PRESTATION COCKTAIL ET BUFFET

2019

LE BEC FIN TRAITEUR

A VOTRE SERVICE…..

NOUS PERPÉTUONS POUR VOUS, L'ART DE RECEVOIR ASSOCIANT NOTRE SAVOIR-FAIRE ET LES SPÉCIFICITÉS LIÉES À L'ÉPHÉMÈRE : SALON, CONGRÈS, SÉMINAIRE, MARIAGE, RÉCEPTION PRIVÉE…… LE BEC FIN MET TOUT SON SAVOIR EN ŒUVRE POUR SATISFAIRE PLEINEMENT VOS ATTENTES. LE « LABEL BEC FIN » CE SONT DES PRESTATIONS VARIÉES ET PERSONNALISÉES :

- Un service de qualité
- Prestation 7 jours sur 7
- Une équipe dynamique et expérimentée
- Une flotte de camions frigorifiques
- Un laboratoire aux normes sanitaires
- Une grande superficie de stockage
- Respect de la liaison froide et de la température des plats

COCKTAIL & BUFFET

VOUS SOUHAITEZ ORGANISER UNE RÉCEPTION AVEC VOS AMIS OU À TITRE PROFESSIONNEL?
LE CONCEPT DE COCKTAIL APÉRITIF OU DÎNATOIRE EST IDÉAL POUR UN MOMENT CONVIVIAL.
VOUS POUVEZ AUSSI OFFRIR UNE FORMULE BUFFET PLUS CLASSIQUE, MAIS TELLEMENT GOURMANDE…
LES POSSIBILITÉS SONT MULTIPLES ET ADAPTABLES SELON VOTRE BUDGET!

QUELLE EST LA DIFFÉRENCE ENTRE UN COCKTAIL ET UN BUFFET ?

ON PARLE DE COCKTAIL LORSQUE LES INVITÉS SONT DEBOUT POUR DÉGUSTER DES PETITES PIÈCES QUI SE CONSOMMENT SANS ASSIETTE, NI COUVERT !
ON PEUT ORGANISER UN COCKTAIL POUR UN APÉRITIF (8/10 PIÈCES), MAIS AUSSI EN FORMULE DÎNATOIRE OU DÉJEUNATOIRE POUR REMPLACER UN REPAS.
DANS CE CAS LE COCKTAIL EST PLUS FOURNI, ON COMPTE (16/24 PIÈCES) PAR PERSONNES

LE BUFFET, EST UNE PRESTATION DANS LAQUELLE ON PROPOSE UN ASSORTIMENT DE PLATS (ENTRÉES, PLATS CHAUD OU FROID, FROMAGE, DESSERTS),
LES INVITÉS SE SERVENT DANS UNE ASSIETTE ET S'INSTALLENT À TABLE.

QUELLE FORMULE CHOISIR ?

CELA DÉPEND DE VOS ATTENTES, DU SITE ET DU STYLE DE VOTRE RÉCEPTION …
MAIS AUSSI DE VOS POSSIBILITÉS.
EN EFFET, UN BUFFET NÉCESSITE UNE LOGISTIQUE SPÉCIFIQUE : LES INVITÉS ÉTANT ASSIS, IL FAUT PRÉVOIR : DE LA VAISSELLE, DES TABLES, DES CHAISES, DU NAPPAGE…

LES COCKTAILS

PIÈCES À SÉLECTIONNER DANS LA LISTE PROPOSÉE.

LES PIÈCES SALÉES FROIDES :

SYMPHONIE DE CANAPÉS VARIÉS
MINI BLINIS ET ST JACQUES À L'HUILE DE TRUFFE ET SA CRÈME DE MASCARPONE
MACARON SALÉ TRUFFE BLANCHE NOISETTE
MACARON SALÉ FOIE GRAS POMME CARAMÉLISÉ À L'ARMAGNAC
MINI MUFFIN'S SALÉS ASSORTIS
MINI CAKE VARIÉS AUX SENTEURS DE PROVENCE
ASSORTIMENT DE TORTILLAS (POULET, JAMBON SERRANO, LÉGUME CHÈVRE, SAUMON FUMÉ)

