



# VOS ÉVÈNEMENTS

PRO & PRIVÉ





A photograph of a reception table set for a party. In the foreground, there are several plates of food, including a large platter with bread and a bowl of salad. A tall glass of champagne is visible. The background is dark with warm, out-of-focus lights, creating a bokeh effect. The text "RECEPTION" is overlaid in large, bold, white letters with a red outline.

# RECEPTION

**POUR LES BONS VIVANTS**

**PRO & PRIVÉS**



# NOS FORMULES DINATOIRE

## **Afterwork 10 pers. (110p+10 tranches de cake) 180€TTC**

- . Mini bun's brie, noix et miel de sapin - 20p
- . Mini wraps thon, pickles, fromage frais, carottes - 20p
- . Mini club sandwichs sardinade, radis noir - 20p
- . Moelleux saumon fumé et citron vert - 30p
- . Mini French sandwichs prosciuto aux herbes - 20p
- . Cake comté, noisettes, persil frais

## **Apéritive 15 pers. (150p+20 tranches de cake) 340€TTC**

- . Minis brochettes jambon de speck fumé à froid - 20p
- . Minis wraps thon, pickles, fromage frais, carottes - 20p
- . Plateau tartinade = 3 tartinades / Dips de légumes, crackers
- . Plateau des bons vivants = Brie farci / Meule de Savoie / Comté / Mozzarella / Rillettes / Tomates cerises / Pickles / Fromage frais ail des ours / Terrine / pain boulanger
- . Minis mignardises - 30p
- . Cake aux pralines roses de Lyon / Sablé aux fruits de saison / Maxi coolkie

## **Repas 20 pers. (240p+30 tranches de cake) 480€TTC**

- . Minis brochettes jambon de speck fumé à froid - 20p
- . Minis wraps thon, pickles, fromage frais, carottes - 20p
- . Plateau charcuterie = charcuterie fines, pickles
- . Minis muffins poulet mariné, gruyère, noisettes - 20p
- . Mini French sandwichs prosciuto aux herbes - 20p
- . Mini bun's brie noix et miel de sapin - 20p
- . Mini club sandwichs sardinade, radis noir - 20p
- . Minis mignardises - 40p
- . Cake aux pralines roses de Lyon / Sablé aux fruits de saison / Maxi coolkie / Gâteau de Savoie



# LES BOISSONS

---

**Tireuse à bière - 240€ premier fût puis 190€ par fût supplémentaire**

Fût 20 litres "La verte" Brasserie du Mont-Blanc ou Bière blonde

**Nos bonbonnes avec Alcool - 30 pers. 110€/unité**

- Apéro Spritz
- Punch Maison
- Kir (Crème cassis/mûre/framboise/pêche/chataigne vin blanc sec)

**Nos bonbonnes sans alcool - 30 pers. 75€/unité**

- Kiwi Pop (Kiwi, fleur de sureau, citron vert, pétillante)
- Cactus (Cactus, citron vert, orange)
- Purple Fizz (Myrtilles, Pomme, LimeFizz)

**Vin chaud - 30 pers. 125€/unité**

- Vin chaud traditionnel ou à la cerise.
- Cidre chaud au gingembre, citron et miel (135€/unité)

**Bar à boisson chaude fin de repas - 2,9€/pers.**

Café, Sélection de Thé et Infusion, sucre - Gobelets Eco-conçus

**Bar à chocolat chaud - 30 pers. 120€/unité**

Chocolat chaud 62% cacao, servi à la demande en chocolatière, touche de Chantilly à la vanille

# LES SOFTS

---

**Coca-Cola 1,5L 4,3€**

**Orangina 1,5L 4,3€**

**Schweppes Tonic 1L 6€**

**Abatille Bulles 2,5€**

**Ice Tea Pêche 1L 4,3€**

**Sprite 4,3€**

**Jus de fruits 75cl 6€**

**Abatille 2,2€**

**OPTION : Droit de Bouchon - 5€/bouteilles**

**Sans droit de Bouchon = Pas de logistique de bar et cave de notre part**



# LA CAVE

## VINS BLANCS 75cl

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Chardonnay - Sec                     | 12€ |
| Côtes de Gascogne - Légèrement sucré | 16€ |
| Chignin de Savoie - Sec et Minéral   | 18€ |

## VINS ROUGES 75cl

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Gamay gourmand - Léger     | 12€ |
| Côtes du Rhône - Force     | 18€ |
| Mondeuse de Savoie - Léger | 18€ |

