



Partenaire du



COCKTAIL DINATOIRE – 16 Pièces – 37 € HT PAR PERSONNE

12 pièces salées

4 pièces sucrées

Pain mignon au poulet

Madeleine pesto

Mini cake à l'emmental et fourme d'Ambert

Pain focaccia mozzarella, tomates, pesto

Muffin aux légumes

Pain pita crudités

Mini pizza plusieurs saveurs

Navette garni de tomates confites et fromage frais

Verrine mousse de betterave, émincé d'œufs

Verrine mousse de carotte, chantilly de fromage frais

Verrine salade de lotte au citron vert et curry

Verrine de légumes de saison crus /tomate, carotte, chou-fleur, concombre, sauce cocktail

Mini tarte lunch chocolat

Canelé framboise

Muffins au caramel beurre sale

Rose de sable

Maître d'hôtel pour la mise en place, le service et le rangement – vacation de 6H – 291€ HT soit 320,10€ TTC

Forfait mobilité 95€ HT soit 114€ TTC

A partir de 30 personnes





Partenaire du



COCKTAIL DINATOIRE – 18 Pièces – 43,90 € HT PAR PERSONNE

12 pièces salées

6 pièces sucrées

Pain mignon au poulet

Mini cake à l'emmental et fourme d'Ambert

Madeleine pesto

Mini pizza plusieurs saveurs

Focaccia croustillante mozzarella, tomates, pesto

Muffin aux légumes

Pain pita crudités

Navette garni de tomates confites et fromage frais

Verrine mousse de betterave, émincé d'œuf

Verrine mousse de carotte, chantilly de fromage frais

Verrine salade de lotte au citron vert et curry

Verrines de légumes de saison crus /tomate, carotte, chou-fleur, concombre, sauce cocktail

Tarte lunch chocolat

Tarte lunch citron

Canelé framboise

Muffins au caramel beurre sale

Rose de sable

Mini tropézienne

Maître d'hôtel pour la mise en place, le service et le rangement – vacation de 6H – 291 €HT soit 320,10 €TTC

Forfait mobilité 95 €HT soit 114 €TTC

A partir de 30 personnes





Partenaire du



COCKTAIL DINATOIRE – 24 Pièces – 49,90 € HT PAR PERSONNE

18 pièces salées

6 pièces sucrées

Pain mignon au poulet

Madeleine pesto

Madeleine curry

Focaccia mozzarella, tomates, pesto

Muffin aux légumes

Mini pizza plusieurs saveurs

Mini cake à l'emmental et fourme d'Ambert

Pain pita crudités

Pain brioché garni de tomates confites et fromage frais

Mini tartelettes salées: oignon confits au raisin, tartare de tomate, poivron confits

Croq'finger veggie

Briochettes au fromage

Buffala campana, pois gourmand, olive grecque

Verrine mousse de betterave, émincé d'œuf

Verrine mousse de carotte, chantilly de fromage frais

Verrine salade de lotte au citron vert et curry

Verrines de légumes de saison crus /tomate, carotte, chou-fleur, concombre, sauce cocktail/

Verrines gaspacho de poivrons aux épices douces

Tarte lunch chocolat

Tarte lunch citron

Canelé framboise

Mini muffins au caramel beurre sale

Rose de sable

Mini tropézienne

Maître d'hôtel pour la mise en place, le service et le rangement – vacation de 6H – 291 €HT soit 320,10 €TTC

Forfait mobilité 95 €HT soit 114 €TTC

A partir de 30 personnes





Partenaire du



NOS OFFRES

Matériel inclus: nappage pour buffet/serviette cocktail
Hors boisson (*non alcoolisées et alcoolisées*)
Hors service

Nous nous tenons à votre disposition
pour vous établir un devis personnalisé

Contact: Sara Martinez
01 48 76 31 69 – 07 70 89 14 49
sara.martinez@saintconde.fr
contact@saintconde.fr
www.traiteur-saintconde.fr
Insta: saintcondetraiteur_

