

## *Devis*

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

### **COCKTAIL DINATOIRE**

*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

6, 8 pièces

**Cocktail apéritif**

10, 12 pièces

**Cocktail prolongé**

15, 17, 18, 21 pièces

**Cocktail dinatoire**

*Option atelier avec animation  
(au choix en supplément du cocktail)*

**(Avec l'option service)  
(1 atelier équivaut à 3 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

## 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 Jupiler, fût de 6L  
(avec verres Eco-cup, consignés)

Punch, le litre  
Vin rouge ou blanc, sélection Scénario  
Eaux minérales plates/gazeuses  
Jus de fruits  
Jus de fruits, fabrication artisanale, agriculture biologique  
(au choix : pomme, orange, pêche, abricot, poire)

**(Toutes bouteilles non ouvertes et non consommées sont reprises et ne sont 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 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](http://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](mailto:contact@scenario-traiteur.fr)

[www.scenario-traiteur.fr](http://www.scenario-traiteur.fr)