## VINS ROSES 75cl

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Rosé Méditerranée          | 12€ |
| Coteaux Varois en Provence | 12€ |
| Rosé de Savoie             | 18€ |

## BULLES & CHAMPAGNES 75cl

|                   |     |
|-------------------|-----|
| Crémant de Loire  | 16€ |
| Crémant de Savoie | 19€ |
| Champagne brut    | 39€ |

## LES DIGESTIFS

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Génépi maison 70cl             | 24€ |
| Get 27/31/Menthe pastille 70cl | 25€ |
| Poire 70cl                     | 40€ |
| Cognac XO BOYARD 70cl          | 40€ |
| Chartreuse verte 70cl          | 70€ |
| Rhum ambré HAVANA 70cl         | 40€ |
| Wisky Monkey Shoulder 70cl     | 55€ |

### Bar à trou normand - 30 pers. 185€/unité

Machine à granité goût citron et eau de vie

### Bar à trou des îles - 30 pers. 225€/unité

Machine à granité goût citron vert, menthe et rhum blanc





# LES ATELIERS

## **Bar à Fondue de fromages - 650€ - 50pers.**

Dégustation d'une traditionnelle fondue aux 3 fromages des Alpes. Pour un effet Waoow garantie en été comme en hivers.

## **Bar Terroir - 5€/pers. minimum 30 pers.**

Déclinaison de terrine, pâté et pickles confectionnés par nos soins en fonction des saisons. Accompagné de pain boulanger.

## **Fontaine au chocolat - 350€ - 50pers.**

Brochettes fruits frais et guimauve, biscuits à tremper

## **S'more bar - 195€ - 40 pers.**

Autour d'un mini feu de table, faites griller votre chamallow et déguster-le entre deux biscuits avec un carré de chocolat.

## **Bar à soupes - 3,5€/pers. minimum 30 pers.**

2 soupes chaudes et 1 soupe froide. Condiments gourmands.

## **Bar à buratta - 11€/pers. min 30 pers.**

Mini buratta 50gr, pesto vert, rouge, ail des ours et autres toppings gourmands sucrés et salés

# LES NOCTEMBULES

Pour vos fringales nocturnes - Mise en place 23h30/00h

## **Croque Monsieur - 45€**

20 pièces : jambon blanc, oignons confits, cheddar maturé

## **Hot Dog de Minuit - 45€**

20 pièces garnies de saucisses de Strasbourg, ketchup et moutarde douce. Parcémé d'oignons frits.

## **Mini crêpes - 60€**

60 demi crêpes accompagnées de confitures, sucre et chocolat

## **Choco Fruits - 60€/20pers.**

Fruits coupés de saison, sauce chocolat, biscuit et chamallow

**NOS**

**BUFFETS**

**PRO & PRIVÉS**





# LES BUFFETS FROID

## **BUFFET "BISOUS"**

**20€ TTC/ PERS.**

Salade paysanne, grenailles, haricots vert, champignons, oeufs  
Salade quinoa, patate douce rôtie, roquette, poire, noix, feta  
Salade pomme de terre, jambon blanc, tomates, oignons rouges

Assortiments de charcuteries fines et pickles

Focaccia végétarienne Buratta crémeuse, pesto ail des ours, anti-pasti, balsamique

Petits roulés saumon et baies roses, fromage frais à l'estragon

Sélection de 3 fromages affinés, fruits frais et fruits secs

Mousse au chocolat  
Cake de l'écureuil

Assortiments de pains et baguettes du boulanger.

## **BUFFET "GROS BISOUS"**

**28€ TTC/ PERS.**

Salade carottes, choux blanc façon Coleslaw  
Salade torsade, tomates confites, olives noires, roquette  
Salade grenailles, oeufs durs, oignons rouges, jambon blanc

Terrine maison aux saveurs du jardin, jambon de speck fumé à froid en fine tranche et pickles

Poulet aux champignons /et/ Saumon aux agrumes

Focaccia Speck, Tomme de Savoie, noisette torréfiées, balsamique  
Verrine avocat, agrumes et balsamique

Sélection de 5 fromages affinés, fruits frais et fruits secs

Tarte aux pralines roses  
Financier pistache, compoté de fruits de saison

Assortiments de pains et baguettes du boulanger.

