



ANGLES TRAITEUR

Traiteur événementiel
Boucherie - Charcuterie
44 avenue de Gameville - 31650 ST ORENS
www.traiteur-angles.com
tél : 05 61 39 91 71 – traiteurangles@gmail.com

DEVIS

Cocktails LOT 1

N° AC : 2019BDCAC04500

Le :

A :

Lieu :

Emetteur :

Numéro de téléphone :

ANGLES TRAITEUR

Entreprise Artisanale et éco - responsable :

- + Produits principalement régionaux :
- + Nos Viandes : bœuf, veau, porc, agneau proviennent de l'Aveyron
- + Le Foie gras frais de canard du Gers est cuit au torchon « maison »
- + Toute notre volaille est élevée en liberté dans les bois des Landes, nourriture végétale saine et naturelle.
- + Le Saumon frais sauvage d'Ecosse est fumé « maison »
- + Les fruits et légumes primeurs locaux



Notre offre comprend pour le buffet de midi:

- La conception de votre cocktail est élaborée dans notre laboratoire avec des matières premières de grande fraîcheur dans toutes les normes sanitaires requises.
- Produits de qualité pour une cuisine faite maison
- Livraison en véhicule frigorifique
- Toutes les pièces sont dressées sur plateaux traiteur jetables
- Nappage du buffet déperlant, indéchirable et épongeable en non tissé de couleur.
- Chemin de table assorti
- Serviettes noires non tissé au logo Angles Traiteur
- Verrerie et vaisselle à usage unique dont assiettes recyclables en pulpe de coco.
- Le repas étant en finger food vous n'avez pas besoin de couverts
- Service (serveur en tenue de rigueur), mise en place du buffet, service au buffet, débarrassage du buffet (en supplément)



ANGLES TRAITEUR

BOUCHERIE - TRAITEUR EVENEMENTIEL
44 avenue de Gameville - 31650 SAINT ORENS
Tél : 05 61 39 91 71 - traiteurangles@gmail.com
Marché n°2016BDCAC00200
Lot n° : 1 prestige

Service :
Nom du demandeur :
N° de téléphone :

DEVIS COCKTAIL

Le
Lieu :

... personnes

1 ère proposition

18.00€ HT/pers. (TVA 10 %)

Total de 12 pièces/pers.

Palette de charcuteries artisanales : chiffonnade de Serrano, saucisson, chorizo
Foie Gras maison de canard du Sud-Ouest mi-cuit sur pain de campagne aux fruits secs
Mini sablé crème aneth et dos de saumon gravlax
Assortiment de mini-cakes salés gourmands
Pic'apéro gouda bacon et pruneaux
Bouchée de caviar de tomate confite, poisson au citron vert
Briochin façon bagna (thon, crème, tartare de légume et œuf)
Bretzel de veau tandoori
Moelleux de caviar de tomate confite, chevre et romarin
Brochette de fromages affinés

Eau minérale, Perrier



2 fours sucrés prestige parmi (liste non exhaustive) : florentin, canelé, rose des sable, mini cœur coulant, mini tartelette framboise, mini paris Brest, mini financier, mini tartelette citron, macaron, pastel de nata, mini éclair, clafoutis cerise....

Nappage coloré du buffet et son chemin de table, jetable, assiettes en pulpe de coco, livraison et installation par nos soins.

Option en supplément : (vin facturé à la bouteille, conseil 1bl x 6) **7,20 € HT la bouteille** (TVA 20%)
Vin rouge Saint-Chinian « Excellence Saint-Laurent », ou blanc sec Gascogne « Domaine l'Hirondelle » ou similaire.
A votre charge : les tables nécessaires pour le buffet

Possibilité de modifier ou de composer un cocktail personnalisé · nous contacter

Tous nos produits sont élaborés dans nos ateliers pâtisserie, traiteur dans le respect de la tradition avec des produits frais, de saison, régionaux et de fabrication maison

ANGLES TRAITEUR

BOUCHERIE - TRAITEUR EVENEMENTIEL
44 avenue de Gameville - 31650 SAINT ORENS
Tél : 05 61 39 91 71 - traiteurangles@gmail.com
Marché n°2016BDCAC00200
Lot n° : 1 prestige

Service :
Nom du demandeur :
N° de téléphone :

DEVIS COCKTAIL

Le
Lieu :

... personnes

2 ème proposition

19.50€ HT/pers. (TVA 10 %)

Total de 16 pièces / pers.

