



BARTEAU TRAITEUR
CARQUEFOU ÉVÉNEMENTIEL

La Fleuriaye - 44470 Carquefou



06.78.57.55.76 - 06.86.40.34.43



barteau-traiteur@orange.fr



<http://www.bartea-traiteur.fr>

PLAQUETTE COCKTAIL
2024-2025

Notre gamme est applicable pour un minimum de 20 personnes, en retrait sur Carquefou ou bien en livraison.
(Voir modalité à la fin de la plaquette.)

1 LE COCKTAIL 6 PIÈCES (FROID) Alwena

- Toast rillettes saumon
- Moelleux aneth-citron crevettes
- Club saumon fumé
- Mini focaccia Jambon Italien
- Wrap Végé fromage frais, carotte 
- Mini brochette jambon, conté, tomates



2 LE COCKTAIL 8 PIÈCES (FROID) Flora

- Toast rillettes saumon
- Moelleux aneth-citron crevettes
- Blinis saumon fumé
- Navette poulet curry-concombre
- Verrine émulsion poivrons rouges chorizo
- Brochette tomate mozzarella, jambon
- Mini bruschetta avocat, oeuf de caille, tomate cerise, oignons rouges, parmesan



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DÎNATOIRE

3 LE COCKTAIL 12 PIÈCES (FROID + CHAUD) Loula

SALÉ & SUCRÉ

- Toast rillettes poisson
- Mini tatin boudin-pommes
- Sucrine, crème d'Isigny, pétales de saumon fumé
- Mini quiche Lorraine
- Verrine X1 au choix
- Toast foie gras
- Petit pain maïs poulet curry
- Mini burger cheddar
- Tartelette X1 au choix
- Mini chou X1 parfum au choix
- Mini brochette crevette marinée gingembre, citron vert
- Mini gâteau Nantais



4 LE COCKTAIL 15 PIÈCES (FROID + CHAUD) Éva

SALÉ & SUCRÉ

- Toast rillettes poisson thon
- Toast foie gras, confit de figues
- Mini brochette tomate cerise, mozzarella, jambon Italien
- Petit pain maïs, poulet curry
- Mini club saumon fumé
- Verrine au choix X2 (50% de chaque)
- Mini burger au curé Nantais
- Mini Wrap Végé 
- Mini panini jambon Italien, tomates, fromage, basilic
- Navette crevette, concombre mayonnaise
- Toast chèvre, confit oignons rouges 
- Tartelette chocolat banane 50%
- Tartelette citron meringue Italienne 50%
- Verrine panacotta au choix
- Sablé Framboises OU fraises
- Mini choux (parfum au choix)



5 LE COCKTAIL 18 PIÈCES (FROID + CHAUD) Perla

SALÉ & SUCRÉ

- Toast rillettes poisson thon 50%
- Toast rillettes poisson saumon 50%
- Mini bruschetta jambon sec, ricotta, roquette, huile d'olive
- Mini bruschetta, guacamole, oeuf de caille, parmesan, jambon
- Verrine X2 au choix
- Mini cocotte fruits de mer (pétoncle, crevette, encornet, moules)
- Mini tartelette petits légumes (mozzarella, courgettes, tomates)
- Petit pain foie gras
- Mini panini jambon tomate, mozzarella
- Mini burger X2 (le petit poivre & le classique au cheddar)
- Toast chèvre, confit oignons rouges, miel
- Wrap, crudités 
- Mini gâteau Nantais
- Tartelette choco-banane
- Sablé framboises
- Verrine mousse chocolat au lait streuzel 50%
- Verrine citron meringue Italienne 50%
- Mini Macarons

29,40€

6 LE COCKTAIL 6 PIÈCES (FROID) Végé

- Mini bruschetta radis, avocat, tomates, fève
- Smoothie carotte, gingembre, miel
- Assortiments petit légume farcis X2
- Verrine aubergine, concassé de tomate, huile d'olive
- Wrap crudités, fromage frais

9,90€

Choix de **verrine**

(merci de faire un choix unique pour tous vos convives !)

- Crème de petit pois lardons fumé cappucino
- Verrine Thon Yuzu avocat
- Smoothie carottes
- Gaspacho
- Houmous betterave et féta
- Avocat façon guacamole et crabe
- Crème d'asperges vertes, pique jambon Italien
- Émulsion de poivrons rouges-tomates et chorizo
- Caviar d'aubergines, chantilly tomates confites

Choix du parfum du **chou**

(merci de faire un choix unique pour tous vos convives !)

- Chou Vanille
- Chou Chocolat
- Chou Caramel

Choix de la **tartelette**

(merci de faire un choix unique pour tous vos convives !)

- Tartelette Citron
- Tartelette Fraises
- Tartelette Chocolat
- Tartelette Amandes & Framboises

MODE DE RETRAIT ET DE LIVRAISON

- **Retrait** à notre **laboratoire de confection à Carquefou** : *gratuit*
- **Livraison** sur **Carquefou** : *15€, reprise : 15€*
- **Livraison** <30km autour de **Carquefou** : *20€, reprise : 20€*
- **Livraison** entre **30 et 60km** autour de **Carquefou** : *30€, reprise : 30€*
- **Livraison** >60km autour de **Carquefou** : *nous consulter pour les tarifs*

PERSONNEL DE SERVICE 30 €/HEURE/SERVEUR (PRÉVOIR ENTRE 3H ET 5H)

- De 20 à 60 personnes prévoir 2 serveurs-e,
- De 60 à 90 personnes 3 serveurs-e,
- De 90 à 120 personnes 4 serveurs-e., etc..

SERVICES PROPOSÉS :

- Dressage des tables par l'équipe de service,
- Débarrassage des tables,
- Montage & démontage des tables et chaises (*service en supplément : nous consulter pour les tarifs*).

LOGISTIQUE :

- Nappage* tissu Blanc pour les tables **12€/unité**
- Serviette tissu blanche **1€/unité**
- Serviette « *Célisoft* » **0,50€/unité** (*couleur de votre choix*)
- Forfait vaisselle adultes **4€/personne** (*le temps du repas*)
- Forfait vaisselle enfants **2,50€/personne** (*le temps du repas*)
- Montage Buffet **Forfait 25 €/buffet**
- Tables mange-debout, location **20 €/unité** (*housses de lycra + 5€*)
- Chafing Dish **15€/unité**

**Toutes nappes endommagées (par les bougies scintillantes notamment) seront facturées.*