

Vin d'honneur identique à tous les menus*

Servi de 18h30 à 20h00

Le principe est de choisir, parmi notre gamme ci-dessous, les pièces souhaitées :

12 pièces à sélectionner au total :

- **Amuses bouches froides, 6 pièces au choix parmi la gamme suivante**

1 ananas piqué de légumes du marché et son panier garni
Anchoïade, fromage blanc et fines herbes
(Tomates cerise, concombres, carottes, œufs de caille, choux fleur, endives et radis)
Délice de tapenade & houmous maison et pain grillé
Mini muffins salés chèvre-courgette *ou* carottes au cumin
Quiches *ou* pizzas *ou* cakes *ou* pain surprise
Assortiment de canapés prestige
Mini navette garnie (saumon- fromage blanc, jambon cru, etc.)
Warp saumon-concombre façon sushi
Rouleaux de Printemps

- **Amuses bouches chaudes & cassolettes, 2 pièces au choix**

Brochette de St Jacques habillées de magret fumé et d'abricots moelleux
Samossa au bœuf, mini nems au poulet et crevettes, accras de morue
Mini tajine de poulet aux citrons confits et olives vertes
Mini ravioles aux cèpes ou morilles ou basilic
Gratin de fruits de mer

- **Collection de Verrines, éprouvettes, bulles, 1 pièce au choix**

Carpaccio de St Jacques au citron vert ou carpaccio de bœuf au parmesan
Tartare de saumon & fromage blanc ciboulette à la mexicaine
Pépite de foie gras sur un lit de douceur & son pain d'épice
Féroce d'avocat et tartare de tomates
Brunoise de fruits & sa crevette
Gaspacho ou velouté de petits pois menthe ou velouté de carottes au cumin

- **Collection de Brochettes froides & cuillères, 3 pièces au choix**

Poulet laqué au gingembre & miel et soja
Poulet colombo-ananas
Crevettes aux agrumes
Tomates cerises-mozzarella
Bœuf mariné au soja

Il est possible d'opter pour un apéritif plus traditionnel.
Nous consulter afin d'élaborer une proposition adaptée.



Menu «La Farandole des Mets»

43€

- Amuses bouches froides, 6 pièces au choix

Ananas piqué de légumes du marché et son panier garni anchoïade, fromage blanc et fines herbes (tomates cerise, concombres, carottes, œufs de caille, choux fleur, endives et radis)

Délice de tapenade & houmous maison & pain grillé

Mini muffins salés chèvre-courgettes *ou* carottes au cumin

Quiches *ou* pizzas *ou* cakes *ou* pain surprise *ou* assortiment de canapés prestige

Mini navette garnie (saumon, fromage, jambon cru, etc.)

Warp saumon-concombre façon sushi

Rouleaux de printemps

- Amuses bouches chaudes, 2 pièces au choix

Brochette de St Jacques habillées de magret fumé & d'abricots moelleux

Samossa au bœuf, mini nems au poulet et crevettes, accras de morue

Mini tajine de poulet aux citrons confits et olives vertes

Mini ravioles aux cèpes *ou* morilles *ou* basilic

Gratin de fruits de mer

- Collection de Verrines salées, 2 pièces au choix

Carpaccio de St Jacques au citron vert *ou* carpaccio de bœuf au parmesan

Tartare de saumon & fromage blanc ciboulette à la mexicaine

Pépité de foie gras sur un lit de douceur

Féroce d'avocat et tartare de tomates

Brunoise de fruits & sa crevette

- Collection de Brochettes froides, 4 pièces au choix

Poulet laqué au gingembre & miel et soja

Poulet colombo-ananas

Crevettes aux agrumes

Tomates cerise-mozzarella

Bœuf mariné au soja

- Les offrandes du berger au buffet

Fromage de chèvre à l'huile d'olive et au thym, bleu crémeux, comté, brie, emmental, camembert

Assortiment de pains spéciaux (noix, olives, campagne, etc.)

- Les délices du mariage

Pièce montée, 3 choux par personne & salade de fruits frais de saison *ou*

Supplément de 2€ pour le Buffet sucré suivant

Entremets, mini fondants au chocolat, mini cannelés, macarons,

Chouquettes, mini verrines, salade de fruits frais, pastèque, melon, etc.