*Minimum 40 convives facturés (4€ par personne en sus entre 15 et 39 pers.)*

# LES BUFFETS CHAUD

## BUFFET "BIG BISOUS"

**33€ TTC / PERS.**

Salade paysanne, grenailles, haricots vert, champignons, oeufs  
Salade quinoa, patate douce rôtie, roquette, poire, noix, feta  
Salade pomme de terre, jambon blanc, tomates, oignons rouges

Poulet aux champignons /et/ Terrine maison aux saveurs du jardin

»»» Boeuf braisé aux carottes multicolores /et/ Tartiflette Reblochon  
AOP des Aravis

»»» Grenailles au paprika /et/ Légumes de saison rôtis aux herbes

Sélection de 3 fromages affinés, fruits frais et fruits secs

Tarte aux pralines roses

Financier pistache, compoté de fruits de saison

Assortiments de pains et baguettes du boulanger.

## BUFFET "ZOU BISOUS BISOUS"

**39€ TTC / PERS.**

Salade carottes, choux blanc façon Coleslaw  
Salade torsade, tomates confites, olives noires, roquette  
Salade grenailles, oeufs durs, oignons rouges, jambon blanc

Rillettes de merlu gingembre et citron vert /et/ jambon de speck fumé  
à froid en fine tranche et pickles

»»» Effiloché de boeuf sirop d'érable /et/ Saumon basse température  
citron aneth

»»» Risotto crémeux parmesan /et/ Légumes rôtie de saison

Sélection de 5 fromages affinés, fruits frais et fruits secs

Tiramisu classico /et/ Tarte citron meringuée /et/ Cake de l'écureuil

Assortiments de pains et baguettes du boulanger.

*Minimum 40 convives facturés (4€ par personne en sus entre 15 et 39 pers.)*



# LE MENU À L'ASSIETTE

**59€ TTC / PERS.**  
**53,54€ HT / PERS.**

- . PATÉ CROUTE MAISON, PICKLES MULTICOLORS .
- . CAPPUCINO SALÉ AU LÉGUMES DE SAISON, GRAINES TORRÉFIÉES .
- . CROUSTILLANT DE BOUDIN NOIR, POMMES ET POIRES .

- . EFFILOCHÉ DE COCHON FAÇON CARBONADE (CUISSON 4H), ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE .
- . GNOCCHIS GRATINÉS À LA CRÈME DE BREZAIN, MIEL, NOISETTES ET GRAINES DE MOUTARDE .
- . PAVÉ DE SAUMON EN CROUTE MULTIGRAINES, RISOTTO CRÉMEUX .
- . FRICASSÉ DE SOT L'Y LAISSE COMME UNE BLANQUETTE, RIZ PARFUMÉ AUX HERBES .

- . BRIE FARCI AMANDES ET FRUITS SECS .
- . 1/2 ST MARCELIN CRÉMEUX ET CONFIT DE MYRTILLES .
- . DUO DE TOMME ET COMTÉ, MESCLUN, PESTEDA .

- . TARTELETTE SABLÉ CITRON MERINGUÉ .
- . MOUSSE AU CHOCOLAT, PALET GANDUJA .
- . TIRAMISU PISTACHE, FRUITS FRAIS DE SAISON .

**1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 FROMAGE + 1 DESSERT AU CHOIX**

*Minimum 40 convives facturés (4€ par personne en sus entre 15 et 39 pers.)*

**VAISSELLE, PAIN, SERVICE INCLUS (HORS BOISSONS)**

# FOCCACIA<sup>!</sup>

Commande 48h à l'avance



## **FOCCACIA NATURE**

Plaque entière 20€  
Boule individuelle 4€

## **PLATEAUX CLUBS FOCCACIA - 24 PARTS**

### **CIMES**

Pesto ail des ours, jambon de speck fumé à froid, noisettes torréfiées, salade, crème de balsamique

### **PIQUANTE**

Chorizo ibérique, pesto rouge, poivrons, salade, crème de balsamique

### **VEGGIE**

Stracciatella de Buratta crémeuse, antipasti, salade, crème de balsamique

### **CLUB**

Blanc de poulet, tomates, oignons rouges, crème césar, copeaux de parmesan







Bizous

**O  
C  
A  
S  
I  
O  
N  
S**

**P  
A  
R  
T  
I  
C  
U  
L  
I  
È  
R  
E  
S**

**PRO & PRIVÉS**

# ARBRE DE NOËL

## SERVICE BUFFET

Burger boeuf, Tomme de Savoie, oignons caramélisés  
Bagel concombre, french cheese, aneth et grenade  
Tzatziki de pomelo  
Carottes rôties aux épices de Noël  
Tatin de betteraves et fromage frais  
Carpaccio de St Jacques, tartare aux agrumes  
Tartelette de mousseline de patate douce à l'orange  
Pain d'épices foie gras et figues confites  
Mini Club jambon blanc aux herbes et huile de truffe  
Assiettes french cheese, saumon et myrtilles  
Brie farci aux fruits sec

