

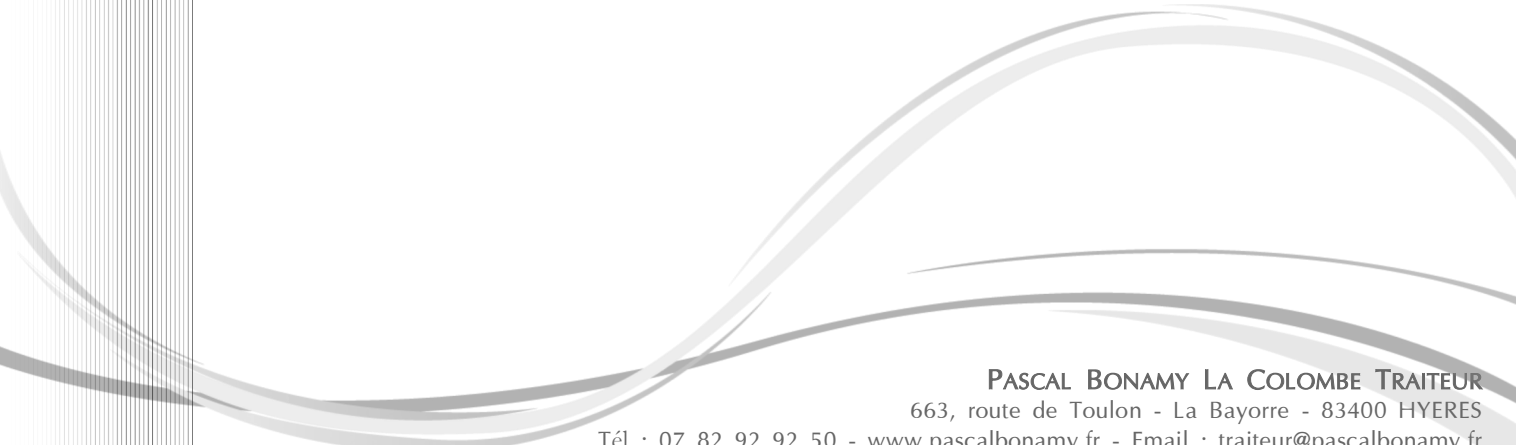


PASCAL BONAMY

LA COLOMBE TRAITEUR

Pascal Bonamy La Colombe Traiteur vous propose différentes formules que vous ayez un invité de marque, une réunion de bureau, une assemblée générale, un repas de fêtes de fin d'année ou simplement envie de proposer une pause conviviale à vos collaborateurs.

Puisque chaque moment est différent, nous vous concocterons un repas à votre image avec vos souhaits et votre budget du sur-mesure pour votre plus grand plaisir de faire plaisir.



PASCAL BONAMY LA COLOMBE TRAITEUR
663, route de Toulon - La Bayorre - 83400 HYERES
Tél. : 07 82 92 92 50 - www.pascalbonamy.fr - Email : traiteur@pascalbonamy.fr
Siret : 514 002 484 00012 NAF : 5610A TVA Intracommunautaire : FR16 514002484

Buffet

Cocktail apéritif

(3 pièces à choisir par personne)

Choix des pièces à la page « Liste des pièces cocktail »

Buffet

(3 choix à déterminer)

Tartes

- ◆ *à la tomate et au basilic*
- ◆ *aux fruits de mer*
- ◆ *à la sardine*
- ◆ *aux 3 fromages (emmental, bleu, chèvre)*
- ◆ *à la courgette et lard fumé*
- ◆ *aux légumes provençaux*

Tourte aux blettes

Pissaladière

Légumes croquants et leurs sauces

(anchoïade, caviar d'aubergine, ...)

