

Aux fruits de ma passion



Alexandre MIGLIORE
Route de l'Amblève 110
4987 Stoumont Belgique

Stoumont, Le --/--/2019

TVA: BE 0808 122 836
GSM: +32(0)494 76 38 16
MAIL: info@auxfruitsdemapassion.be

| | |
|---------------------|--|
| validité de l'offre | |
| Nombre | |
| Lieux | |
| Date | |

Nom :

Promotion traiteur Communion, baptême et fête laïque :

Découvrez notre offre spéciale (uniquement disponible à emporter ou à la livraison)

Attention cette offre est uniquement disponible du 20 avril au 20 Juin 2019

Mise en bouche traiteur à emporter ou à livrer :

Service d'amuse-bouche salés, chauds et froids, présentés sous forme de mini verrines, mini cassolettes et brochettes (Verrines jetables fournies).

Mise en bouches « soft » à 9€/p. à partir de 10 pers.

Assortiment d'amuse-bouche, chauds et froids, 5 pièces par personne

Mises en bouches « fiesta » à 14€/p. à partir de 10 pers.

Assortiment (panaché) d'amuse-bouche, chauds et froids, 8 pièces par personne

Amuse-bouche « à la pièce » à 1,90€/p. (Minimum 10 pièces par choix)

Choix d'amuse-bouche froid :

- Gaspacho de melon aux amandes, croquants de jambon de parme
- Assortiment de mini wraps (saumon fumé, jambon de parme, tomate mozza etc)
- Espuma de roquefort, raisin blanc et noix
- Tartare de pomme au pavé de Stoumont, éclat de jambon d'Ardenne
- Tartare de thon aux fruits de la passion
- Maquis de canard, poireaux frits et jeunes pousses, espuma de cèpes
- Macaron au foie gras
- Macaron au saumon fumé et fromage frais
- Mousse de truite fumée, écrevisse et avocat

Choix d'amuse-bouche chaud :

- Cappuccino de homard
- Velouté melon, thon snaké au sésame
- Saumon snaké épices chinoise (mi- cuit) sur lit de romaine, tuile au parmesan
- Noix de St-Jacques sautées au gingembre, émulsion iodée au lait de coco
- Assortiment de friture chinoise
- Saté de volaille
- Brochettes de Crevettes d'eaux douces à la Créole
- Orancini de langoustine
- Bœuf caramélisé, chicon, crumble de parmesan
- Aumônière de foie gras poêlé pommes, beurre vanille

Apéritif « Enfant » à 5€/p. (enfant de moins de 12 ans)

- Bonbon de jambon au kiri
- Œuf mimosa
- Mini pizza
- Mini croque-monsieur

Apéritif « à picorer » à 5€/p. à partir de 10 pers.

- Assortiment de légumes crus et ses deux sauces
- Assortiment de chips de légumes
- Assortiment de saucissons, fromages et olives
- Assortiment de houmous, guacamole et grissinis

Informations :

Les amuse-bouche chauds sont conditionnés dans des plats jetables, vous recevrez une fiche technique détaillée pour réchauffer Verrines jetable

Vous recevez votre me avec une fiche technique pour réchauffer et dresser chaque plat.

Buffets traiteur :

Les buffets traiteur sont préparés artisanalement à l'atelier avec uniquement des produits frais et de saison.

Buffet froid « Rustique » à 16€/p. à partir de 20 pers. (-40% pour les enfants de moins de 12 ans)

Composition :

- Tourelles de boudins
- Chiffonnades de jambon à l'os
- Terrine à l'ancienne et sa confiture d'ognons
- Pilon de poulet grillé
- Charcuteries Ardennaise

Accompagnements :

- Salade pomme de terre au cumin et coriandre
- Penne à la roquette, au cœur d'artichaut et tomates confites
- Taboulé de quinoa
- Courgettes grillés, salade de fenouil, cèleris rémoulade, salade de choux blanc aux curry, salade de choux rouge, salade de concombre à l'aneth, carottes citronnées etc....
- Assortiment petits pains, sauce et beurre

Buffet froid « Festival » à 21,20€/p. à partir de 20 pers. (-40% pour les enfants de moins de 12 ans)

Composition :

- Saumon en belle vue
- Salade de Scampis à l'avocat
- Pêche pochée en éventail et sa rilette de thon aux herbes
- Tartare de tomate crevette
- Jambon melon
- Rosbif braisé
- Blanc de volaille fermière rôtis au miel
- Filet de porc rôti aux herbes

Accompagnements :