Bûches  
Cookie choco noisettes  
Mini tarte aux pralines roses

## EN OPTION

Champagne, vin, cocktail en bonbonne, soft  
*Carte sur demande*

*Minimum 20 convives facturés*

**35€ht/pers.**

Nappage et vaisselle de service **compris** - Vaisselle de table en supplément

Service (en sus)

Pour une prestation de qualité nous vous mettons à disposition un serveur tous les 30 invités.





# RACLETTE PARTY

**PRO & PRIVÉS**

# LA RACLETTE PARTY

---

## **Service à la Meule**

*(Un repas sans fromage est possible sur demande)*

**Demis Meules au lait cru IGP Haute-Savoie (74)**

*(Raclette à la truffe +4€/pers.)*

**Farandole de charcuterie coupée "à l'italienne"  
qualité premium**

**Pomme de terre grenailles  
- Cuisson vapeur aromatisée -**

**Salade d'accompagnement,  
légumes de saisons confits et pain**

**Topping qui claquent - Pour "Pimper" votre raclette  
(sauce chimichurri, granola maison, confit d'oignons)**

**Eaux**

---

***Raclette Bambino - 10,90€/enfant (-12 ans)***



***Minimum 40 convives facturés(4€par personne en sus entre 15 et 39pers.)***

***35€/pers.***

**Nappage et vaisselle de service compris - Vaisselle jetable eco-conçue incluse**

**Vaisselle de table qualité supérieure en supplément**

**Service (en sus)**

**Pour une prestation de qualité nous vous mettons à disposition un serveur tous les 30 invités.**



# RACLETTE BAR<sup>!!</sup>

---

## **Louez notre bar à raclette mobile pour tous vos évènements**

Livraison sur le lieu de votre choix

### **TARIF :**

Location simple 2 appareils à raclette compris 250€

Livraison 1€/Km aller-retour hors CDA

Appareil à raclette supplémentaire +25€/appareil

***Prestation tout compris +29€/pers. :***

***Raclette, charcuterie fine, pdt chaude, topping funky  
(minimum 20 pers.)***





*Bizous*

**PRO & PRIVÉS**



# NOS DESSERTS<sup>!</sup>

## DE TRADITION

---

TARTE AUX PRALINES ROSES DE LYON - 10pers. - 30€

BRIOCHE AUX PRALINES ROSES DE LYON -  
*finaliste mondial de la Praline 2026* - 10pers. - 30€

TROPEZIENNE AUX PRALINES ROSES DE LYON - 10pers. - 45€

---

FRAISIER - (par 25 personnes) - 125€

FORET NOIRE - (par 25 personnes) - 125€

ENTREMET CHOCOLAT - (par 25 personnes) - 125€

---

MAXI COOLKIE - 10pers. - 28€

CAKE AUX NOISETTES - 10pers. - 17€

FINANCIER PISTACHE ou PISTACHE - 10 pers. - 35€

---

ANNEAU GOURMAND - 6,9€/pers. - minimum 10 pers.  
(Chocolat noisettes fruits / Vanille de fruits de saison)

NUMBER CAKE ou LETTER CAKE - 8,9€/pers. - minimum 20 pers.

