



LES BUFFETS



LE BECFIN
TRAITEUR



À partir de 10 personnes

24,50 €

Prix TTC
par personne

Le buffet méridional

Carpaccio de saumon • Filets de rougets en escabèche • Pavé de saumon rôti • Piperade de légumes • Plateau de fromage • Tarte tropézienne

En option : supplément de 2,50€ TTC/personne comprenant

24,50 €

Prix TTC
par personne

Le buffet fraîcheur

Anchoïade et ses légumes croquants • Bonite mi-cuite au sésame • Tranches de roastbeef • Mille-feuille de légumes • Plateau de fromage • charlotte fruits rouges

En option : supplément de 2,50€ TTC/personne comprenant couverts jetables, verres et assiettes jetables

24,50 €

Prix TTC
par personne

Le buffet italien

Carpaccio de bœuf • Salade de pâtes à l'italienne • Jambon cru • Tomates mozzarella • Aubergines parmesane • Tiramisu

En option : supplément de 2,50€ TTC/personne comprenant couverts jetables, verres et assiettes jetables



À partir de 10 personnes

27,50 €

Prix TTC
par personne

Le buffet campagnard

Salade lyonnaise (gésier, crouton, lardons, œuf poché) • Terrine de légumes au coulis de tomates fraîches • Assortiment de viandes froides (bœuf et volaille) et ses condiments • Piperade de légumes du soleil • Plateaux de fromages • Fondant au chocolat crème anglaise

En option : supplément de 2,50€ TTC/personne comprenant couverts jetables, verres et assiettes jetables

25,50 €

Prix TTC
par personne

Le buffet provençal

Bruschetta pesto et jambon cru • Salade niçoise • Assortiment de charcuteries fines • Filet de loup à la provençale • Plateau de fromages • Palet au caramel beurre salé

En option : supplément de 2,50€ TTC/personne comprenant couverts jetables, verres et assiettes jetables



En option

Notre personnel

Sur une base de 1 serveur pour 20 à 30 personnes
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

12,00 € TTC	Vin AOP Pigoudet première (rouge rosé blanc)
14,00 € TTC	Vin AOC Coteaux d'Aix les Escarelle les Bastides AOC (rouge rosé et blanc)
18,00 € TTC	Domaine De Bagnol AOC Cassis (rosé et blanc)
24,00 € TTC	Le champagne « Paul Romain brut exception »
5,00 € TTC	Coca regular, Coca zero - 1L
4,00 € TTC	Jus de fruits - 1L
2,50 € TTC	Bouteille d'eau plate et gazeuse - 1,5L
1,65 € TTC	Eau plate et gazeuse - 0,5L
14,30 € TTC	Thermos de café ou de thé pour 10 personnes



Les desserts de notre pâtissier

Le dessert individuel ou entier (à sélectionner) **5,50€ 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



La livraison

Créneau horaire 1 h

11,00 € TTC	Marseille (8ème, 9ème)
20,00 € TTC	Marseille autres
77,00 € TTC	Aix en provence
35,00 € TTC	Aubagne
35,00 € TTC	Cassis
48,00 € TTC	La ciotat
55,00 € TTC	Marignane
35,00 € TTC	Allauch
35,00 € TTC	Plan de cuques
35,00 € TTC	Hopital nord

Commande supérieure à 385 € TTC

Sur marseille et uniquement en semaine le midi
la livraison est offerte





LEBECFIN
TRAITEUR



Vos interlocuteurs privilégiés

Pierre de Miribel président

06 22 02 41 91

Responsable commercial et suivi de prestations

04 91 71 30 88

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...

info@becfin.fr