- Salade pomme de terre au cumin et coriandre
- Penne à la roquette, au cœur d'artichaut et tomates confites
- Taboulé de quinoa
- Courgettes grillées, salade de fenouil, cèleris rémoulade, salade de choux blanc aux curry, salade de choux rouge, salade concombre à l'aneth, carottes citronnées etc....
- Assortiment petits pains, sauce et beurre

Buffet froid « Italien » à 22,50€/p. à partir de 20 pers. (-40% pour les enfants de moins de 12 ans)

Composition :

- Vitello tonato aux câpres de Sicile
- Carpaccio de bœuf, roquette et copeaux de parmesan
- Trios de charcuteries italiennes
- Carpaccio de saumon au basilic
- Scampis à la vénitienne
- Salade de poulpe

Accompagnements :

- Penne à la roquette, au cœur d'artichaut et tomates confites
- Riso galo aux olives et légumes croquants
- Aubergine alla parmigiana
- Véritable Tomate caprese (mozzarella)
- Courgettes grillées, salade de fenouil, cèleris rémoulade, salade concombre à l'aneth, carottes citronnées etc....
- Assortiment petits pains, sauce et beurre

Buffets Chaud :

Uniquement disponible à la livraison dans un rayon de 20 km Location des bains marie compris

Buffet chaud "Pasta" (pâtes fraîches) à 17€/p. à partir de 20 pers. (-40% pour les enfants de moins de 12 ans)

- Raviole aux asperges, jus de veau, jambon parme et roquette
- Linguine aux fruits de mer (scampis, coquillages, saumon)
- Raviole de ricotta au pesto
- Lasagne à la parmigiana (aubergine, bolognaise), chips de parmesan
- Rigatoni 4 fromages, parsemés de champignon fris/ ou penne alla carbonara
- Assortiment de petits pains et beurre et fromages râpés

Ce buffet est Uniquement disponible à la livraison dans un rayon de 20 km Location des bains marie compris !

Buffet chaud "Mondo" à 25€/p. à partir de 20 pers. (-40% pour les enfants de moins de 12 ans)

- Piccata de veau alla Romana déglacée au marsala et polenta rôties (Italie)
- Curry vert de volaille thaï, riz parfumé (Thaï)
- Waterzooï de la Mer du nord (poissons), légumes de saison et pomme vapeur (Belgique)
- Magret de canard braisée, gratin dauphinois (France)
- Cari de crevette, lait de coco et ananas (Iles)
- Assortiment de petits pains et beurre

Ce buffet est Uniquement disponible à la livraison dans un rayon de 20 km Location des bains marie compris !

Buffet froid et chaud "Soft" à 25€/p. à partir de 30 pers. (-40% pour les enfants de moins de 12 ans)

Composition froide :

- Saumon en belle vue
- Pêche pochée en éventail et sa rilette de thon aux herbes
- Tartare de tomate crevette
- Jambon Melon
- Carpaccio de bœuf, roquette et copeaux de parmesan
- Tourelles de boudins

Composition Chaude :

Trois de pâtes :

- Linguine aux fruits de mer (scampis, coquillages)
- Raviole aux asperges, jus de veau, jambon parme et roquette
- Rigatoni 4 fromages, parsemés de champignons frits

Accompagnements salade bar :

- Salade de pomme de terre au cumin et coriandre
- Taboulé de quinoa
- Courgettes grillées, salade de fenouil, cèleris rémoulade, salade de choux blanc aux curry, salade concombre à l'aneth, carottes citronnées etc....
- Assortiment petits pains, sauce et beurre

Ce buffet est Uniquement disponible à la livraison dans un rayon de 20 km Location des bains marie compris !

Buffet froid et chaud "Fiesta" à 30€/p. à partir de 30 pers. (-40% pour les enfants de moins de 12 ans)

Composition froide :

- Saumon en belle vue
- Pêche pochée en éventail et sa rilette de thon aux herbes
- Tartare de tomate crevette

- Jambon Melon
- Carpaccio de bœuf, roquette et copeaux de parmesan
- Tourelles de boudins

Composition Chaude :

- Magret de canard braisée, gratin dauphinois
- Scampis sautés, lait de coco et ananas
- Raviole aux asperges, jus de veau, jambon parme et roquette
- Waterzooï de la Mer du nord (poissons)

Accompagnements salade bar :

- Riz épicé à l'indienne
- Taboulé de quinoa
- Courgettes grillées, salade de fenouil, cèleris rémoulade, salade de choux blanc aux curry, salade concombre à l'aneth, carottes citronnées etc....
- Assortiment petits pains, sauce et beurre

Ce buffet est Uniquement disponible à la livraison dans un rayon de 20 km Location des bains marie compris !

Les desserts :

Buffet « dessert » à 10€/p.

A partir de 20 pers.