**Commande 72h à l'avance, avant 12h**



**DESSERTS INDIVIDUELS 5,5€ PAR PERSONNE**

**TARTE CITRON MERINGUÉE  
TIRAMISU SPÉCULOS  
COOLKIE CHOCO ET CRÈME DE NOISETTE  
COUPE MONT BLANC  
(MINIMUM 20P)**

# BUFFET BRUNCH

---

Café, thé, jus de fruits

mini viennoiseries artisanales pur beurre

Salade composée de saison

Planche de charcuterie

Planche de saumon fumée

Plateaux de fromages des Alpagnes

Corbeille de fruits de saison

Pain boulanger - confiture de myrtille

## **EN OPTION :**

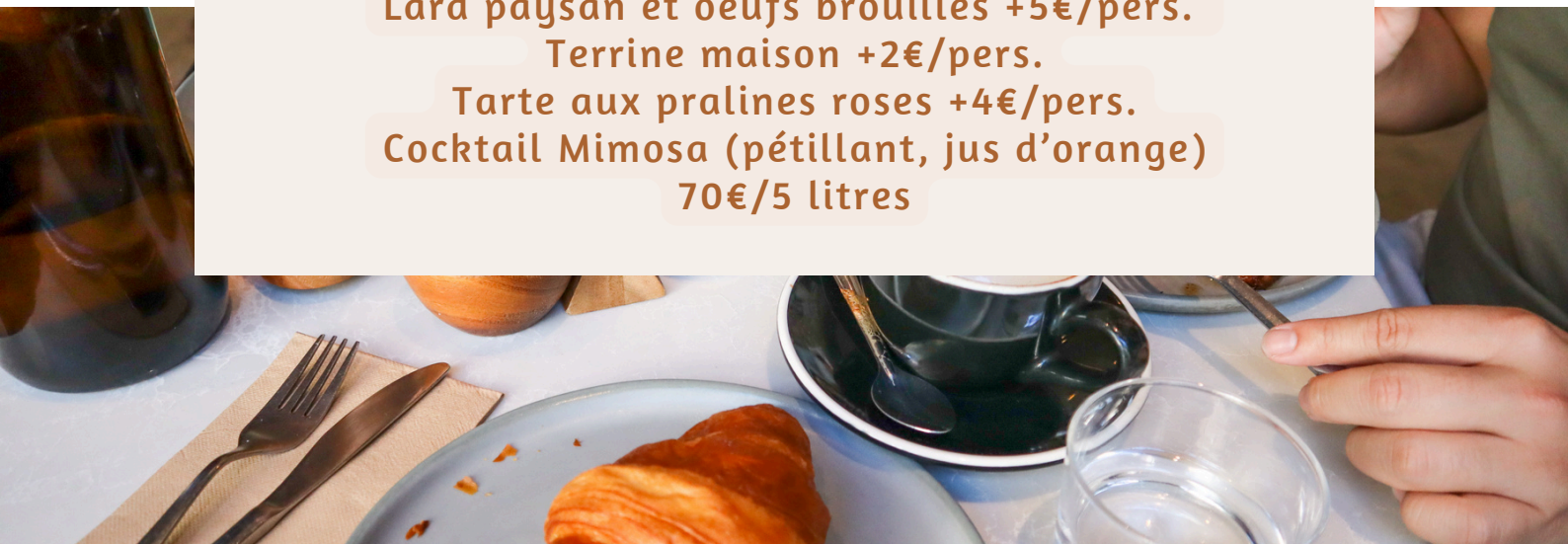
Lard paysan et oeufs brouillés +5€/pers.

Terrine maison +2€/pers.

Tarte aux pralines roses +4€/pers.

Cocktail Mimosa (pétillant, jus d'orange)

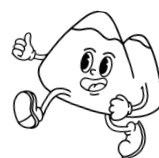
70€/5 litres



*Minimum 30 convives facturés*

## **30€/pers.**

Nappage et vaisselle de service **compris** - Vaisselle de table en supplément





# POÊLE GÉANTE

---

Minimum 50 pers. Prix pour 1 pers. portion de 500 gr

## Rougail saucisse diots, riz blanc - 11,5€

Epicé mais pas trop...

## Tartiflette Reblochon AOP - 10€ Croziflette au Reblochon AOP - 11,5€

Gratin aux lardons paysans, oignons blanc gratinés au Reblochon

## Diots de Savoie(x2) au vin rouge, gratin de crozets - 12€

Saucisses maigres de Savoie mijotées plusieurs heures au vin

## Plateau de charcuterie pour accompagner tartiflette et croziflette (1 tr jambon aux herbes, 1 tr jambon cru, 2 tr de coppa - 2,5€/pers.

## Salade verte et vinaigrette - 1,5€/pers.

## Fromage des 2 Savoie : Meule de Savoie, Tomes, Reblochon - 4,5€/pers.

## Tiramisu ou Tarte aux myrtilles - 4,5€/pers.

## Accessoires couverts, assiettes, serviettes et gobelet eco - 1,50€/pers.

# LOCATION

---

## Nappage table convives

Nappage rectangulaire et serviettes blanches intissés : 2,20€/pers.

Nappage rectangulaire et serviettes blanches tissus : 3,7€/pers.