CASSOLETTE DE CARPACCIO DE BŒUF AU PARMESAN ET BASILIC
CASSOLETTE DE MI- CUIT DE BONITE AU SOJA ET GRAINE DE SÉSAME

ASSORTIMENT DE VERRINES : (4 ASSORTIMENTS)
(PETIT FROMAGE AU HERBES SUR SON COULIS DE POIVRONS,
NOIX DE ST JACQUES ET SA FONDU DE TOMATES MARINÉES,
TARTARE DE SAUMON ET SA CRÈME DE CONCOMBRE,
CREVETTE FAÇON TARTARE CRÈME CIBOULETTE)

BROCHETTE DE ROASTBEEF ET CONDIMENTS
BROCHETTE DE TOMATE CERISE, MOZZARELLA ET JAMBON CRU SAUCE PESTO

PETITS FARCIS MARSEILLAIS
PETITE BOUCHÉE DE VOLAILLE AU CURRY VERT
PINCE DE GAMBAS ET SON ENROBÉ DE CAROTTE

ASSORTIMENT DE MINIS PAINS NORDIQUE AU SAUMON ET À LA CRÈME D'ANETH
PAIN VIENNOIS AU BLANC DE POULET
PAIN BAGNAT BRIOCHÉ
PAIN VIENNOIS SAUMON ET ROQUETTE
PAIN LUNCH DE CHARCUTERIES ASSORTIES

ASSORTIMENT DE MINI NAVETTES GARNIES (RILLETTE AUX 2 SAUMONS-FROMAGE FINES HERBES-COURGETTES GRILLÉES AU BASILIC)
ASSORTIMENT DE BRIOCHETTES (JAMBON CONTÉ-FROMAGE PESTO-SAUMON RAIFORT)

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES :

(3 CHOIX MAXI)

NOIX DE SAINT-JACQUES CARAMÉLISÉE POITRINE FUMÉ
ASSORTIMENT DE FEUILLETÉS SALÉS
MINI CROUSTILLES SAINT JACQUES (BEURRE PERSILLÉ – TOMATE MOZZA BASILIC)
BEIGNETS DE CREVETTE EN ROBE DE VERMICELLE
FILET DE POULET TANDOORI
BROCHETTE DE BŒUF, OIGNONS ET POIVRONS
ACCRAS DE MORUE
MINI HAMBURGER
CHOUQUETTE AU FROMAGE

LES PIÈCES SUCRÉES :

MIGNARDISES ASSORTIES (OPÉRA, CASTEL TARTELETTE AUX FRUITS, CHOUX, ÉCLAIR, …)
ASSORTIMENT DE TARTELETTE (CITRON-FRAMBOISE-ANANAS-POMME D'AMOUR)
TARTELETTE FAÇON CRÈME BRULÉE
TARTELETTE BANANE CARAMEL FAÇON BANOFFEE
PETIT FOUR CHOCOLAT INTENSE
MINI FONDANT AU CHOCOLAT
MACARONS ASSORTIS (PISTACHE, CITRON, FRAMBOISE, CAFÉ, CHOCOLAT, VANILLE)
DUO DE MACARON CARAMEL BEURRE SALÉ – TOUT CHOCO
MINI CANNELÉ BORDELAIS
MINI TARTE TROPÉZIENNE
ASSORTIMENT DE VERRINES SUCRÉES

Approche budgétaire :

PRIX TTC PAR PERSONNE (à partir de 10 personnes)

Cocktail Apéritif

8 Pièces assorties : 9.70€
10 Pièces assorties : 12.10€
12 Pièces assorties : 14.50€
14 Pièces assorties : 17.00€

Cocktail Déjeunatoire ou Dînatoire

18 Pièces assorties : 21.80€ (14 choix salé sucré maxi)
20 Pièces assorties : 24.20€ (16 choix salé sucré maxi)
22 Pièces assorties : 26.60€ (18 choix salé sucré maxi)
24 Pièces assorties : 29.00€ (20 choix salé sucré maxi)

LES PLATEAUX BEC FIN:

PLATEAUX D'ÉVENTAIL DE VIANDES FROIDES À 45.00 € TTC
(ROAST-BEEF, VOLAILLE, GIGOT D'AGNEAU, PORC…) ACCOMPAGNÉ DE SAUCES VARIÉES