Composition :

- Assortiment de macarons
- Crème brûlée vanille bourbon
- Mousses au chocolat (Chocolat au lait, noir et blanc)
- Tiramisu
- Moelleux au chocolat
- Assortiment de fruits de Saisons / ou salade de fruits

Assortiment de 3 Mignardises par personne à 6,40€/p. à partir de 15 pers.

Choix de mini dessert : (2,20€ à la pièce) (*Minimum 15 pièces par choix*)

(Les choix varient en fonction des saisons)

- Pana cotta basilic, coulis de griottes
- Tiramisu
- Crème brûlée des tropiques
- Duo de mousse aux chocolats
- Salade de fruits tropicaux au sirop de citronnelle
- Tartelette au chocolat noir
- Tartelette aux fraises
- Tartelette au citron
- Macaron framboise, coulis de fruits rouges
- Bombe au chocolat
- Bombe exotique (dacquoise, mousse vanille passion, brunoise ananas)
- Moelleux au chocolat extra amer, caramel beurre salé

Gâteau entremet (pâtisserie fine) à 4,25€/P. à partir de 10 pers

Choix :

Le chocolat cerise : Biscuit chocolat, mousse au chocolat, confit de griottes, glaçage chocolat

Le fruit rouge : Croustillant feuillantine, Fraises marinée aux poivres de Sichuan, biscuit pistache, mousse légère à la vanille, glaçage fruits rouges (uniquement disponible de mai à août)

--

Le carrément chocolat : Moelleux aux chocolat 70% de cacao « Guanaja », crème onctueuse au chocolat, praliné feuilleté, mousse au chocolat, glaçage au chocolat

--

L'automne-hiver : Croute de sablée bretons, tartare de poire au poivre de cassis, biscuit aux amandes mousse de fromage blanc artisanal, glaçage chocolat blanc (uniquement disponible d'octobre à mars)

--

Biscuit à la cuillère, compotée de kiwis au gingembre, insert aux fruits de la passion, framboise

--

Le Passionné exotique : mousse vanille passion, brunoise d'ananas, biscuit coco, mangue jasmin, glaçage chocolat blanc

--

Gâteau glace artisanal, goût et garniture au choix

Délai de commande : 1 semaine

Frais de déplacement : 1,10€/km/aller seul

Information :

Les buffets sont présentés sur des beaux plats en inox et miroirs etc. cautionnés d'un forfait de 50€, que vous me ramenez propres dans les deux jours ouvrables suivant votre réception.

Organisation :

A l'heure prévue, je livre et dresse votre buffet sur une table préparée par vos soins. N'oubliez pas de prévoir des couverts de service pour les plats et les crudités.

Où

Nous pouvons également présenter votre buffet sur du matériel jetable de qualité.

Les buffets sont Disponibles à la livraison ou à retirer l'atelier.

Longueur de table à prévoir :

De 20 à 30 personnes = 2 mètres

De 30 à 60 personnes = 4 mètres

De 60 à 90 personnes = 6 mètres

De 90 à 120 personnes = 8 mètres

Attention cette offre est uniquement disponible du 20 avril au 20 Juin 2019

Délai de commande : 1 semaine

Frais de déplacement : 1,10€/km/aller seul

Conditions générales : tous les prix ci-dessus sont exprimés tva comprise.

Les prix affichés le sont à titre indicatif et ne peuvent en aucun cas être considérés comme définitifs ou fixes. En effet, ceux-ci sont susceptibles, à tout moment, de fluctuer selon le cours du marché, du prix des matières premières ou des salaires. Le prix en vigueur sera celui applicable au jour de la livraison et/ou de la prestation, sans que les indications contenues dans les précédents catalogues, ou tarifs de « Traiteur Passion » ne puissent avoir de caractère contraignant à son égard. Toute variation de prix fera l'objet d'une notification préalable.

Le nombre de couverts sera confirmé 7 jours avant la date de l'organisation et la facture sera établie sur ce nombre. (N'oubliez pas de prévoir les prestataires, dj, photographes etc.)

Un acompte de 30% est demandé afin de bloquer votre commande et le solde au comptant à la réception de votre facture à la fin de la prestation. **(Nous disposons d'un terminal de Paiement Mister Cash portatif).**

Toute commande annulée 1 mois avant la date sera facturée à 30%, 15 jours avant la date sera facturée à 60% et 1 semaine avant la date sera facturée à 100%. A titre d'indemnisation des frais et du manque à gagner.

Quand vous aurez fait votre choix vous recevrez votre bon de commande, celui-ci devra être signé afin de confirmer votre commande.

Je vous remercie d'avoir fait appel à mes services et j'espère être à la hauteur de vos attentes.

Alexandre MIGLIORE