## Location de la vaisselle : à rendre non lavé

Forfait 6 pièces : 2 assiettes, 1 verre, 3 couverts : 15€/personne

## Le matériel de réchauffage (four, étuve ...) sera facturé au tarif de location pour les salles non équipées en matériel de cuisine :

Etuve chauffante : 75€

Four électrique : 120€

Plancha à gaz : 75€

Chaffing dish : 25€

# LOGITIQUE

## TRAITEUR ET PRIVATISATION

---

### **DELAIS :**

Nos délais de commandes sont 72h avant midi (3 semaines pour les grands évènements) afin d'assurer notre approvisionnement et production.

### **TARIF :**

Nos tarifs sont présentés sur une base minimal de 30 personnes, sans livraison, ni service, ni vaisselle, ni nappage, ni boissons.  
Une facturation supplémentaire de 4€ ttc/pers. sera appliquée pour les évènements de moins de 30 personnes.

### **LIVRAISON :**

La Livraison est possible avec une facturation de 1€ ttc/kilomètre parcouru depuis notre établissement. Un créneau de 1h minimum sera précisé, avec un contact joignable par téléphone.

### **SERVICE :**

Une équipe de service est possible sur une durée de minimum 6h au départ de notre établissement sur la base de 200€ ttc/personnel.

### **VAISSELLE :**

La vaisselle complète incluant les assiettes, verres, nappage et serviettes est possible sur la base de 15€ ttc/personne.

### **BOISSONS :**

Une formule boisson soft incluant eaux, sodas et thermos de café en livraison est possible pour 8€ ttc/pers. Nous disposons également de vins et champagne sur simple demande.





# CONDITIONS

## TRAITEUR ET PRIVATISATION

---

### **Commande :**

Toute commande ou réservation doit être accompagnée d'un acompte de 40% TTC, du devis ou du présent document retourné et signé par le client. Le nombre définitif des repas devra être confirmé à l'entreprise **2 semaines** avant la date de la prestation. Passé ce délai, il ne sera pas tenu compte des désistements éventuels pour la facturation.

**Résiliation :** En cas d'annulation par le client d'une commande acceptée par l'entreprise, l'acompte de 40% précédemment versé restera acquis à titre d'indemnité forfaitaire et irréductible quel que soit le motif de l'annulation. Par ailleurs, l'entreprise se réserve le droit de réclamer au client le remboursement des frais avancés pour la prestation et plus généralement l'indemnisation du préjudice subi du fait de l'annulation de la commande.

**Exécution de la prestation :** Toute vaisselle cassée ou perdue pendant le service sera facturée au client. L'entreprise décline toute responsabilité pour les dégâts ou dégradations qui viendraient à être commis par le personnel de service employé par le client. Pour un repas avec service notre prestation est de 8 heures de présence environ (dressage des tables, service et débarrassage) :

- Pour un passage à table pour le déjeuner du midi (14h00 / 14h30 maximum) pour une durée de service maximum de 4 heures (18h30 fin de repas pour ensuite débarrasser). Tout dépassement entraînera une facturation de 40€ TTC/serveur.
- Pour un repas du soir, notre présence est prévue jusqu'à 1 heure du matin maximum, au-delà, un supplément de 50€ TTC par heure entamée et par serveur sera demandé. Le personnel de service est sur la base d'un serveur pour 30 personnes. Dans le cadre de la privatisation du restaurant, le client est informé que l'établissement devra fermer ses portes au plus tard à 1h.

**Paiement :** L'entreprise se réserve le droit de modifier le prix indiqué dans le devis, en cas d'augmentation des cours, à condition de l'avoir stipulé au client lors de la prise de commande. Le prix facturé sera alors celui du tarif en vigueur au jour de la livraison. Le prix est payable comptant à réception de la facture, en espèces, par chèque ou par carte bancaire.

**Réclamations :** Aucune réclamation ne sera admise postérieurement au jour de la livraison ou de la prestation. En tout état de cause, les réserves éventuelles émises par le client ne pourront justifier un quelconque retard de paiement.

**Les prix :** Tous nos prix sont indiqués TTC (TVA 10% pour les repas et soft et 20% pour les boissons avec alcool)

**Transport :** Nous intervenons sur un rayon de 200km autour d'Aytré et La Rochelle. Une participation aux frais de déplacement peut être demandée, elle sera précisée lors de la commande (Participation du Km, aller retour au-delà de 50km - 0,8€).

Date : Lieu :

Signature de l'entreprise

Signature du client,