COCKTAILS 2016

ACCUEIL, CHEFS , BRIGADES, MAÎTRES D'HÔTELS, CHEFS DE RANGS....CARTHIER SERA MOBILISÉ POUR OFFRIR À CET ÉVÉNEMENT UNIQUE UNE SCÈNE RAFFINÉE.

VOUS

Votre réception est un événement unique....
En ce jour où le moindre détail a une importance extrême, nous vous invitons à profiter de chaque instant en toute sérénité et confiance.

LA SIGNATURE DE VOS RECEPTIONS DE PRESTIGE

ESPRIT DETENTE

Apéritif cocktail sans animation

Les navettes

Pain bagnat
Carpaccio de boeuf, feuille de parmesan

les Pics bambou

Tomate cocktail, perle de mozzarella en marinade de basilic
Gambas lomo

les Canapés

Maki brouillade d'œufs, brisures de truffe
Tartelette mini ratatouille
Duchesse de caviar d'aubergine, copeaux de parmesan et tomate séchée

Les Verrines

bœuf soja légumes claqués
Tartare de tomate d'antan, copeaux de parmesan, effiloché de parme
Pêche du jour façon ceviche

Les chauds

Mini hamburger Cheese
Kefta
Kefta poisson citron vert panées
Volaille panée au tandoori

ESPRIT DETENTE

Les bouchées sucrées

Gateaux de soirée
Cannelés
Macarons
Brochette de Fruits
Entremets
Salade de fruits frais
Eclairs
Mini tarte tropezienne

Service par notre équipe pour une durée de 5h00, mise en place et enlèvement du matériel compris soit 3h00 de service effectif.
Tables de buffet, nappage tissu, verrerie, serviettes cocktail papier, vasque à champagne et à vins, glaçons, carafes, plats de service.

LE COCKTAIL, UNE FAÇON DIFFÉRENTE DE RECEVOIR VOS CONVIVES ET DE PROFITER EN MOUVEMENT DE VOTRE ÉVÈNEMENT....

SUMMER BREEZE

Cocktail dinatoire

Apéritif cocktail avec animation

Les navettes

Pain bagnat
Carpaccio de boeuf, feuille de parmesan

les Pics bambou

Tomate cocktail, perle de mozzarella en marinade de basilic
Gambas lomo

les Canapés

Maki brouillade d'œufs, brisures de truffe
Tartelette mini ratatouille
Duchesse de caviar d'aubergine, copeaux de parmesan et tomate séchée

Les Verrines

bœuf soja légumes claqués
Tartare de tomate d'antan, copeaux de parmesan, effiloché de parme
Pêche du jour façon ceviche

Les chauds

Mini hamburger Cheese
Kefta
Kefta poisson citron vert panées
Volaille panée au tandoori

Les bouchées sucrées

Gateaux de soirée
Cannelés
Macarons
Brochette de Fruits
Entremets
Salade de fruits frais
Eclairs
Mini tarte tropezienne

Minimum de 25 personnes

Service par notre équipe pour une durée de 5h00, mise en place et enlèvement du matériel compris soit 3h00 de service effectif. Tables de buffet, nappage tissu, verrerie, serviettes cocktail papier, vasque à champagne et à vins, glaçons, carafes, plats de service.

Les Ateliers

Des chefs en tenue réalisent
des préparations culinaires devant vos invités

Pierrade
Découpe de Gigot ou Jambon braisé, et ses sauces

Panini
Dégustation de mini paninis « 3 fromages, façon croque monsieur, Volaille basilic »

La plancha terre
Magret de canard mariné, volaille marinée, bœuf mariné, figatelli

Le Saumon
Découpe de saumon façon gravlax, motte de beurre à l'ancienne,
sauce à la ciboulette, pain de seigle

La plancha mer
Supions en persillade, queue de gambas, saint Jacques, thon ou espadon, rouille

Ibérique
Découpe de Jambon cru, condiments, gressins, olives taggiasches, pignons

Italien
Risotto flambé dans sa meule de parmesan, essence de truffes

La Terrine de Foie gras
Foie de canard mi- cuit maison, confitures du moment, buches tranchées, fleur de sel

Fruit de mer
Plateau d'huitres , Plateau de crevettes décortiquées et ses sauces

L'induction
Dégustation Foie gras poêlé flambé au cognac, pain aux Figues,
Fleur de Sel, Mignonette de Poivre

Le wok
Wok de boeuf aux légumes croquants, sauce soja et saké flambé

Mozzarella
Tomates d'antan, trilogie de mozzarella « fumée, tressée et truffée »
huile d'olive AOC, fleur de sel, gressins, assortiment de pains

Montagnard
Mont d'or au vin jaune rôti, pommes de terre grenaille à la fleur de sel, charcuteries

Soupe de poissons
Soupe de poissons, croutons frottés à l'ail, rouille et emmental

Pasta
Assortiment de ravioles, trilogie de sauces « tomates, pesto, huile d'olives »
parmesan

Provencal
Anchoïade, tapenades verte et noire, sardinade, aïoli,
légumes croquants et croutons

