



LES MENUS CLASSIQUES

LES BUFFETS FROIDS

LES PLATEAUX REPAS

LES BARBECUES

LES MENUS MARIAGES

LES PETITS DEJ'

LES COCKTAILS DINATOIRES

LES SEMINAIRES

BBQ GUINGUETTE 2024

REPAS ASSIS OU DEBOUT



LE GUINGUETTE

APÉRO ET ENTRÉE + BARBECUE + FROMAGE + DESSERT + LE PAIN

39,90€ HT- 43,90€ TTC

Apéro / entrée

Le petit Pot

4 brochettes: 3 fromages et fruit - ficelle de saucisson sec label rouge - gressin - brochette de charcuteries - brochette de condiments

Les croissants

mini croissant jambon fromage

mini croissant tomate mozza

Les bun's

mini bun's poulet curry, cornichon aigre-doux, sucrine

mini pain bagna

Les wraps

saumon fumé - épinard - crème de citron

fromage frais - poivron confit - roquette - oignon

Les mini club

club veggie - crème de raifort - chou blanc - féta - tapenade de tomate

poulet tandoori - roquette - parmesan

Tapas

croûton tomate jambon cru

cannelé au chorizo et cive

À partager...

Rillettes de porc à l'échalote

Tapenade

Pain noir maison & blinis

version assis

Au barbecue

cochon de lait français à la broche

pilon de poulet au paprika

brochette de légumes

salade Roma :

Orecchiette, tomate séchée, olive, courgette

grillée & champignon, parmesan

salade Casa

Taboulé au cumin , raisin sec et frais,

abricot , concombre et menthe

version debout

Au barbecue

mini brochette volaille cajun

saucisse au couteau

brochette de légume

pomme grenaille et creme d isigny

salade Casa

Taboulé au cumin , raisin sec et frais

abricot , concombre et menthe

OFFRE RÉSERVÉ AU ENTREPRISE - LES PRIX INDIQUÉS SONT TTC - MINIMUM 40 PERSONNES

BBQ GUINGUETTE 2024

S U I T E



Fromage

Planche géante de fromages et fruits frais
comté - bleu d'Auvergne - chèvre cendré -
parmesan - camembert



Dessert

brochette de fruits frais
panna cotta
macaron



ANIMATION CULINAIRE

bar à huitres

machine Glace à l'italienne

découpe de jambon

atelier maki

bar à jus & citronnade

tireuse à bière



LES IDÉES EN PLUS :

ANIMATION & MOBILIER

location

Molkie - pétanque - palet breton

table & chaise

barnum

OFFRE RÉSERVÉ AU ENTREPRISE - LES PRIX INDIQUÉS SONT TTC - MINIMUM 40 PERSONNES

BBQ CHIC 2024

REPAS DEBOUT



LE GUINGUETTE

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE + ANIMATION BARBECUE + ANIMATION FROMAGE
ANIMATION DESSERT + BOISSON SOFT

49,90€ HT- 54,90€ TTC



COCKTAIL 16 PIÈCES

Filet de boeuf fumé au romarin & cornichon
Églectin, lentilles, citron & estragon
Tian de légumes confits, ail doux
Douceur maïs, insert foie gras et cacahuètes
Saumon fumé maison, beurre blanc & zeste
Radis raïta
Finger Italien, mozzarella, pancetta & pesto verde
Gaufre végétale, raifort et crevette rose
Melon & aloe vera
Volaille, chorizo & persil plat
Crevette kuro
Pickles d'oignon rouge & fromage frais
Bread maki parisien
St jacques, corail crispy
Sablé wakamé, beurre fumé et piquillos
Tomate glacée, feta et sablé origan



ANIMATION BARBECUE

Mini brochette & découpe

Côte de boeuf
Canard
St jacques
Gambas
légumes grillés



ANIMATION FROMAGE

déclinaison de 7 fromages et fruits frais accompagné de 3 pains maison

ANIMATION DESSERT

Glace à l'italienne, devant vous
coupe de fruit et topping
variation de dessert autour de la fraise française



OFFRE RÉSERVÉ AU ENTREPRISE - LES PRIX INDICQUÉS SONT TTC - MINIMUM 40 PERSONNES

BBQ ENTREPRISE 2024

REPAS ASSIS OU DEBOUT



2 ENTRÉES + 3 SALADES + BARBECUE + DESSERT + LE PAIN

29,90€ HT SOIT 32,90 € TTC



LES ENTRÉES

mille feuille de cougette / tomate/ basilic et fromage frais

rillettes de porc maison à l'échalote & pain noir

LES SALADES

salade Roma :

Orecchiette, tomate séchée, olive, courgette grillée & champignon, parmesan

salade Casa

Taboulé au cumin , raisin sec et frais, abricot , concombre et menthe

salade de petits légumes frais sauce cocktail



AU BARBECUE

Brochette de trio de saucisse
cuisse de poulet cajun
pavé de saumon sauvage

LES DESSERTS

salade de fruits
farandole de tartes



OFFRE RÉSERVÉ AU ENTREPRISE - LES PRIX INDIQUÉS SONT TTC - MINIMUM 40 PERSONNES

DEVIS



CLIQUER ICI

Demander mon
devis

01 30 800 300

arnaud@atraiteur.fr

MES GOÛTS SONT SIMPLES : JE ME CONTENTE DE CE QU'IL Y A DE MEILLEUR. OSCAR WILDE