- Or noir et nougat de Montélimar

Eau minérale plate, eau gazeuse
Servies jusqu'au fromage



Menu «Le Jardin des Mets»

55€

Buffet froid d'entrées

Poivrons farcis à la brandade de morue
Salade de légumes du soleil ou aubergines à la tomate servit tiède
Tarte à la tomate et au fromage de chèvre ou tourte à la viande
Flan de courgettes et coulis de tomates fraîches au basilic
Anchois marinés à la Provençale, artichauts à l'huile d'olive de Provence

Caillette ou Crespeou,
Salade de fusillis, tomates séchées et féta aux pistaches

Viandes & poissons froids

Poulet tapenade-aubergine, agneau farci à la provençale
Ou Jambon braisé

Ou

Plat chaud servi en buffet

Gardiane de taureau/riz Ou

Consultez notre gamme de plats cuisinés sur notre plaquette

La pause glacée

Alcool de poire et son sorbet

Les offrandes du berger au buffet

Fromage de chèvre à l'huile d'olive et au thym, camembert, brie,
Emmental, bleu crémeux, comté

Assortiment de pains spéciaux
(Noix, olives, campagne, etc.)

Les délices du mariage

Pièce montée

3 choux par personne & salade de fruits frais de saison

Ou

Supplément de 2€ pour le Buffet sucré suivant

Entremets, mini fondants au chocolat, mini cannelés, macarons,
Chouquettes, mini verrines, salade de fruits frais, pastèque, melon...

Or noir et nougat de Montélimar

Eau minérale plate, eau gazeuse
Servies jusqu'au fromage



Menu «Le Ruban des Mets»

59€

Ô Plaisir
des Mets
L'amour de la gastronomie

Assiette Provençale

Flan de courgettes, verrine aux deux tomates et tapenade
Croustillant de chèvre frais, émulsion au basilic sur ses jeunes pousses de mesclun de Provence

Ou

Buffet d'entrées froides

Supplément de 2€ pour ce buffet

Poivrons farcis à la brandade de morue, salade de poivrons à l'huile d'olive
Crespeou ou caillette

Salade de légumes du soleil, aubergines à la tomate servit tiède

Tarte tomates et fromage de chèvre *ou* tourte à la viande

Flan de courgettes et coulis de tomates fraîches,

Anchois marinés à la Provençale, artichauts à l'huile d'olive de Provence

Salade de fusillis, tomates séchées et féta aux pistaches

La pause glacée

Alcool de poire et son sorbet

Délice des Mets

Cuisse de pintade sauce aux cèpes

Ou cuisse de canard sauce au vin rouge

Ou Dos de Colin sauce au citron et gingembre

Accompagnement au choix

Raviole d'écrevisses aux pointes d'asperges,

Gratin dauphinois à la crème & poêlée Champêtre *ou* poêlée de légumes,

Velouté aux cèpes, fondue de poireaux, tagliatelles, polenta, etc.

Les offrandes du bergerau buffet

Fromage de chèvre à l'huile d'olive et au thym, Camembert, Brie,
Emmental, Bleu crémeux, Comté

3 choix à l'assiette sur un lit de mesclun de Provence

Assortiment de pains spéciaux

(Noix, olives, campagne, etc.)

Les délices du mariage

Pièce montée

3 choux par personne & salade de fruits frais de saison

Ou Supplément de 2€ pour le buffet sucré suivant

Entremets, mini fondants au chocolat, mini cannelés, macarons,

Chouquettes, mini verrines, salade de fruits frais, pastèque, melon, etc.

Or noir et nougat de Montélimar

Eau minérale plate, eau gazeuse

Servit jusqu'au fromage

O plaisir des mets – Traiteur en Avignon

Tél. 04 90 87 55 54 – oplaisirdesmets@bbox.fr

117 bis, avenue Pierre Sépard – 84000 AVIGNON



Menu «Le Satin des Mets»

69€

Ô Plaisir
des Mets
L'amour de la gastronomie

Entrées froides au choix

Médailon de foie gras maison et confiture de figues
sur ses jeunes pousses de mesclun de Provence

Ou Tiramisu au parmesan, compotée de tomates, pain aux olives & Salade au jambon de Parme

