

Traiteur

Ô PLAISIR
des METS

Mariage



Ensemble, réalisons votre rêve

Ô Plaisir des Mets • Traiteur

73 Avenue Pierre Sémard - 84000 AVIGNON • Tél. : 04 90 87 55 54 / 06 63 07 13 63



Tout ce qu'il faut savoir

Afin de faciliter vos achats, quelques infos à connaître !

Infos pratiques pour vos achats de boissons

Non rafraichies par nos soins et servies sans droit de bouchon

- 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
- Infos pratiques pour les mets au vin d'honneur
- Un convive consomme 6 à 8 pièces de l'heure en moyenne
- Pour 1h30 il sera consommé 10 à 12 pièces par convive

Boissons fournies et rafraichies par nos soins

Boissons de type vin / rosé et rouge « Côtes du Ventoux » 10€ la bouteille Vendues par carton de 6 bouteilles, tout carton entamé sera facturé.

Quantités type prévues pour 100 pers

Boissons alcoolisées 6€ par convive

- Vin blanc et crème de cassis / 8 bouteilles Pastis / 2 bouteilles
- Whisky / 2 bouteilles Punch **ou** sangria **ou** mojito / 25cl par pers

Boisson soft uniquement 3€50 par convive

- Jus de fruits / 17 bouteilles Perrier / 10 bouteilles
- Coca-cola / 10 bouteilles Eau minérale plate / 17 bouteilles

Le rafraichissement +1.50€ par convive

- L'accueil des convives après la cérémonie pendant vos photos de groupe, eau minérale, gazeuse et verres en plastique.

Ô Plaisir des Mets • Traiteur

117 bis, avenue Pierre Sémard - 84000 AVIGNON • Tél. : 04 90 87 55 54 / 09 81 62 55 54 • www.oplaisirdesmets-traiteur.fr



Toutes nos formules comprennent :

- La vaisselle et la verrerie du vin d'honneur au café « gamme Normandie »
- Le nappage et serviettes en tissus « Scotch Gard »
- Le matériel nécessaire au service et les glaçons
- Le service en inclus. Il est composé de 1 serveur pour 25 convives à 30 pers pour une durée de 8h à compter de l'arrivée des convives sur le lieu de réception convenu au préalable : ex / arrivée 18h jusqu'à 2h du matin, au-delà des heures supplémentaires vous seront facturées
(45€ /h /par serveur jusqu'à 4 du matin, 50€ / h/ au-delà)

Le service de nuit : 45€ de l'heure et par serveur présent (minimum de 2 serveur)

A partir de 2h du matin et jusqu'à 5h du matin.

- Service en salle, enlèvement de toute notre mise de table
- Enlèvement du matériel à partir de 4h jusqu'à 5h
- Gardiennage mise à disposition d'agent de sécurité : + 150€ la vacation de 5h minimum
- Gardiennage avec maître-chien : + 250€ la vacation de 5h minimum

Les options complémentaires en supplément de tarif*

Livraison comprise dans notre tarif

Soliflores et photophores +10€ par table	Fontaine à cocktail	+25€
Sceaux à champagne en inox 3.60€	Table ronde 6 personnes	+ 11€
Sceaux à glaçons inox 2.60€ par table	Table ronde 8 personnes	+12€
Trou normand (alcool de poire et glace à la poire)	Table ronde 10 personnes	+14€50
+2€ par convives	Table d'honneur ovale rallonge 5m x 1.22m	+37€
Chemin de table supplément +2€20 pièce	Chaise en résine blanche	+2€70
Housse de chaise supplément +3€ pièce	Chaise square blanche	+3€30
Rond de serviette +0.80€ pièce	Coussin chaise squard	+1€10
Cascade de fruits +250€ (environ 60 personnes)	Chaise Napoléon	+6€50
Composition de fruits frais coupés +60€ (Environ 30 personnes)		
La pyramide de champagne verres fournis +85€		

* Nos tarifs s'entendent toutes taxes comprises pour une TVA à 10% et frais de transport sur Avignon et ses alentours (30km aller / retours) inclus
Tarif valable jusqu'au 30 Octobre 2023

Ô Plaisir des Mets • Traiteur

73 Avenue Pierre Sépard- 84000 AVIGNON • Tél. : 04 90 87 55 54 / 06 63 07 13 63



Ô PLAISIR DES METS

C'est aujourd'hui et depuis dix ans une enseigne synonyme de savoir-faire, de créativité et de grande qualité.