PLATEAUX D'ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES FINES À 40.00 € TTC
(SAUCISSON SEC, CHIFFONNADE JAMBON CRU, CHORIZO, TERRINE DE CAMPAGNE
ET TERRINE DE RILLETTE) ACCOMPAGNÉ DE CONDIMENTS
PAIN DE CAMPAGNE TRANCHÉ

PLATEAUX DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS À 33.00 € TTC
PAIN DE CAMPAGNE TRANCHÉ
« ASSORTIMENT DE TOME, PÂTE DURE ET MOLLE, CHÈVRE, BRIE, … »

PLATEAUX KAN'YONA (64 PIÈCES) À 78.00 € TTC
(24 MAKI SAUMON ET AVOCAT, CONCOMBRE, 24 CALIFORNIA ROLLS SAUMON ET AVOCAT, POULET PANÉ AVOCAT SPICY, TEMPURA CREVETTE AVOCAT MAYO SPRING ROLLS, 16 SUSHI SAUMON, CREVETTE) WASABI GINGEMBRE
SAUCE SUCRÉ SALÉ

PLATEAUX EKUSUTORA (104 PIÈCES) 126.00 € TTC
(24 SUSHI SAUMON, THON, CREVETTES, 24 MAKI SAUMON, AVOCAT, CONCOMBRE, 32 CALIFORNIA ROLLS SAUMON AVOCAT, THON AVOCAT, SURIMI AVOCAT, SAUMON FROMAGE, 24 SPRING ROLLS SAUMON AVOCAT, THON AVOCAT, SAUMON FROMAGE) WASABI GINGEMBRE SAUCE SUCRÉ SALÉ

PLATEAUX DE SUSHI POUR LES VÉGAN (24 PIÈCES) 32.00 € TTC
(8 CALIFORNIA BEIGNET DE COURGETTE, 8 MAKI CONCOMBRE TEMPURA DE LÉGUMES, 8 SPRING BEIGNETS DE COURGETTE AVOCAT.) WASABI GINGEMBRE SAUCE SUCRÉ SALÉ

A partir de 10 personnes

LE BUFFET MÉRIDIONAL

CARPACCIO DE SAUMON
FILETS DE ROUGETS EN ESCABÈCHE
PAVÉ DE SAUMON RÔTI
PIPERADE DE LÉGUMES
PLATEAU DE FROMAGE
TARTE TROPÉZIENNE

PRIX TTC PAR PERSONNE : 24.50 €

EN OPTION : SUPPLÉMENT DE 2,20 € TTC/PERS. COMPRENANT COUVERTS JETABLES, VERRES ET ASSIETTES JETABLES.

LE BUFFET FRAICHEUR

ANCHOÏADE ET SES LÉGUMES CROQUANTS
BONITE MI- CUITE AU SÉSAME
TRANCHES DE ROASTBEEF
MILLE-FEUILLE DE LÉGUMES
PLATEAU DE FROMAGE
CHARLOTTE FRUITS ROUGES

PRIX TTC PAR PERSONNE : 24.50 €

EN OPTION : SUPPLÉMENT DE 2,20 € TTC/PERS. COMPRENANT COUVERTS JETABLES, VERRES ET ASSIETTES JETABLES.

A partir de 10 personnes

LE BUFFET ITALIEN

CARPACCIO DE BŒUF
SALADE DE PÂTES À L'ITALIENNE
JAMBON CRU
TOMATES MOZZARELLA
AUBERGINES PARMESANE
TIRAMISU

PRIX TTC PAR PERSONNE : 24.50 €

EN OPTION : SUPPLÉMENT DE 2,20 € TTC/PERS. COMPRENANT COUVERTS JETABLES, VERRES ET ASSIETTES JETABLES.

LE BUFFET CAMPAGNARD

SALADE LYONNAISE (GÉSIER, CROUTON, LARDONS, ŒUF POCHÉ)
TERRINE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATES FRAICHES
ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES (BŒUF ET VOLAILLE) ET SES CONDIMENTS
PIPERADE DE LÉGUMES DU SOLEIL
PLATEAUX DE FROMAGES
FONDANT AU CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE

PRIX TTC PAR PERSONNE : 27.50 €

EN OPTION : SUPPLÉMENT DE 2,20 € TTC/PERS. COMPRENANT COUVERTS JETABLES, VERRES ET ASSIETTES JETABLES.