Entrées Chaudes au choix

Cassolette de St Jacques à la bisque de homard

Ou Filet de rouget à la tapenade sur un tatin de tomates

La pause glacée

Alcool de poire et son sorbet

Délices du Sud-Ouest

Suprême de pintade sauce aux morilles

Ou Eventail de Canard sauce aux morilles

Ou Pavé de biche, sauce au vin rouge

Ou Blanquette de lotte et noix de St Jacques

Accompagnement au choix

Ravioles d'écrevisses aux pointes d'asperges,
Gratin dauphinois à la crème & poêlée Champêtre ou poêlée de légumes,
Velouté aux cèpes, fondue de poireaux, tagliatelles, polenta, etc.

Les offrandes du berger

Fromage de chèvre à l'huile d'olive et au thym, Bleu crémeux, Comté

Sur un lit de mesclun de Provence

Assortiment de pains spéciaux

(Noix, olives, campagne, etc.)

Les délices du mariage

Pièce montée

3 choux par personne & salade de fruits frais de saison

Ou

Supplément de 2€ pour le Buffet sucré suivant

Entremets, mini fondants au chocolat, mini canelés, macarons
Chouquettes, mini verrines, salade de fruits frais, pastèque, melon, etc.

Or noir et nougat de Montélimar

Eau minérale plate, eau gazeuse
Servies jusqu'au fromage

O plaisir des mets – Traiteur en Avignon
Tél. 04 90 87 55 54 – oplaisirdesmets@bbox.fr
117 bis, avenue Pierre Sépard – 84000 AVIGNON



Conditions générales

Pas de droit de bouchon sur les boissons fournies par le client.

À noter

Toutes nos formules sont proposées avec un vin d'honneur, le trou normand, le fromage, le dessert, la vaisselle, le nappage et le service (voir détails ci-dessous).

***Vin d'honneur des menus :** le jardin, le ruban & le satin des mets.

Vous avez la possibilité de supprimer certaines parties du repas tel que : trou normand, apéritif, eau minérale et gazeuse décoration florale, etc., afin de diminuer le tarif.

Des changements peuvent intervenir en fonction des saisons et du marché.

Les tarifs sont calculés sur la base de 100 personnes, pour une prestation se déroulant à Avignon et/ou 50km alentour. Sur cette base, une diminution de couverts pourra entraîner une augmentation du tarif défini au départ.

Une légère augmentation de tarif pourrait être appliquée après visite de la salle de réception et selon sa configuration.

Nous pouvons nous déplacer dans toute la région Paca et Languedoc-Roussillon, une étude tarifaire du coût du déplacement sera calculée en fonction du lieu.

Logistique

La livraison s'effectue en camion frigorifique professionnel. Equipement technique mis à la disposition pour la prestation : four professionnel, étuve ventilée, container isotherme, glaçons et machine à café.

Le personnel est prévu dès 14h00, pour la mise en place des tables et buffets. L'accueil des invités et le service sont effectifs à partir de 18h00, jusqu'à 2h00 du matin. Le personnel compte 1 serveur pour 25 personnes, 1 chef de rang, 1 cuisinier et 1 commis.

La vaisselle et autres matériels laissés sur place à la demande du client devront être :

- Vidés de leurs déchets
- Rangés dans les casiers
- Nappage et serviettes rangés dans les sacs destinés à cet effet.

Présentation de table complète

Nappage des buffets et tables comprenant nappes et serviettes de table raffinées.

Housse de chaise, de couleur blanche, 100% coton.

Décoration florale élégante et originale sur vos buffets.

Service de qualité.

Vaisselle complète

Couverts, 4 assiettes, tasses et sous tasses à café.

3 Verres apéritifs. 1 Verre à eau, 1 verre à vin et 1 flûte ou 1 coupe à Champagne.

Un centre de table de type « photophore » ou « chandelier », 3 soliflores par table.

Un rond de serviette de la couleur de votre choix.

Conditions de vente

-Quatre rendez-vous seront programmés afin d'organiser votre réception au plus juste.

1 premier pour la prise de contact ; 1 autre pour la dégustation ; 1 autre encore pour la visite de la salle ; et enfin 1 pour la finalisation de l'évènement.