DEVIS PERSONALISÉ

DEVIS EN DATE DU :	
DATE DE L'ÉVÉNEMENT :	
LIEU DE L'ÉVÉNEMENT :	
NATURE DE L'ÉVÉNEMENT :	
TRANCHE HORAIRE ÉVÉNEMENT :	
NOMS CLIENTS :	
ADRESSE FACTURATION :	
TELEPHONES :	
MAILS :	
RESPONSABLE PROJET :	

TARIFICATION			
COCKTAIL	TARIF TTC	PAX	TOTAL
ESPRIT DE DETENTE PIÈCES/PERS			0
SUMMER BREEZE PIÈCES/PERS			0
TOTAL TTC			0
TOTAL HT			0

PRESTATIONS INCLUSES (À ADAPTER)

BOISSONS :

- Pas de droit de bouchon sur les boissons fournies par vos soins.
Notre service ouvre les bouteilles à la minute pour éviter tout gaspillage.
Le complément des bouteilles entamées sera effectué en fin de prestation et mis à votre disposition pour enlèvement.
Votre prestation est un événement privé, vos convives se servant eux même leurs boissons, nous ne sommes pas responsables d'éventuels abus de consommation.
La signature des conditions générales vous engage sur cette responsabilité.

Le stock et les choix des boissons étant adaptés à une moyenne de consommation, une ou plusieurs variétés peuvent se trouver en rupture pendant la prestation si celles-ci sont consommées en plus grande quantité que la moyenne. Nous nous dégageons de la responsabilité d'une rupture et par la signature des conditions générales vous approuvez ces conditions.

• Glaçons fournis par notre service.

• VAISSELLE ET NAPPAGE :
Vaisselle, verrerie, couverts, nappage et serviette
La casse et/ou les dégradations occasionnées par les convives seront soumises à facturation.

• SERVICE :
1 Maître d'hôtel et son équipe

Vacation effective à partir de votre heure d'arrivée.Heures supplémentaires à l'issue des heures de vacation effective au tarif de 30€00TTC par serveur et par heure jusqu'au départ de ceux-ci. Toute heure entamée est due.

1 Chef de cuisine et sa brigade

• DECORATION DES BUFFETS

Notre service ne comprend pas de décoration (ni florale, ni matériel).
La mise sur table de votre décoration est assurée par vos soins. Elle peut être prise en charge par notre service sur devis.
Notre personnel s'engage à laisser sur place tout élément de décoration ou effet personnel et ne pourra être mis en cause sur d'éventuelles pertes de ceux-ci ; tout effet personnel ou élément de décoration étant sous votre responsabilité. Si réclamation : elle ne peut être faite que sur la prestation.

CONDITIONS de RESERVATION

Pour une réservation ferme et définitive : il vous sera demandé un chèque de caution d'une valeur de 500€00 TTC non encaissé et un acompte de 30% (sur la base du nombre de convives noté sur le contrat et du menu choisi) encaissé dès réception.
L'acompte de 30% est acquis et n'est en aucun cas restitué quelle que soit la date et le motif de l'annulation de la prestation.

• NOMBRE DE PERSONNES.

Le nombre prévisionnel d'invités sera inscrit sur le contrat de réservation. Si ce nombre devait être différent, merci de nous prévenir au moins 10 jours avant la prestation. Le nombre définitif devra nous être confirmé par écrit 8 jours avant la prestation sur le road book et il servira de base à la facturation. Aucun désistement ne pourra être pris en compte pour des raisons de commande de matières premières.

En l'absence de confirmation de votre part, le nombre prévisionnel du contrat servira de base de facturation.

• FACTURATION

Le règlement final soit 70% devra nous parvenir avant la prestation et sera encaissé à réception. La facture du solde de tout compte pour les heures supplémentaires sera envoyée après la prestation et réglée à réception de celle-ci. Le chèque de caution de 500€00 sera restitué après encaissement de tous les règlements.

La TVA appliquée est de 10% (sauf pour la partie alcool si le contrat comprend des alcools – TVA de 20%).

CARNET DE ROUTE DE LA PRESTATION.

- Rendez vous de prise en connaissance des vos souhaits.
- Choix du cocktail.
- Mise en scène du déroulement de la prestation à l'aide de notre road book. (récapitulatif du menu et des options choisies, horaires de l'évènement, nombre de convives et tout autre élément nécessaire à la préparation de votre prestation)
-Le road book vous sera envoyé environ10 jours avant la prestation pour vérification et compléments d'informations. Il devra nous être retourné avant la prestation, il servira de base à la facturation et validera vos horaires pour la mise en place du service.

Une dégradation météorologique avant ou pendant la prestation peut amener le Maître d'hôtel à prendre des décisions arbitraires pour assumer au mieux la suite de la prestation. Ces décisions peuvent modifier le planning d'organisation et interrompre momentanément le service.

HYGIENE ET SECURITE

Les services vétérinaires et la répression des fraudes nous obligent à l'issue de la réception de ne pas remettre à la clientèle les produits présentés pendant la prestation.