LES COCKTAILS

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
- Brochette de roastbeef et condiments
- Brochette de tomate cerise, mozzarella et jambon cru sauce pesto
- Petits farcis marseillais
- Petite bouchée de volaille ananas rôtie
- 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)

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

- 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
- 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
- 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

Cartes sucéptible d'évoluer en fonction des saisons et approvisionnements

LES PLANCHES

45 € TTC

Planche d'éventail de viandes froides

Roast-beef • Volaille • Gigot d'agneau • Porc...
(accompagné de sauces variées)

40 € TTC

Planche d'assortiment de charcuteries fines

Saucisson sec • Chiffonnade de jambon cru • Chorizo • Terrine de campagne et terrine de rillette (accompagné de condiments et de pain de campagne tranché)

40 € TTC

Planche de fromages de nos régions

Pain de campagne tranché
Assortiment de tome, pâte dure et molle, chèvre, brie, ...

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 cocktail

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

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

13,20 € TTC	Marseille (8ème, 9ème)
22,00 € TTC	Marseille autres
77,00 € TTC	Aix en provence
38,50 € TTC	Aubagne
38,50 € TTC	Cassis
48,00 € TTC	La ciotat
55,00 € TTC	Marignane
38,50 € TTC	Allauch
38,50 € TTC	Plan de cuques
38,50 € TTC	Hopital nord

Commande supérieure à 440 € 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

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