Mille-feuilles d'aubergine, caviar de tomates séchées et huile verte

Carpaccio de bœuf

Carpaccio de poisson

Tartare de saumon à l'huile de vanille et citron vert

Buchette de magret fumé et crème aux fines herbes

Salade avocat, crevette et crème fouettée au wasabi

Terrines maison (selon la saison) :

- ◆ *de lotte au citron confit*
- ◆ *de canard aux olives*
- ◆ *de lapin aux tomates confites et sarriette*

Dessert

3 mignardises :

- ◆ *2 verrines*
- ◆ *1 chou croustillant à la crème mascarpone au citron vert*

Petit pain individuel

Tarif : 25,00 € TTC hors personnel de service et hors matériel

Menu

Entrée

Velouté de courgettes au basilic, jambon de Serrano et espuma à la mozzarella

ou

Salade d'encornets au combawa et citron confit

ou

Focaccia de lisette (petit maquereau) au thym-citron et salade de mesclun



Plat

Suprême de volaille farci au jambon cru, mozzarella fumée et basilic

ou

Bœuf confit, jus réduit, polenta aux olives et au pignons

ou

Dos de cabillaud rôti, tarte à la tomate et pistou



Dessert

Soupe de fruits rouges, mousse à la framboise et tuile dentelle

ou

Tiramisu au citron vert et coulis de framboise

ou

Croustillant chocolat-praliné et crème à la vanille

Petit pain individuel

Un met par service à choisir

Tarif 30,00 € TTC hors personnel de service et hors matériel

Menu

Cocktail apéritif

(5 pièces à choisir par personne)

Choix des pièces à la page « Liste des pièces cocktail »



Plat

Magret de canard rôti au vinaigre de Xérès

ou

Agneau confit de 7 heures, jus au romarin et petits farcis provençaux

ou

Andouillette de saumon et saint jacques, risotto crémeux et émulsion à la citronnelle



Dessert

Chouquette croquante, crème mascarpone citron-vert et coulis de fruits rouges

ou

Croustillant chocolat-praliné et crème à la vanille

ou

Pavlova (meringue) aux fruits rouge et crème mascarpone au citron vert

Petit pain individuel

Un met par service à choisir

Tarif 40,00 € TTC hors personnel de service et hors matériel

Menu

Cocktail apéritif

(5 pièces à choisir par personne)

Choix des pièces à la page « Liste des pièces cocktail »

ou

Mise en bouche servie à table



Entrée

Marbré de volaille au foie gras, chutney mangue-ananas et crème aigrette

ou

Tartare de tomates, thon snacké et mariné au yuzu

ou

Gaspacho, jambon de Serrano et espuma au parmesan



Plat

Bœuf mariné au épices thaï et légumes du moment

ou

Risotto de gambas et émulsion de bisque à la citronnelle

ou

Suprême de daurade et pulpes de pommes de terre à l'huile d'olive, sauce vierge au citron confit



Dessert

Chouquette croquante, crème mascarpone citron-vert et coulis de fruits rouges

ou

Croustillant chocolat-praliné et crème à la vanille

ou

Pavlova (meringue) aux fruits rouge et crème citron

Petit pain individuel

Un met par service à choisir

Tarif 55,00 € TTC hors personnel de service et hors matériel

Fromage

L'assiette de fromages affinés par Nicolas Got Fromagerie Grosso
et ses quelques feuilles vertes à l'huile d'olive

Tarif (*environ 50 g*) : 5.00 €

Plateau de fromages sur table affinés

par Nicolas Got Fromagerie Grosso

Tarif (*environ 80 g*) : 8.00 €

Buffet de fromages affinés

par Nicolas Got Fromagerie Grosso

Tarif (*environ 40 g*) : 4.00 €

Tarif (*environ 60 g*) : 6.00 €

Brie de Meaux à la truffe

Tarif : 8.50 €

Les prix s'entendent sans le personnel de service, hors matériel, par personne et TTC

Cocktail dinatoire

Cocktail dinatoire

(composé de 27 pièces par convive)

réparties comme suit :

20 pièces salées froides

Choix des pièces à déterminer à la page « Liste des pièces cocktail »

2 pièces de fromages

5 pièces sucrées ou Entremet

Pour agrémenter votre cocktail vous pouvez ajouter un ou plusieurs ateliers culinaires *(voir page « Ateliers »)*

Dans ce cas, la présence d'un cuisinier sera nécessaire.

