



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

Site internet : www.oplaisirdesmets-traiteur.fr

Buffets & cocktails



Minimum 20 personnes : Option « buffet » à 20€/pers

Apéritif 10 pièces/personne

Pizza, muffins salés, mini wraps, 2 feuilletés, tapenade, houmous, pain grillé.

&

Buffet froid

Plateaux de charcuterie

Caillette **ou** pâté en croute, rosette, jambon cuit, chorizo

Petit beurre, cornichons

Salade de pois chiche, carottes, coriandre, cumin orange, huile de sésame **100g/pers.**

Flan de légumes de saison et son coulis gourmand **80g/pers.**

Salade de mini penne, pesto, olive, parmesan **100g/pers.**

&

Plateau de fromages 40g/pers

Selon notre marché du jour

&

Desserts au choix possible

Trilogie gourmande

Tartes individuelles prédécoupé

Verrine sucré (**tiramisu, baba au rhum**) **1€**

Moelleux au chocolat et crème anglaise

Baguettes de pain ¼ par personne



Minimum 20 personnes : Option « buffet » à 25€/pers

Apéritif 10 pièces/personne

Pizza, muffins, mini wraps, 2 feuilletés, tapenade, 2 pots de houmous, pain grillé.

1 plateau de 1 kg de crudités et son anchoïade.

Tomates cerises, carottes, œufs de cailles, endives, choux fleurs, concombres.

&

Buffet entièrement Froid Ou plats cuisinés livré chaud

Filet de poulet farci à la tapenade **1 tranche par personne**

Feuille de bœuf garni de roquette, copeaux de parmesan et pignon de pin, émulsion au basilic **2 tranches par personne**

Salade de perle marine aux 2 saumons **ou** Salade de mini penne, pesto, olive, parmesan / **100 g par pers**

Flan de courgettes et son coulis de tomates **Ou** tomates, féta, concombre, olives noirs / **100 g par pers**

Ou le plat livré chaud

Poulet colombo, tajine de poulet citron-olives, gardiane de taureau, paëlla... **Consultez notre gamme**

&

Plateau de fromages affinés 50g/pers

Selon notre marché du jour

Desserts au choix possible

4 pièces dont une verrine

Tartes individuelles

Verrine sucré (tiramisus, baba au rhum) **+1€**

Moelleux au chocolat et crème anglaise

&

Pains individuels et pains spéciaux tranchés.



Minimum 20 personnes : Option « cocktail dînatoire de 20 pièces » à 24€/pers
Cocktail pouvant durer jusqu'à 2h

Assortiment de 6 bouchées froides

2 mini wraps

(Tapenade, saumon-wasabi, foie gras-confiture de cerise, jambon cru-tomates)

Muffins salés

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

Mini navettes garnies au saumon fumé ou magret de canard

Assortiment de 4 brochettes froides

Poulet aux épices indiennes

Bœuf mariné au soja

Crevettes aux agrumes & saumon frais-citron

Magret de canard-abricots déglacés à la confiture de figue

2 verrines salées selon notre marché

Tartare de saumon-pomme granny, tiramisus au parmesan, mousse de chèvre-tapenade

Mousse de foie-gras-compotée de mangue, guacamole-crevette, carpaccio de bœuf, carpaccio de St Jacques

1 plateau de 2kg de crudités, anchoïade et fromage blanc ciboulette (compté comme 3 pièces)

Tomates cerises, œufs de caille, concombres, endives, choux fleurs, radis et carottes.

&

Mini Fromage de chèvre mariné à l'huile d'olive et au thym

&

Assortiment de 4 pièces sucrées

Macarons, fondants, canelés, chouquettes.

&

Assortiment de pains spéciaux.



Minimum 20 personnes : Option « cocktail dînatoire de 25 pièces » à 29€/pers

Cocktail pouvant durer jusqu'à 2h30

Assortiment de 9 bouchées froides

3 mini wraps

(Tapenade, miel-chèvre frais, saumon-wasabi, foie gras-confiture de cerise Corse)

Muffins salés

Mauricette garnie au filet de poulet, parmesan, tomatade et basilic **(compté comme 2 pièces)**

Mini navettes garnies au saumon fumé **ou** magret de canard

Rouleaux de printemps **(compté comme 2 pièces)**

Assortiment de 5 brochettes froides

Poulet aux épices indiennes

Bœuf mariné au soja

Crevettes aux agrumes & saumon frais-citron

Saumon frais-citron-ciboulette

Magret de canard-abricots déglacés à la confiture de figue

2 verrines salées selon notre marché

Tartare de saumon-pomme granny, tiramisus au parmesan, mousse de chèvre-tapenade

Mousse de foie-gras-compotée de mangue, guacamole-crevette, carpaccio de bœuf, carpaccio de St Jacques

1 plateau de 2kg de crudités et ses sauces (compté comme 3 pièces)

Tomates cerises, œufs de caille, concombres, endives, choux fleurs, radis et carottes.

&

Plateau de fromages affiné selon notre marché du jour

&

Assortiment de 4 pièces sucrées

Macarons, fondants, chouquettes, mini tiramisus.

&

Assortiment de pains spéciaux.

LES OPTIONS EN SUPPLÉMENT

LES DESSERTS

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€

Vendu par plateaux de 40 pièces minimum

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

Le Délice Fraise

Nuage de Pêche

Dacquoise aux Fraises

Le Marbella

L'Antillais

LA LIVRAISON

Avignon gratuite

Le pontet, Vedène, Montfavet, sorgues : + 25€ TTC

Au-delà, le tarif sera calculé selon les kms et l'heure de livraison.

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 mobilier avec livraison (nous consulter selon le lieu)

Chaise en résine blanche 1€80

Table ronde ou rectangle 8 personnes / 9€

LE NAPPAGE

Nappes rondes ou rectangles en tissus blanc : 6€ la nappe

Serviettes blanches tissus de plusieurs couleurs : + 0,80€/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