



# 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](http://www.pascalbonamy.fr) - Email : [traiteur@pascalbonamy.fr](mailto: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

# 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**

# 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 Xères

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**

# 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

# 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, 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**

# Carte Cocktail

---

10 pièces salées et 3 pièces sucrées 20.00 €

15 pièces salées et 4 pièces sucrées 29.50 €

20 pièces salées et 5 pièces sucrées 39.00 €



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, 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 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 €

Eaux minérales plates et gazeuses,  
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, Eaux minérales plates, gazeuses  
servi à discrétion

## Vins et Champagne

**Vins** ..... à partir de 6,00 €

Vin rouge, rosé ou blanc Côtes de Provence AOP servi à discrétion

## Champagne

Jean Bailleterie ..... la bouteille 25,00 €

Moët et Chandon Brut Impérial ..... la bouteille 36,00 €

*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.