A partir de 10 personnes

LE PROVENÇAL

BRUSQUETTA PESTO ET JAMBON CRU
SALADE NIÇOISE
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES FINES
FILET DE LOUP À LA PROVENÇAL
PLATEAU DE FROMAGES
PALET AU CARAMEL BEURRE SALÉ

PRIX TTC PAR PERSONNE : 25.50 €

EN OPTION : SUPPLÉMENT DE 2,20 € TTC/PERS. COMPRENANT COUVERTS JETABLES, VERRES ET ASSIETTES JETABLES.

EN OPTION :

NOTRE PERSONNEL

SUR UNE BASE DE 1 SERVEURS POUR 20 A 40 PERS

POUR UNE PRESTATION DE 4H00 OU PLUS SUR PLACE.

LE MATÉRIEL

FORFAIT APÉRITIF

FLÛTES À CHAMPAGNE, VERRES LONG DRINK, VERRES À VIN
CARAFES, CENDRIERS, SEAUX ET VASQUES À CHAMPAGNE,
PLATEAU POSTE, BAC À GLACE, PLATS DE SERVICE
TABLE DE BUFFET, NAPPAGE EN LYCRA.
ET TOUT LE MATÉRIEL DE CUISINE NÉCESSAIRE À LA PRÉPARATION

FORFAIT BUFFET ASSIS

ASSIETTES FRESQUES BLANCHES, BEL INOX, VERRES PRINCES
NAPPAGE BLANC : SERVIETTES ET NAPPES
TABLES ET CHAISES
ETUVES ÉLECTRIQUES ET TOUT LE MATÉRIEL DE CUISINE NÉCESSAIRE À LA PRÉPARATION

NOS BOISSONS:

VIN AOP PIGOUDET PREMIÈRE (ROUGE ROSÉ BLANC)	10.00 € TTC
VIN AOC COTEAUX D'AIX LES ESCARELLE LES BASTIDES AOC (ROUGE ROSÉ BLANC)	14,00 € TTC
DOMAINE DE BAGNOL AOC CASSIS (ROSÉ ET BLANC)	18.00 € TTC
LE CHAMPAGNE « PAUL ROMAIN BRUT EXCEPTION »	24.00 € TTC
COCA REGULAR – COCA ZÉRO – 1,5 L	5,00 € TTC
JUS DE FRUITS – 1,00 L	4,00 € TTC
BOUTEILLE D'EAU PLATE ET GAZEUSE 1,5 L	2,50 € TTC
EAU PLATE ET GAZEUSE EN 0,50 CL	1,65 € TTC
THERMOS DE CAFÉ OU DE THE POUR 10 PERS	14,30 € TTC

LES DESSERT DE NOTRE PÂTISSIER :

LE DESSERT INDIVIDUEL OU ENTIER (À SÉLECTIONNER) 4.80 € TTC LA PART.

LE TRIANON *BISCUIT DACQUOISE, FEUILLANTINE CROUSTILLANTE, MOUSSE CHOCOLAT NOIR, GLAÇAGE CHOCOLAT NOIR INTENSE*

LE MILLEFEUILLE *PÂTE FEUILLETÉE, CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLE BOURBON AROMATISÉE AU RHUM, GLAÇAGE FONDANT*

LE JAVA *BISCUIT DACQUOISE NOIX DE COCO, CHUTNEY ANANAS, MOUSSE FRUIT DE LA PASSION, GLAÇAGE MANGUE*

LE SCHUSS *BISCUIT CRUMBLE, MOUSSE CITRON, ZEST DE CITRON VERT*

LE FRAÎCHEUR *MACARON À L'AMANDE, CRÈME À LA MENTHE, FRAMBOISES FRAÎCHES*

LE CASTEL *BISCUIT AMANDE, CRÈME PRALINÉ, CROUSTILLANT AMANDE ET NOISETTE*

LE SAFARI *MERINGUE, MOUSSE LÉGÈRE CHOCOLAT NOIR, GLAÇAGE CHOCOLAT NOIR*

LA TARTE AU CITRON *PÂTE SABLÉE, CRÈME D'AMANDE, CRÉMEUX CITRON*

LA FORÊT NOIRE *BISCUIT CHOCOLAT, NOYAU AMARENA, MOUSSE VANILLE, CHANTILLY, GLAÇAGE CROQUANT CHOCOLAT NOIR*

LES DESSERT DE NOTRE PÂTISSIER :

LE DESSERT INDIVIDUEL OU ENTIER (À SÉLECTIONNER) 4.80 € TTC LA PART.