Brigitte et Fabienne partageant le même amour de la cuisine.

Nous saurons créer à votre image chacun de vos évènements pour que chaque moment devienne un souvenir inoubliable !

A l'écoute de vos désirs et soucieuses de vous proposer une prestation sur-mesure, nous mettons toute notre passion à votre service, afin de vous offrir un mariage inoubliable, pour vous et vos convives.

C'est donc, naturellement ensemble que nous élaborons le déroulement de votre réception en répondant, à chaque étape, à vos envies et en respectant votre budget.

Nos prestations reposent sur une variété de formules, toutes personnalisables, selon vos attentes.

Elles peuvent inclure l'apéritif et le repas, jusqu'à la pièce montée et le café. Ainsi, vous pouvez choisir une de nos formules tout-compris, ou les moduler pour obtenir une prestation unique.

Contactez-nous pour plus d'informations, notre équipe se fera un plaisir de vous accueillir...

Ô Plaisir des Mets • Traiteur

73 Avenue Pierre Sépard - 84000 AVIGNON • Tél. : 04 90 87 55 54 / 06 63 07 13 63



Vin d'honneur

Servi de 18h30 à 20h30

Formule à composer vous-même parmi toutes nos variétés

Une personne consomme environ 6 à 8 pièces de l'heure
Un vin d'honneur pouvant aller jusqu'à 2h maximum de temps
Nous vous conseillons de prendre maximum 15 pièces par personne
Sachant que la moyenne raisonnable et la plus souvent appréciée
Sera de 12 pièces par convive.

Formule « champêtre » à 8 pièces par convive / 11€50

Uniquement les bouchées froides

Formule « classique » à 8 pièces par convives / 13€

5 bouchés froides, 1 verrine, 2 brochettes

Formule « tendance » à 10 pièces par convives / 15€50

5 bouchés froides 1 verrines au choix, 1 pièce chaude, 3 brochettes

Formule « gourmande » à 12 pièces par personne / 17€50

6 bouchés froides, 1 verrines au choix, 1 pièce chaude, 4 brochettes

Formule « mange debout » à 18 pièces, le buffet fromages et dessert / 55€

8 bouchés froides, 2 verrines, 1 pièce chaude, 1 atelier au choix, 4 brochettes

(Hallal, végétarien, sans gluten, nous consulter pour les tarifs)

**Les 5 formules comprennent l'installation, 2 verres, les plateaux de service, les vasques, les sceaux à glaçons et les glaçons
La décoration de nos buffets.**

Ô Plaisir des Mets • Traiteur

73 Avenue Pierre Sépard - 84000 AVIGNON • Tél. : 04 90 87 55 54 / 06 63 07 13 63



Collection de bouchés froides à sélectionner

Légumes du marché et ses sauces d'été 20g par pers

(Tomates cerise, concombres, carottes, œufs de caille, choux fleur, endives et radis)

Wraps saumon-wasabi, Wraps au chèvre-tapenade

Wrap au foie gras-confiture de cerise Corse, Wrap au jambon cru, tomates

Rouleaux de printemps

Les pains surprise, les mini navettes garnies

Les clafoutis à la tomates cerise

Planches de charcuterie, pizza, quiche, pissaladière, mini tortilla

Collection de bouchées chaudes à sélectionner

Samoussas, mini nems, acras de morue

Brochettes de St Jacques habillées de magret fumé et d'abricots moelleux

Mini ravioles aux cèpes, au basilic, gratin de fruits de mer

Farandole de feuilletés à saucisse, emmental, tapenade...

