  
Départ et retour Scénario Traiteur, livraison, mise en  
place, nappage, 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](http://www.scenario-traiteur.fr)**

**Nous restons à votre disposition pour tout  
renseignement complémentaire**



74, rue d'Aizenay, 85000 LA ROCHE-SUR-YON  
02 51 31 90 32  
[contact@scenario-traiteur.fr](mailto:contact@scenario-traiteur.fr)  
[www.scenario-traiteur.fr](http://www.scenario-traiteur.fr)