



# ANGLES TRAITEUR

SARL ALBERTO

Traiteur événementiel

Boucherie - Charcuterie

44 avenue de Gameville - 31650 ST ORENS

[www.traiteur-angles.com](http://www.traiteur-angles.com) - [traiteurangles@gmail.com](mailto: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](http://www.traiteur-angles.com) - [traiteurangles@gmail.com](mailto:traiteurangles@gmail.com)

tél : 05 61 39 91 71

## quelques exemples de nos créations