Muffins chèvre-courgette, olives jambon emmental tomates

Mini tajine poulet miel abricot, poulet citron olive

Mini cassolette poulet curry, coco ou colombo

Collection de Verrines, éprouvettes... À sélectionner

Mousse de chèvre frais et tapenade

Mousse de foie gras sur un lit de douceur

Carpaccio de St Jacques à l'orange

Carpaccio de bœuf au parmesan

Tiramisus au parmesan

Saumon gravlax

Guacamole-crevette aux épices Mexicaine

Gaspacho, les veloutés aux légumes frais selon la saison

Collection de brochettes froides à sélectionner

Poulet aux saveurs indiennes

Bœuf mariné au soja

Crevettes aux agrumes

Saumon frais, citron-ciboulette

Magret de canard-abricot

Melon jambon cru en saison selon la saison

Tomates cerises-mozzarella

Toutes animations et ateliers devant vos convives

Ô Plaisir des Mets • Traiteur

73 Avenue Pierre Sépard - 84000 AVIGNON • Tél. : 04 90 87 55 54 / 06 63 07 13 63



Le bar à sirop et sorbet pour votre rafraîchissement à 17h / 5€ par convive

Sirop de fraise, menthe, sorbet aux fruits
Installation, verres en plastiques, glaçons

&

Le coin des tartinables artisanal et son pain grillé / 2€20 par convive

Tapenade noire, houmous, tomatade
Rillettes de sardine au piment et fromage frais, Maquereau au lait de coco-curry
(Compté comme 1 pièce)

&

L'Atelier Jambon Serrano / 5€ par convives

Jambon Serrano, fromage Espagnol, ails
Tartare de tomates fraîches à l'Espagnol et pains grillés
(Compté comme 2 pièces)

&

L'atelier Italien / + 8€

Fritures de poissons en cornet
Seiches, crevettes

&

L'atelier Marin / + 8€ par convive

Crevettes marinées, lamelle de calamar à l'ail et au persil
Noix de st jacques fraîche au citron
(Compté comme 3 pièces)

&

L'atelier du Sud-ouest / + 9€ par convive

Foie gras mi-cuit mariné au porto et cognac, toast,
Confiture de figues, confit d'oignon Magret de canard sauté à votre convenance
(Compté comme 3 pièces)

&

Le boucher / + 7€ par convive

Émincé de Bœuf, volaille citron, gingembre, magret de canard mariné
(Compté comme 3 pièces)

&

Le bar à huîtres / + 10€ par convive

L'installation, le nappage, l'assaisonnement, le beurre demi-sel, le pain

&

L'animation rôtisserie / nous consulter pour les tarifs selon la viande

Gigot d'agneau Français, cuisse de taureau jambon
Accompagné de gratin dauphinois et légumes frais

&

Le bar de nuits / 1€80 par convive hors boissons

L'installation, la verrerie, les glaçons, le nappage



« La Provence des Mets » € 51TTC /pers

L'entrée peut être remplacée par 1 animation culinaire sans aucun supplément

Assiette Provençale

Flan de courgettes, verrine de chèvre frais, coulis de tomates, méli-mélo de salade, tomates cerise, croûtons de tapenade

Assiette Méditerranéenne

Méli-mélo de salade, mozzarella, jambon cru et tomates confites, melon selon la saison

Où

Coupe de tiramisu au parmesan, compotée de tomates, pain aux olives, salade au jambon cru

Où

&

Délice des Mets accompagné de 2 garnitures

Délice de volaille sauce aux cèpes

Délice de volaille et gambas sauce armoricaine (+2€)

Suprême de pintade parfumée et sa poire rôties

Cuisse de canard sauce miel soja-gingembre

Médaille de filet mignon de porc au jus de thym

&

Gratin dauphinois

Polenta crémeuse

Tomate Provençale

Tomates cerise caramélisées

Duo de carottes

Pains carrés

&

L'offrande du berger servi à table selon notre marché

Assiette de méli-mélo de salade

&

Les délices du Mariage

4 mignardises dont 1 verrine par personne à sélectionner dans le coin gourmand

Où

&

Or noir



« Le jardin des Mets » 55€ TTC/pers

Buffet froid 10 variétés ou buffet d'entrées et plat chaud

**Panier de légumes du marché, Anchoïade, crème à l'oignons et vinaigrette 40g par pers
(Tomates cerise, concombres, carottes, œufs de caille, choux fleur, endives et radis)**

