



SaintCondé Traiteur - Bio et Equitable

Notre société s'approvisionne en matières premières et produits finis en utilisant un circuit court auprès des producteurs locaux.

Nous favorisons les produits de saison, bio et équitable

*Nous avons également mis en place une charte afin de préserver au mieux notre environnement
(économie de l'eau et de l'énergie, gestion des déchets, optimisation des transports)*



Cocktail Bio 18 pièces - 36 € TTC * par personne

Tous nos produits sont issus de l'agriculture biologique



Les Mini Muffins Salés Bio (Soit 2 pièces par personne)

Mini muffin tomate basilic

Mini muffin poulet bacon

Mini muffin chèvre pesto

Mini muffin jambon emmental



La Déclinaison de Saumon (Soit 1 pièce par personne)

Saumon fumé et sauce japonisante sur blinis aux graines de pavot

Entremets au saumon façon opéra

Tzatziki et saumon fumé sur blini à la polenta

Délice de saumon sur moelleux citronné



Le Plat Chaud (En cassiolette cocktail)

200 gr par personne - Compte pour 4 pièces

Le Risotto Bio (au choix le jour de la réception)

Risotto végétarien aux légumes de saison bio, champignons bio et copeaux de parmesan

Risotto aux émincés de poulet rôti Label Rouge, légumes de saison bio, champignons bio et copeaux de parmesan

Les Ardoises de Fromages Bio Affinés Prédécoupés (Soit 2 pièces par personne)

Morbier

Camembert au lait cru

Emmental

Chèvre

Beurre et fruits secs (raisins, noix, figes, abricots séchés)

Les Pains Tranchés Bio

Pain aux graines

Pain de Campagne





La Salade de Fruits bio de Saison (*Soit 1 pièce par personne - compte pour 3 pièces*)

Orange, pomme, ananas, raisin, kiwi, nectarine issus de l'agriculture biologique dans son sirop

La Tentation (*Soit 1 pièce par personne - compte pour 3 pièces*)

Muffin bio fourré chocolat extrême

Muffin bio fourré myrtille

Muffin bio fourré citron meringué

Muffin bio fourré chocolat noisette



*** Les Boissons non Alcoolisées (Inclus)**

Bouteilles en verre d'Evian

Bouteilles en verre de Badoit

*** Les Boissons Chaudes (Inclus)**

Café mélange savoureux issu de l'agriculture biologique

Thés variés (fruits rouges - menthe - Earl Grey)

Petit pot à lait

Sucre en sachet

La Cave (En option)

Bouteilles de vin rouge Bordeaux issu de l'agriculture biologique



*** Le Service (Inclus)**

Organisation du Service :

Des maîtres d'hôtel se chargeront du service, de la mise en place des buffets et du débarrassage du buffet déjeunatoire

Vacation de 4h (1h30 d'installation - 1h30 de service - 1h de débarrassage)

Un maître d'hôtel pour 50 personnes - Deux maîtres d'hôtel à partir de 60 personnes

Tenue du personnel : chemise blanche, cravate noire, pantalon et chaussures noirs

Les horaires de fin sont contractuelles, au-delà de cette limite toutes les heures supplémentaires



*** Le Matériel de Réception (Inclus)**

Dans le cadre de notre charte de développement durable, notre matériel utilisé est en porcelaine afin d'éviter tout gaspillage

De plus, dans un souci de respecter l'environnement, nous utilisons du nappage en tissu.

Nappage blanc non tissé

Serviettes cocktail assorties

Plateaux de service

Couverts cocktail en inox

Cassolettes cocktail

Nécessaire de service

Verres Elégance

Tasses à café en porcelaine

Tasses à thé en porcelaine



*** La Décoration (Inclus)**

A définir ensemble

*** Logistique et Transport (Inclus)**

Nos camions de transport sont écologiques et conforment à la norme environnementale Euro 6

Véhicule frigorifique de livraison

_____ Reprise du matériel par nos soins

