



Apéritif cocktail lunch (avec plats chauds)

Pour min. 50 personnes : 19,80€/pers

(Tarif Livraison comprise jusqu'à 15 Km. Au-delà nous consulter)

Livré en containers isothermes pour le maintien en température avant le cocktail.

CHAFING DISH INBOX (bain marie) pour la présentation en salle et le maintien au chaud des mets choisis + cartouches alcool gélifié fournies

Vaisselle jetable fournie : couteaux, fourchettes, cuillères en bois + assiettes en bambou pour plats chauds + assiettes rectangle canne pour les pâtisseries

Non compris : serveurs, tables et nappes et serviettes Buffet, pain, café, eau

➤ Apéritif et entrées

Assortiments de Feuilletés apéritifs :

Feuilletés saucisse, Pâté à la viande, Allumettes aux Anchois,
Pizza au fromage

Quiche au Jambon

Pain Surprise (Saumon, Charcuterie, Roquefort)

Anchoïade

(Assortiment de légumes crus : radis, carottes, champignons,
endives, choux, céleris, etc... et sauce anchoïade)

Assortiment de Mini Verrines :

Tartare de Saumon, Lotte au Basilic, St Jacques safranée

Hérisson de Brochette de Melon Jambon

Barquettes d'Endive et Julienne de Légumes Crémés

Mini tartelettes d'Aubergines

Mini coupelles de Taboulé

Petits ramequins de Gambas et poulpe à la Provençale

Ets Gazelle Traiteur – 23 Avenue de Farciennes – 30300 Beaucaire

Tél : 04.66.59.26.88 // Fax : 04.66.59.14.42 // N° SIRET 39838621900024

www.gazelle-traiteur.fr



➤ **Plat chauds Buffet**

2 mets chauds à choisir :

Seiche façon Plancha et ½ Tomate Persillée
Ou
Poulet au Caramel et Riz Pilaf
Ou
Mini Gardiane de Taureau et Gratin Dauphinois
Ou
Seiche à l'Américaine et Riz Blanc

➤ **Pâtisserie**

Gâteaux de soirée (3 par personne) :
Tartelettes aux Fruits, Castel, Millefeuilles, Choux à la crème,
Entremets aux Poires, Eclairs au Chocolat etc...

Ou

Pâtisserie Anniversaire
Avec inscriptions et artifices
Opéra Chocolat OU Entremets Caramel Poires OU Fraisier