Rouleaux de Printemps ou beignets de légumes servi tiède

Méli-mélo de pastèque et melon selon la saison

Flan de légumes 50g par pers

Planche de Jambon Serrano Manchego 40g par personne

Salade variées (mini pennes au pesto, bar à salade ...) 80g par pers

&

Saumon gravlax 50g par pers

Filet de poulet farcis à la tapenade et tomates confites 1 tranche par personne

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

Où plat chaud servit en buffet et son accompagnement

Suprême de volaille sauce aux cèpes, Médaillon de filet mignon au jus de thym

Nous consulter pour plus de choix

Pains carrés

&

Les ardoises du berger 6 fromages au buffet 40 g par personne

Mini chèvre à l'huile, comté, brie de Meaux,

Emmental, St Marcellin et fourme d'Ambert (selon notre marché)

Raisins, abricots, noix, cannelle et miel

Farandole de pains spéciaux

(Noix, céréales, campagne, olives)

&

Les délices du Mariage

4 mignardises dont 1 verrine par personne à sélectionner dans le coin gourmand

&

Or noir

Tous les éléments de décoration hauteurs, fleurs ...sont compris dans notre tarif
Toute la vaisselle, verrerie, nappage, installation et service sont compris dans notre tarif



« Le Satin des Mets » 61€ TTC /pers

L'entrée peut être remplacée par 1 animation culinaire sans aucun supplément

Entrées froides au choix

Saumon gravlax à l'huile d'olive de Nyons

Où

St Jacques et crevettes poêlées, chorizo, oranges sur un lit de verdure

Où

Médailon de foie gras maison, magret fumé, confiture de figues et pain d'épice

& Délices du Sud au choix accompagné de 2 garnitures au choix

Suprême de pintade sauce aux morilles

Tranche de gigot d'agneau confite au jus de thym Ou souris d'agneau sauce à votre convenance (+3€)

Médailon de veau aux herbes

Trilogie de la mer + 2€ de supplément

(Médailon de lotte lardé, filet de rouget à la tapenade, noix de st jacques, émulsion au basilic)

&

Gratin dauphinois à la crème

Risotto crémeux au parmesan

Légumes craquant, Polenta crémeuse, Gratin de ravioles

Tomates cerise caramélisés, duo de carottes.....

Pains carrés

&

Les ardoises du berger 4 fromages servit par table

Assiette de méli-mélo de salade

Mini chèvre à l'huile, comté, brie de Meaux,

Emmental, St Marcelin et fourme d'Ambert (selon notre marché)

Raisins, abricots, noix, cannelle et miel

&

Les délices du Mariage

Buffet sucré 5 pièces dont 1 verrines au choix à sélectionner dans le coin gourmand

&

Or noir



Les plus du coin gourmand

Les pièces sucrées en mignardises /

Fondant au chocolat + 1,10

Cannelé de Bordeaux + 1,10

Macarons aux fruits + 1,10

Tartelettes aux fruits + 1,10

Mini éclairs + 1,10

Chouquette à la vanille-au caramel, au chocolat + 1,10

Brochette de fruits de frais + 1€80

Les mini verrines / 2€80 pièce

Tiramisus aux fruits rouges, au spéculoos, au café, à la mangue

Sablé breton façon tarte au citron revisité

Baba au rhum et sa pipette

Pana-cotta au caramel ou fruits rouges

Nos entremets / 4€ par part

Entremets modernes mousse fruits biscuit croustillant

Entremets modernes 2 chocolats biscuit croustillant

Mille-feuille

Mille-feuille fraises **ou framboises**

St honoré, Paris Brest

Les pièces montées / 1€90 le chou, 35€ le kg de nougatine)

(Vanille, chocolat, framboises, grand Marnier, praliné, café...)

(Cône, livre, calèche, cœur, panier, clap de cinéma, guitare... à définir avec notre pâtissier)



Conditions générales

A noter

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

Les tarifs sont calculés sur la base de 100 personnes minimum, pour une prestation se déroulant à Avignon et/ou 30km aller-retour alentours, au-delà sera appliqué 1€90 le km aller/ retour et par véhicule.

Sur cette base, une diminution de couverts pourra entraîner une augmentation du tarif défini au départ. Une 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 effectuée selon le lieu.

Logistique

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

Le personnel est prévu dès 15h00 le jour même, pour la mise en place des tables et buffets.

Un supplément sera appliqué si la mise en place est faite la veille.

L'accueil des invités et le service sont effectifs à partir de 18h30, jusqu'à 1h30 du matin.