L'ensemble des mets proposés est étudié pour se déguster aisément aussi bien assis que debout.

Ils sont présentés sur buffet et proposés au plateau.

Tarif 45,00 € TTC hors personnel de service et hors matériel

Carte Cocktail

10 pièces salées et 3 pièces sucrées 21.00 €

15 pièces salées et 4 pièces sucrées 30.50 €

20 pièces salées et 5 pièces sucrées 40.00 €



L'ensemble des mets proposés est étudié pour se déguster aisément, aussi bien assis que debout.

Ils sont présentés sur buffet et proposés au plateau.

Les prix de la carte cocktail s'entendent sans le personnel de service, hors matériel, par personne et TTC

Liste des pièces cocktail

Saint jacques et vinaigrette passion
Salade de tourteau à la mangue et crème fouettée au wasabi
Gaspacho
Mini cake aux olives
Carpaccio de bœuf au pistou
Blinis de saumon fumé et crème aigrelette
Fine ratatouille et chorizo
Sablé au parmesan, légumes grillés et magret de canard fumé
Crème de petits pois à la menthe
Mini cake aux lardons
Blinis au tarama et tomate confite
Tartare de thon aux graines de sésame torréfiées
Moules et rémoulade de légumes au safran
Crevettes grillée et rougaille de tomates
Velouté provençal
Mini cake au chèvre et basilic
Dés de foie gras au piment d'Espelette
Rillettes de lapin aux olives
Salade d'encornet aux olives et citron confit
Blinis à l'anchois et légumes grillés
Bavarois de courgette et compotée de tomates au thym
Velouté de courgette au basilic
Mini cake aux tomates confites
Cannelloni d'aubergine au bruccio mariné à l'huile d'olive
Panacotta au parmesan et coulis de légumes
Tartare de tomates et dés de daurade au citron vert
Céviché de saumon aux piments oiseaux
Velouté de carotte à la coriandre et popcorn à la fleur de sel
Mini cake au saumon fumé
Salade de poulpe à la catalane, tomate, poivron et piment d'Espelette

Mini courgette farcie à la ratatouille
Fleur de courgette farcie au saumon et au crabe
Crème de chou fleur à la vanille

Mini navettes :

- ◆ *au saumon fumé*
- ◆ *au jambon de Serrano*
- ◆ *au jambon blanc*
- ◆ *au crabe*

Petits pains :

- ◆ *au saumon fumé*
- ◆ *au jambon de Serrano*
- ◆ *au jambon blanc*
- ◆ *au crabe*

Mini bagels :

- ◆ *au saumon fumé*
- ◆ *au jambon de Serrano*
- ◆ *au jambon blanc*
- ◆ *au crabe*

Pains surprise :

- ◆ *au saumon fumé*
- ◆ *au jambon de Serrano*
- ◆ *au jambon blanc*
- ◆ *au crabe*

Pièces chaudes :

Crème de moules au safran
Crevettes au curry thaï et petits légumes
Poulet sauté façon basquaise
Emincé de bœuf aux oignons et jus bordelaise
Agneau confit et caviar d'aubergine
Ragout de coque, pâtes au citron

Ateliers

Ateliers culinaires

Nos cuisiniers élaboreront les différents mets proposés,
sous les yeux de vos convives.

Atelier foie gras terrine mi-cuit et chutney 2.20 € pièce

Atelier foie gras à la plancha et chutney 2.70 € pièce

Atelier mer * :

saumon, saint jacques, gambas à la plancha 2.70 € pièce

Atelier terre * :

volaille, agneau, bœuf, canard à la plancha 2.70 € pièce

Atelier découpe de saumon 1.60 € pièce

Atelier sushi 2.00 € pièce

** Les produits cités dans les ateliers terre et mer peuvent varier selon l'arrivage*

Atelier boisson

Un barman composera les différents cocktails
que vous aurez sélectionné devant vos convives

