



ANGLES TRAITEUR

SARL ALBERTO

Traiteur événementiel

Boucherie - Charcuterie

44 avenue de Gameville - 31650 ST ORENS

www.traiteur-angles.com - traiteurangles@gmail.com

tél : 05 61 39 91 71

DEVIS Lot 2

Cocktails

N° AC : 2019BDCAC04500

Le :

A :

Lieu :

Emetteur :

Numéro de téléphone :

ANGLES TRAITEUR SARL ALBERTO

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 :

- 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
- Conditionnement en plateaux traiteurs jetables
- Nappage du buffet déperlant, indéchirable et épongeable en non tissé de couleur.
- Serviettes noires non tissé au logo Angles Traiteur
- Verrerie et vaisselle à usage unique dont assiettes recyclables en pulpe de canne.
- Le repas étant en finger food vous n'avez pas besoin de couverts
- Mise en place du buffet



ANGLES TRAITEUR SARL ALBERTO

BOUCHERIE - TRAITEUR EVENEMENTIEL
44 avenue de Gameville - 31650 SAINT ORENS
Tél : 05 61 39 91 71 - traiteurangles@gmail.com
N° A.C. 2016BDCAC00200 Prestation de service traiteur
Lot n° 2

Service :
Nom du demandeur :
Adresse mail :
N° de téléphone :

DEVIS Cocktails

Le :

Lieu :

... personnes

1 ère proposition

14.00€ HT/pers. (TVA 10 %)

12 pièces



Palette de charcuterie artisanale
(Chiffonnade de Serrano, saucisson, chorizo)
Panaché de mini tartelette apéritif
Briochin au charbon végétal, crème aneth et gravlax de saumon
Pita aux 4 saveurs
Pic'apero gouda bacon et pruneaux
Club sandwich au pesto et légumes grillés
Moelleux de caviar de tomate confite, chevre et romarin.
Briochin de pilet à l'estragon
Plateau de fromages affinés

Eau minérale, Perrier.

3 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

SARL ALBERTO

BOUCHERIE - TRAITEUR EVENEMENTIEL
44 avenue de Gameville - 31650 SAINT ORENS
Tél : 05 61 39 91 71 - traiteurangles@gmail.com
N° A.C. 2016BDCAC00200 Prestation de service traiteur
Lot n° 2

Service :
Nom du demandeur :
Adresse mail :
N° de téléphone :

DEVIS Cocktails

Le :

Lieu :

... personnes

2^{eme} proposition

16.00€ HT/pers. (TVA 10 %)

13 pièces

Palette de charcuterie artisanale
(Chiffonnade de Serrano, saucisson, chorizo)
Tartelette sablé creme de Foie Gras et noisette
Verrine duo de crudités fraîcheur

Club sandwich au pesto et légumes grillés

Mini wrap fraîcheur au thon, fromage frais et pêche fruit

Moelleux de caviar de tomate confite, chevre et romarin

Pita aux 4 saveurs

Pain pita au fromage frais thon et peche fruit

Bocadillo de poulet à l'estragon

Brochettes de fromages



Eau minérale, Perrier.

3 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**

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

SARL ALBERTO

BOUCHERIE - TRAITEUR EVENEMENTIEL
44 avenue de Gameville - 31650 SAINT ORENS
Tél : 05 61 39 91 71 - traiteurangles@gmail.com
N° A.C. 2016BDCAC00200 Prestation de service traiteur
Lot n°2

Service :
Nom du demandeur :
Adresse mail :
N° de téléphone :

DEVIS Cocktails

Le :

Lieu :

... personnes

3 eme proposition

17.00€ HT/pers. (TVA 10 %)

14 pièces

Palette de charcuterie artisanale
(Chiffonnade de Serrano, saucisson, chorizo)
Foie Gras de maison sur pain de campagne aux figues
Verrine fraîcheur du moment
Briochin au charbon vege, creme aneth et gravlax de saumon
Assortiment de mini tortillas
Tartelette creme basilic, feta et tomate confite
Bagel chorizo et piment d'espelette
Club bicolore entre deux mers à la crème d'oseille
Pita aux 4 saveurs
Bretzel de veau et toondori
Plateau de fromages affinés tranchés et croûtons grillés



Eau minérale, Perrier.

VIN COMPRIS

3 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**
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, traité dans le respect de la tradition avec des produits frais, de saison, régionaux et de fabrication maison



ANGLES TRAITEUR SARL ALBERTO

Traiteur événementiel

Boucherie - Charcuterie

44 avenue de Gameville - 31650 ST ORENS

www.traiteur-angles.com - traiteurangles@gmail.com

tél : 05 61 39 91 71

quelques exemples de nos créations