Le personnel compte 1 serveur pour 30 personnes, 1 chef de rang, 1 cuisinier et 1 commis sur les lieux classiques.

Le nombre de serveur sera revu en fonction des contraintes techniques des lieux et des besoins.

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

- Vidés de leurs déchets et rangés dans les casiers.
- Nappage et serviettes rangés dans les sacs destinés à cet effet.
- Le retour du matériel sera à la charge du client avant le lundi 10h sans faute !
- Les poubelles et le verre sont à la charge du client.

Conditions de vente

-Jusqu'à quatre rendez-vous seront programmés afin d'organiser votre réception au plus juste.

1 premier pour la prise de contact, 1 second pour la dégustation, 1 troisième pour la visite de la salle si lieu n'est pas connu par notre équipe et enfin 1 pour la finalisation de l'évènement et le règlement.

Au-delà de ces 4 rendez-vous, il sera facturé 70€ TTC par heure de travail.

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

Le kit apéritif, entrée, plat, desserts.

Les dégustations ne sont pas systématiques mais sont le plus souvent, les samedis en périodes basses (février, mars et avril), et sauf cas particulier, à récupérer dans nos locaux - Le montant de 40€ sera déduit après signature du présent contrat, la somme de 40€ correspond à la matière 1^{ère} et au temps consacré à la préparation du kit dégustation.

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), au plus tard 45 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 : 500€ d'arrhes sont à verser après signature du présent contrat afin de bloquer la date, nous acceptons uniquement jusqu'à 2 événements la même date.

Païement : 60 % sera encaissé 2 mois avant la cérémonie.

Le solde sera versé par chèque 15 jours avant et sera encaissé après la cérémonie.

Tout menu commandé sera facturé et dû.

-Nos tarifs s'entendent Toutes Taxes Comprises (TTC), 10% et 20% pour les boissons alcoolisées. ils sont susceptibles d'être modifiés suivant le cours économique et la tva.

-Notre présent catalogue avec ses tarifs sont valables de septembre 2022 à septembre 2023.

-Un chèque de caution d'une valeur de 600€ est à fournir dans le cadre de la responsabilité attenante au matériel et à la vaisselle mise à disposition après le départ de l'équipe et du rangement lié à ce service et sera restitué après le retour du matériel.

Annulation

En cas d'annulation, les arrhes ne seront pas restituées.

En cas d'annulation 30 jours avant la date de la cérémonie, aucun remboursement ne sera effectué.

Dressage de table complète

Le mobilier sera installé avant notre arrivé.

Les plans de salle et de table seront communiqués par écrit 7 jours avant la cérémonie.

Nappage des buffets et tables comprenant nappes et serviettes de table raffinées à hauteur d'une nappe ronde ou rectangle pour 8/10 pers, ex / pour 100 pers = 12 nappes rondes, au-delà un supplément de 5€ par nappe sera facturé.

Vaisselle de table / 1 verre à eau, 1 verre à vin, 1 flûte ou coupe, 1 jeu de couvert pour le repas, 1 jeu de couvert à fromage, cuillère à dessert et sera entièrement enlevé le soir même et laisserons des verres . Service de qualité.

Menu enfant de 5 à 12 ans : 16€ par enfant.

Aiguillettes de poulet à la crème, gratin dauphinois, dessert identique aux adultes

Menu Ados de + de 12 ans jusqu'à 16ans : 45€ menu adulte avec quelques modifications

A partir de 16 ans sera considéré comme adulte

Menu technicien disque-jockey, animateur, baby-sitter

Plateaux repas à 20€

(Entrée, plat, accompagnement, fromage, dessert, bouteille d'eau, pain et couverts).

Proposition de repas pour les lendemains de réception

Paella ou brunch, salade, fromages, salade de fruits et pain / à partir de 20€ par personne.



***Nos fichiers de Partenaires sont à votre disposition
Animation, lieux de réceptions, décoration, location de tentes et de mobiliers, weddingplanner,
nounou, etc.***

Noms

Validation du présent catalogue

Avignon, le

Bon pour accord

Signatures

Ô Plaisir des Mets • Traiteur

73 Avenue Pierre Sépard - 84000 AVIGNON • Tél. : 04 90 87 55 54 / 06 63 07 13 63