



**117, Avenue Pierre Sémard**

**84000 Avignon**

**Tél. 04.90.87.55.54**

**Port. 06.63.07.13.63 & 06 98 81 55 54**

**Mail : [contact@oplaisirdesmets-traiteur.fr](mailto:contact@oplaisirdesmets-traiteur.fr)**

**Site internet : [www.oplaisirdesmets-traiteur.fr](http://www.oplaisirdesmets-traiteur.fr)**

## **Le mange debout**

(Cocktail pour une durée de 2h)

### **Assortiment de 6 bouchées froides possible selon notre stock**

Mauricette garnie au filet de poulet, parmesan, émulsion au basilic (compté comme 2 pièces)

Muffins chèvre courgette, tartelettes garnis, pains surpris à partir de 20 personnes uniquement

Wraps au saumon-wasabi **ou** au jambon cru-tomates **ou** foie gras **ou** chèvre frais-miel fruits secs

Navette au saumon fumé, jambon cru, mousse de canard-magret fumé

**&**

### **Assortiment de 4 brochettes froides possible selon notre stock**

Poulet mariné aux épices indiennes

Bœuf déglacé au soja

Crevettes aux agrumes ou saumon frais

Magret de canard-abricot, tomate-mozza, melon jambon cru

**&**

### **1 Mini verrine salée selon notre stock**

Tartare de saumon frais, guacamole crevette, mousse de foie gras, carpaccio de bœuf ou St Jacques...

**&**

### **1 plateau 1kg de crudités et ses sauces (compté comme 3 pièces)**

Tomates cerise, œufs de caille, concombre, endives, choux fleur, radis et carottes

**&**

Mini chèvre mariné à l'huile d'olive et au thym et son pain tranché

### **Trilogie gourmande**

Macarons, fondant, mini verrine sucrée (tiramisus, pana cotta, baba au rhum...)

**18 pièces par personne**

Assiettes cocktails, serviettes cocktails et couverts cocktails, verres à vin et à eau

**1 bouteille jus de fruits frais, 2 bouteilles d'eau pétillante, 1 bouteille d'eau minérale « cristalline »**

**1 bouteille de vin en « Côtes du Ventoux »**

**22€ HT/ personne TVA 10% (24€20 ttc)**

**1€083 HT /personne TVA 20% (1€30 ttc)**

**25€50 TTC /personne**

Livraison sur Avignon possible voir condition en magasin

Commande à partir d'un minimum de 10 personnes

Un supplément sera appliqué selon de nombre de personne.

\*Nos propositions peuvent évoluer en fonction de nos arrivages, de notre stock et de la saison

## LES OPTIONS EN SUPPLEMENT

### APERITIFS

PLAQUE DE PIZZA, QUICHE, PISSALADIERE / **19€ LA PLAQUE**  
PRESENTE SUR PLATEAU OR EN LIVRE EN BOITE BLANCHE

### LES DESSERTS

**Vendu par plateaux de 40 pièces minimum**

Chouquette vanille/ caramel / 0,80€

Chouquette chocolat / 0,80€

Mini fondant / 0,80€

Mini macaron / 0,90€

Mini cannelé / 0,90€

Mini verrine / 2,50€

### GATEAU D'ANNIVERSAIRE DÉCORÉ / + 3€50 LA PART (MINIMUM DE 20 PARTS Á LA COMMANDE)

Le Délice Fraise

Nuage de Pêche

Dacquoise aux Fraises

Le Marbella

L'Antillais

### LA LIVRAISON /

AVIGNON GRATUITE

LE PONTET, VEDENE, MONTFAVET, SORGUE : + **25€ TTC**

Au-delà, le tarif sera calculé selon les km

### LA VAISSELLE

4 assiettes, verre à vin, à eau, flûte, 2 verres apéritif 1 fourchette, 1 couteau, 1 cuillère à dessert, 1 tasse à café, cuillère à café : + **5€/pers**

Livraison du mobilier et de la vaisselle hors Avignon sera calculé selon les km

### LE NAPPAGE /

NAPPES RONDE OU RECTANGLE EN TISSUS BLANC : + **5€ LA NAPPE**

SERVIETTES BLANCHE TISSUS : + **0,80€ PAR PERS**

### LE SERVICE / 2 personnes à partir de 30 personnes

La mise en place des buffets, le maintien au propre de vos espaces, le service des boissons, la fourniture des glaçons, le nécessaire de service, et la mise à disposition de personnel de 18h00 à 23h ou de 11h30 à 16h30 : vacation de 5h, personnel déclaré auprès de l'URSSAF

+ 8€ par pers pour une prestation de 20 personnes

+ 6€ par pers pour une prestation de 30 personnes

+ 7€50 par pers pour une prestation à partir de 30 personnes jusqu'à 60 personnes pour 2 serveurs

+ 6€ par pers pour une prestation à partir de 60 personnes jusqu'à 100 personnes pour 3 serveurs