



# COCKTAIL EN LIVRAISON

EXCELLENCE CULINAIRE ET ÉLÉGANCE SUR MESURE

# COCKTAIL

---

**5 + 1** *haut de gamme* : 11.00€/pers.

**7 + 1** *haut de gamme* : 13.00€/pers.

**8 + 2** *haut de gamme* : 15.00€/pers.

**10 + 2** *haut de gamme* : 17.00€/pers.

**12 + 3** *haut de gamme* : 20.00€/pers.

**18** *avec fromage prétranchés* : 23.50€/pers.

Nous laissons le soin à nos chefs de sélectionner pour vous des mets qui raviront vos convives.

## *Pièces Froides*

- Club à l'italienne
- Maki fromage, concombre et gingembre
- Rigatoni à la truffe
- Cookie aux olives, parmesan et houmous de betterave
- Wraps de porc au caramel, sauce satay
- Nougat de chèvre frais et fruits confits
- Tortellinis à la coppa et ricotta
- Choux au saumon fumé et kumquat
- Navette à la grecque
- Roulé à la tapenade d'olives vertes, citron confit et bresaola

## *Pièces Chaudes*

- Crolesquis à la truffe
- Burger végétarien
- Crolesquis de fourme, noix et pommes de terre
- Crolesquis Savoyard
- Risotto de fregola sarda
- Croustillant à la sétoise

## *Pièces Sucrées*

- Tarte citron meringuée
- Entremet abricot chocolat blanc
- Tarte chocolat au lait caramel
- Entremet chocolat croustillant
- Entremet framboisier
- Tarte praline
- Chouquette vanille

## **Haut de Gamme**

### *Pièces Froides*

- Tartelette d'artichaut et magret fumé
- Pain bagnat au thon et yuzu
- Tartelette à l'œuf mimosa
- Bonbon de foie gras et gelée d'hibiscus
- Gravlax de saumon, crème au wasabi

### *Pièces Chaudes*

- Burger au Bœuf
- Tartelette Sétoise
- Cassolette de gambas au coco et citron vert
- Croustillant de porc au caramel et cacahuète

# BOISSON

---

## FORFAIT POUR LE REPAS

(1.90€ la bouteille)

Eaux plates et gazeuses

## JUS

-Jus de pomme : 3.65€/bouteille

-Jus de pomme mélangé: 4.15€/bouteille

-Nectar abricot, poire, mirabelles : 5.30€/bouteille

## VINS (9.00€/pers)

-1 bouteille de vin pour 4pers. au choix:

### BLANC

Réserve du président  
Marsanne première note tain  
Chardonnay Neptune  
Viognier première note  
viognier délices martine

### ROUGE

réserve du président  
Syrah première note de tain  
Chesnaie  
Côte du Rhône St Jean Gaillard

### ROSE

Réserve du président  
Syrah première note tain  
Chesnaie  
Moment plaisir  
Voile rose méditerranée

## VIN HAUT DE GAMME (13.00€/bouteille )

1 bouteille de vin pour 4pers. au choix:

-Malis Côte Roussillon Rouge

-"Petit Manseng" domaine de Maubet Blanc

-Esterelle Côte de Provence Rouët Rosé

## CRÉMANT (18.00€/bouteille)

1 bouteille de crémant pour 5 pers.

-Crémant de Bourgogne 100% Chardonnay

-Crémant d'Alsace Cattin

## PETILLANTS

1 bouteille de champagne pour 5 pers :

-Mousseux Meyland Blanc (12.00€/bouteille)

-Orgueil Rosé Mousseux (18.00€/bouteille)

-Prosecco Extra Dry (21.00€/bouteille)

## CHAMPAGNES

1 bouteille de champagne pour 5pers

-Champagne brut Guy Flavy (36.00€/bouteille)

-Champagne Théophile Brut (50.00€/bouteille)

# CONDITIONS GENERALES

---

Nos repas avec service incluent :

- Le service en salle.
- Le nappage, la verrerie et la vaisselle complète.
- Le dressage des tables et des buffets.
- Le personnel de service et de cuisine nécessaire pour la prestation.
- La mise en place des tables.

Les chaises et la décoration restent à la charge du client. Nous nous réservons le droit d'ajuster les choix du client selon les arrivages de nos producteurs locaux.

Nos prix comprennent :

- Chaque prestation est facturée sur la base du devis global.
  - Cocktail: Le service est limité à une durée maximale de 2 heures.
  - Repas: La prestation est limitée à 4 heures maximum .
- Toute heure supplémentaire entamée sera facturée à raison de 35,00 € TTC par heure et par serveur restant.  
Pour le service à l'assiette, un serveur est prévu pour 30 convives ; pour un cocktail, un serveur pour 50 convives

Nos prix n'incluent pas :

- Les tables, chaises, chapiteaux...
- Les structures de buffet.
- La décoration florale (si elle n'est pas commandée via nos services).
- Le repérage du lieu de réception, si nécessaire.
- Toute redevance imposée par le lieu de réception.

Conditions de règlement :

Pour valider la prestation à la date convenue, un acompte de 30% devra être versé par chèque ou virement, accompagné du devis et des conditions générales de vente signés, avec la mention « Bon pour accord ».

1. En cas d'annulation par le client, cet acompte ne sera pas remboursé. Le solde de la facture devra être réglé dans la semaine suivant l'événement.
2. Nous nous réservons le droit de modifier nos prix et nos conditions générales de vente, même après signature du devis, si cela s'avère nécessaire.

Au terme de la prestation :

Une facture complémentaire pourra être émise pour toute consommation ou prestation supplémentaire non prévue dans le devis initial, afin de clôturer le dossier.

GLOBE RECEPTION loue la vaisselle et la verrerie à un prestataire. En cas de casse, le montant facturé par ce prestataire sera répercuté sur le client.

Décoration :

En cas de casse ou de détérioration d'un élément de décoration au cours de la prestation, le montant des dommages sera facturé au client après l'événement..

**EMELINE RUSSIER (Gérante) :**

**DATE :**

**SIGNATURE**

précédée de la mention "lu et approuvé" :

**LE CLIENT :**

**DATE :**

**SIGNATURE**

précédée de la mention "lu et approuvé" :



EXCELLENCE CULINAIRE ET ÉLÉGANCE SUR MESURE



EMELINE RUSSIER

07 67 03 79 37

TRAITEUR@GLOBERECEPTION.FR



globe.reception



Globe Reception