Palette de charcuteries artisanales : chiffonnade de Serrano, saucisson, chorizo
Tartelette crème de Foie Gras et noisette
Verrine « veggio » aux crudités du moment
Club sandwich au pesto et légumes grillés
Briochin au charbon vegetal, creme aneth et gravlax de saumon
Moelleux de caviar de tomate confite, chevre et romarin
Mini-pita colorée aux saveurs océanes
Sucette de gambas marinée au basilic
Pic'apéro gouda bacon pruneaux
Mini sablé crème aneth et dos de saumon gravlax
Briochin poulet à l'estragon
Petit rocamadour au miel de Provence et piment d'Espelette



Eau minérale, Perrier

4 fours sucrés prestige parmi (liste non exhaustive) : florentin, cannelé, rose des sable, mini cœur coulant, mini tartelette framboise, mini paris Brest, mini financier, mini tartelette citron, macaron, pastel de nata, mini éclair, clafoutis cerise....

Nappage coloré du buffet et son chemin de table, jetable, **assiettes en pulpe de coco, livraison et installation par nos soins.**

Option en supplément : (vin facturé à la bouteille, conseil 1bl x 6) **7,20 € HT la bouteille** (TVA 20%)
Vin rouge Saint-Chinian « Excellence Saint-Laurent », ou blanc sec Gascogne « Domaine l'Hirondelle » ou similaire.
A votre charge : les tables nécessaires pour le buffet

Possibilité de modifier ou de composer un cocktail personnalisé · nous contacter

Tous nos produits sont élaborés dans nos ateliers pâtisserie, traiteur dans le respect de la tradition avec des produits frais, de saison, régionaux et de fabrication maison

ANGLES TRAITEUR

BOUCHERIE - TRAITEUR EVENEMENTIEL
44 avenue de Gameville - 31650 SAINT ORENS
Tél : 05 61 39 91 71 - traiteurangles@gmail.com
Marché n°2016BDCAC00200
Lot n° : 1 prestige

Service :
Nom du demandeur :
N° de téléphone :

DEVIS COCKTAIL

Le
Lieu :

... personnes

3^{ème} proposition
20.50 € HT/pers. (TVA 10 %)

Total de 18 pièces / pers



Palette de charcuteries artisanales : Chiffonnade de Serrano, saucisson, chorizo
Foie Gras maison de canard du Sud-Ouest mi-cuit sur pain de campagne aux fruits secs

Verrine fraîcheur quinoa, petits légumes et cranberries

Mini sable creme aneth et dos saumon de gravlax

Tartelette basilic feta et tomate confite

Sucette de gambas marinée au basilic

Bagel sésame au fromage frais, chorizo iberico et piment d'Espelette

Assortiment de mini-cakes moelleux salés gourmands

Mini pitas colorées aux saveurs océanes

Mini wrap fraîcheur au thon, fromage frais et pêche fruit

Bretzel de veau toondori

Moelleux de caviar de tomate confite, chevre et romarin

Club sandwich au pesto er légumes grillés

Plateau de fromages affinés, tranchés et croûtons grillés



Eau minérale, Perrier

4 fours sucrés prestige parmi (liste non exhaustive) : florentin, cannelé, rose des sable, mini cœur coulant, mini tartelette framboise, mini paris Brest, mini financier, mini tartelette citron, macaron, pastel de nata, mini éclair, clafoutis cerise....

Nappage coloré du buffet et son chemin de table, jetable, assiettes en pulpe de coco, livraison et installation par nos soins.

Option en supplément : (vin facturé à la bouteille, conseil 1bl x 6) **7,20 € HT la bouteille** (TVA 20%)

Vin rouge Saint-Chinian « Excellence Saint-Laurent », ou blanc sec Gascogne « Domaine l'Hirondelle » ou similaire.

A votre charge : les tables nécessaires pour le buffet

Possibilité de modifier ou de composer un cocktail personnalisé · nous contacter

Tous nos produits sont élaborés dans nos ateliers pâtisserie, traiteur dans le respect de la tradition avec des produits frais, de saison, régionaux et de fabrication maison

ANGLES TRAITEUR

Traiteur événementiel - Boucherie - Charcuterie

44 avenue de Gameville - 31650 ST ORENS

www.traiteur-angles.com

tél : 05 61 39 91 71 - anglestraitteur@free.fr

quelques exemples de nos créations