Au-delà de ces 4 rendez-vous, il sera facturé 20€ ttc par heure de travail.

Un forfait de 80€ par couple sera facturé pour la dégustation incluant :

Le kit apéritif, 2 entrées, 2 plats, 2 desserts et 2 verres de vin.

Les dégustations sont le plus souvent, les samedis en périodes basses, (février, mars et Avril), sauf cas particulier dans nos locaux.

- Le montant de la dégustation sera déduit après la signature du présent contrat.

Les menus commandés non servis ainsi que le surplus seront à votre disposition en fin de service.

Nous dégageons toutes responsabilités en ce qui concerne leur consommation après la réception.

-Un nombre approximatif de convives doit être stipulé lors de la signature du contrat de vente. Le nombre définitif sera confirmé par écrit, (courrier, fax, mail), 10 jours plein avant la date de la réception et servira de base à la facturation, même en cas d'annulation à la dernière minute.

-Dans le cas où le nombre de personnes serait augmenté après la confirmation par écrit,

Ô PLAISIR DES METS se réserve le droit de modifier les menus tout en conservant la même qualité.



Conditions générales

Le règlement

Validation de la commande :

30% du montant total sont à verser après signature du présent contrat.

Deuxième acompte : 30 % du montant restant, un mois avant la date de la réception.

Le solde : dans les huit jours qui précèdent la réception et qui sera encaissé après celle-ci.

Tout menu commandé sera facturé et dû.

-Nos tarifs s'entendent Toutes Taxes Comprises (TTC), ils sont susceptibles d'être modifiés suivant le cours économique.

-Un chèque de caution d'une valeur de 300€ est à fournir dans le cadre de la responsabilité attenante au matériel et à la vaisselle mis à disposition après le départ de l'équipe et du rangement lié à ce service.

Options non-comprises possibles

Autres Services

Le service de nuit :

A partir de 2h00 du matin et jusqu'à 4h30 du matin.

- Service en salle, enlèvement de toute notre mise de table.

- Enlèvement du matériel à partir de 4h30 ; rangement jusqu' à 5h30 heures.

A rajouter par menu : 1.80 € (réception inférieure à 100 personnes) ou 2.50 € (réception supérieure à 100)

Rond de serviette : 0€70 pièce

Centre de table fleuri : à partir de 30€ par table

Personne supplémentaire au vin d'honneur : 10€ par convive pour celui proposé ci-dessus

Vin d'honneur traditionnel : 5€ par convive (nous consulter)

Boissons apéritif : 2€80 par convive

Martini blanc et rouge, whisky, pastis, sangria, mojito.

Boisson soft uniquement : 2€50 par convive

Jus de fruits, coca-cola, Perrier, cocktail sans alcool.

Cascade de fruits : 250€ (environ 60 personnes)

Panier de fruits : 60€ (environ 30 personnes)

Mise à disposition de mobilier, tables et chaises pour vos invités, possible sur demande.

Menu enfant de 5 à 12 ans

12€ par enfant.

Aiguillettes de poulet à la crème, fondant de pomme de terre, crème dessert ou fondant au chocolat,

Jus de fruits, Champomy et brochettes de bonbons.

Enfant de + de 12 ans, tarif normal.

Menu technicien disque-jockey, animateur, baby-sitter & services annexes

Plateaux repas à 15€

Proposition de repas pour les lendemains de réception

Paëlla ou buffet froid, salade, fromages, salade de fruits et pain / 12€ par personne

Nos fichiers de Partenaires sont à votre disposition

Animation, décoration

Location de tente, de mobilier

Wedding planner

Nounou...

Infos pratiques pour vos achats de boissons

Bouteille de vin 75 cl = 7 verres

Prévoir : 1 rouge/3 pers +1 blanc/3 pers, menu deux plats & fromage

Bouteille de champagne = 7 coupes, prévoir 1/3 de bouteille par personne

Pour les sodas apéritifs : 1/3 de litre par personne

Eaux minérale & gazeuse pour le repas : min. 1 litre/personne

Pour les alcools de l'apéritif :

Bouteille pastis= 40 doses – Bouteille Whisky=20 doses

Kir litre=8verres

La moyenne sur 2h d'apéritif est de 3 verres alcools et 2 sodas