Bartender : Mojito, punch, etc... 6 € par personne

Les prix s'entendent TTC

Pauses

Pause café simple

Café, thé, jus de fruits, eaux minérales

Tarif :4.00 €

Pause petit déjeuner

Café, thé, jus de fruits, eaux minérales, 2 mini viennoiseries

Tarif :7.00 €

Pause goûter

Café, thé, jus de fruits, eaux minérales, 1 macaron, 1 brochette de fruits, 1 madeleine au citron

Tarif :8.00 €

Pause salée

4 huitres, pain, beurre doux salé, 2 pièces cocktail produit de la mer

Tarif :15.00 €

Les prix s'entendent hors personnel, hors matériel, par personne et TTC

Boissons

Rafraichissements à l'arrivée des convives

Formule 1 1,50 €

Eaux minérales plates, gazeuses et citronnade servi à discrétion

Formule 2 2,50 €

Coca-cola, jus d'orange servi à discrétion

Boissons apéritif et cocktail

Formule 3 4,50 €

Soupe champenoise ou punch ou kir, pastis, martini, whisky servi à discrétion

Formule 4 6,00 €

Bartender : Mojito, punch, ... servi à discrétion

Open bar soirée dansante

Formule 5 4,50 €

Get 27, whisky, vodka, coca-cola, jus d'orange, servi à discrétion

Vins et Champagne

Vins à partir de 6,00 €

Vin rouge, rosé ou blanc Provence servi à discrétion

Champagne

Jean Bailleterie la bouteille 36,00 €

Moët et Chandon Brut Impérial..... la bouteille 60,00 €

Les prix s'entendent par personne (hormis pour le champagne) et TTC

Autres prestations

Personnel de service

Si vous le souhaitez, nous vous proposons de vous mettre en relation avec du personnel de service qualifié.



Matériel

Option 1 :

Vaisselle, couverts, verrerie, nappage, serviettes en tissu blanc et matériel nécessaire au service

Tarif : 12.00 € TTC par personne

Option 2 :

Tables de buffet, tables rondes ou rectangulaires, nappes et serviettes en tissu blanc, chaises « Jenny », vaisselle, couverts, verrerie, et matériel nécessaire au service

Tarif : 19.00 € TTC par personne

Option 3 :

Verrerie, assiettes et couverts à dessert, table de buffet, nappage, serviettes papier et matériel nécessaire au service

Tarif : 5.00 € TTC par personne

Forfait cuisine non équipée

Un devis sera établi selon le matériel nécessaire au bon déroulement de votre repas si le lieu ne possède pas de cuisine équipée.

Conditions générales de vente

Réservation

Pour une réservation ferme et définitive, il vous sera demandé un acompte de 30 % du montant total de la prestation. En cas d'annulation moins de 72 heures avant la prestation, l'acompte versé sera conservé par le traiteur. Si l'annulation se fait plus de 72 heures avant la prestation la somme versée sera restituée.

Nombre de personnes

Le nombre de personnes sera notifié à la réservation. Si ce nombre doit varier, vous devez nous en informer 72 heures avant la réception. En l'absence de modification le nombre d'invités à la réservation servira de base à la facturation.

Facturation

Le règlement final de la prestation d'où sera déduit l'acompte devra nous parvenir à réception de la facture. Nos tarifs sont en TTC sur une base de TVA en vigueur de 10% sauf pour les boissons alcoolisées TVA 20%.

Responsabilité

Nous déclinons toutes responsabilités, en cas d'évènements de force majeure, accident, intempéries, ... ainsi que pour la consommation d'alcool de vos invités qu'ils soient majeurs ou mineurs (ces derniers étant sous la responsabilité de leurs parents). Les frais engagés pour toute dégradation du matériel et des installations seront à la charge du client.

Hygiène et sécurité

Les services vétérinaires et la répression des fraudes nous obligent à l'issue de la réception à détruire et jeter tous les produits présentés aux clients.

Le transport des denrées s'effectue dans des véhicules frigorifiques.

Le transport

Des frais de déplacement seront demandés pour un parcours supérieur à 40 km.

Tarif : nous consulter.