PÂTISSERIES ÉLABORÉES SANS GLUTEN MAIS CONTENANT DES TRACES DE GLUTEN ET DE BLÉ

L'ÉCLAIR AU CHOCOLAT ***PÂTE À CHOUX, CRÈME MOUSSELINE CHOCOLAT, CHANTILLY CHOCOLAT***

LA CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES ***BISCUIT MADELEINE, MOUSSE FRUITS ROUGES, CŒUR DE GELÉE, GLAÇAGE***

LE SAINT-HONORÉ ***PÂTE FEUILLETÉE, CHOUX CARAMÉLISÉS, CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE BOURBON, CHANTILLY***

LE CASTEL ***(BISCUIT AMANDE, CRÈME PRALINÉE, CROUSTILLANT AMANDE ET NOISETTE)***

L'OPÉRA ***(BISCUIT CAFÉ IMBIBÉ CAFÉ, CRÈME AU BEURRE CAFÉ, GANACHE AU CHOCOLAT ET GLAÇAGE NOIR CROQUANT)***

LE SAINT HONORÉ ***(PATE FEUILLETÉ ET PATE À CHOUX, CRÈME PÂTISSIÈRE, GLAÇAGE ET CHANTILLY)***

LE MULTI FRUIT ***(BISCUIT ET MOUSSELINE VANILLE, FRUITS MANGUES, ANANAS KIWI, FRAMBOISES)***

LE PARIS-BREST ***PÂTE À CHOUX FOURRÉE D'UNE CRÈME MOUSSELINE PRALINÉE, PARSEMÉE D'AMANDES EFFILÉES.***

LA PIÈCE MONTÉE (CHOUX ET SOCLE EN NOUGATINE) 3.60 € LE CHOUX.

LA LIVRAISON (CRÉNEAU HORAIRE 30 MINUTES):

MARSEILLE (8ÈME, 9ÈME)	11,00 TTC
MARSEILLE AUTRES	20,00 TTC
AIX EN PROVENCE	70,40 TTC
AUBAGNE	35,20 TTC
CASSIS	35,20 TTC
LA CIOTAT	48,40 TTC
MARIGNANE	55,00 TTC
ALLAUCH	30,80 TTC
PLAN DE CUQUES	35,20 TTC
HOPITAL NORD	35,20 TTC

COMMANDE SUPÉRIEURE A 250,00 € HT-(275,00€ TTC)

SUR MARSEILLE ET UNIQUEMENT EN SEMAINE LE MIDI LA LIVRAISON EST OFFERTE.

VOS INTERLOCUTEURS PRIVILÉGIÉS:

PIERRE DE MIRIBEL PRÉSIDENT
06 22 02 41 91

OLIVIER CROKAERT RESPONSABLE COMMERCIAL ET SUIVI DE PRESTATIONS
04 91 71 30 88

LIONEL ABDOU RESPONSABLE COMMERCIAL ET LOGISTIQUE
06 21 71 18 90

N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER POUR TOUT RENSEIGNEMENT OU MODIFICATION.
NOUS NOUS ADAPTERONS A VOTRE ENVIE ET VOTRE BUDGET…
04 91 71 30 88

Nos partenaires :

SME évènements : Aménagement d'espace, création d'ambiance et location de mobilier

Options : location de mobilier, art de la table

Be lounge : Mobilier tendance et tente organique

prestige évents : tente, pagode, plancher

Sudeco : piste de danse

So live : son, lumière, vidéo, DJ…

l'atelier de VIK : Décoration florale – Monceau fleur

Nico coquillage : banc de l'écailler et vivier

la magie de Victor « la magie devant vos yeux »

www.lamagiedevictor.com