

Formules Catering

Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2023



Pour vos évènements privés ou en entreprise, notre menu peut être livré !

Réception & cocktails

Formule B-Zakouski : 6eur/personne

- Crudités et sa sauce
- Chips / Olives
- 1 Bruschetta

Possibilité d'ajouter des verrines au prix fixe de 3.5€ par pièce

Formule B-Welcome : 13eur/personne

Un verre de prosecco accompagné de :

- Crudités et sa sauce
- 1 Bruschetta
- Chips / Olives
-

Possibilité d'ajouter des verrines au prix fixe de 3.5€ par pièce

Formule B-Apéro : 20eur/personne

Choix entre deux verrines froides et 2 chaudes, Prosecco, jus d'orange et eaux

(À votre arrivée et pendant 45 minutes)

Possibilité d'ajouter des verrines au prix fixe de 3.5€ par pièce

Tous nos prix s'entendent HTVA

D'autres possibilités à la demande, n'hésitez pas à venir nous demander conseil.

Formules Catering

Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2023



Verrines froides

Tartelette en pâte brisée

Mousse de saumon

Mousse de jambon

Mousse de thon

Mousse fromage et pesto

Coupelle croquante

Tartare de boeuf

Tartare de saumon

Cocktail de scampis

Caviar d'aubergine

Cornet feuilleté

Ricotta et pesto

Feta et pesto

Fromage de chèvre, lardons et miel

Canapé

Champignon

Tomate séchée et ricotta

Jambon

Saumon

Wrap

Vitello tonato

Rosbeef

Saumon fumé

Végétarien

Mini Sandwich

Poulet curry

Crabe et surimi

Poisson

Fromage et pesto

Salade de riz

Végétarien sauté au soja

Poulet et légumes

Gourmande (scampis, ciboulette, ananas, mange-tout et maïs)

Thon, olive, câpre et tomate cerise

Salade de Quinoa

Végétarien

Scampis, pomme de terre et tomate cerise

Saumon et avocat

Provençal et poulet

Cigare au fromage

Verrines chaudes

Arrancini

Piquant aux tomates

Bolognaise

Végétarien

Beignet de riz au parmesan

Croquette de pomme de terre et fromage

Mini-Pizza

Margherita

Champignons

Poulet

4 fromages

Tempura

Légumes mixtes

Champignons

Scampis

Calamars

Verrines Extras

(+ 1 euro/pièce)

Coquille

Salade de fruits de mer

Salade catalane de scampis

Salade de poulpe, pomme de terre et céleri croquant

Saint-Jacques avec roquette, huile d'olive et lime

Tous nos prix s'entendent HTVA

D'autres possibilités à la demande, n'hésitez pas à venir nous demander conseil.

Formules Catering

Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2023



Nos Menus Service à table à l'assiette

Formule B Expérience

Entrées

Viande

Melon et Jambon
Assiette charcuterie et fromage
Salade de poulet, tomate, pomme de terre au thym
Rosbeef
Salade de chèvre, lardon et miel
Salade César au poulet

Poisson

Salade catalane de Scampis
Salade catalane de Calamars
Carpaccio de saumon, roquette, huile d'olive et citron
Cocktail de scampis
Salade de thon, olive, feta et tomates

Végétarien

Salade caprese
Tempura mixte de légumes et champignons
Parmiggiana d'aubergine

Pâtes et risottos

Rigatoni aux aubergines, sauce tomate et basilic
Pennette aux 4 fromages
Fusilli au pesto de basilic
Risotto aux champignons de saison

Rigatoni alla Matriciana
Penne au poulet croquant, thym et champignons
Farfalle au saumon fumé
Lasagne bolognaise

Roulade de pâtes ricotta et épinard
Roulade de pâtes mozzarella, sauce tomate et basilic
Roulade de spaghetti et aubergine gratinée au four

Plats

Viande

Sauté de Veau aux champignons
Escalope aux aubergines, mozzarella et sauce tomate au four
Escalope mozzarella, origan et sauce tomate

Viande

Poulet au curry
Poulet aux poivrons à la romana
Poulet sauté aux légumes Wok
Escalope de poulet à la milanaise
Grillade mixte

Poisson

Saumon au four
Saumon grillé au citron
Saumon en papillote aux olives noires et tomates cerises
Cabillaud aux poivrons
Cassolette du pêcheur et ses croûtons à l'ail

Desserts

Trio de dessert en verrine
Salade de fruits
Mousse au chocolat

Tiramisu au café
Panna cotta

Tous nos prix s'entendent HTVA

D'autres possibilités à la demande, n'hésitez pas à venir nous demander conseil.

Formule B VIP

Entrées

Viande

Tartare de bœuf, copeaux de parmesan et roquette
Tartare de bœuf, crème de parmesan, jaune d'œuf et tartufata
Vitello tonato
Carpaccio de bœuf

Poisson

Salade catalane de Poulpe
Carré de saumon cru mariné au Soja, avocat et gingembre
Saint-Jacques poêlée sur lit de crème de pommes de terre au romarin
Scampis avec légère crème à l'ail

Poisson

Antipasto Mer et Terre
Cassolette du pêcheur
Saint-Jacques gratinée
Salade de fruits de mer et croûtons
Cornet de calamars frits

Pâtes et risottos

Cannelloni de viande à la sauce Mornay au romarin
Cannelloni à la viande, sauce tomate au romarin et vin rouge
Rigatoni aux langoustines flambées au cognac et crème

Penne aux scampis, courgette et menthe
Penne à l'espadon, tomates séchées et olives noires
Risotto aux fruits de mer
Risotto aux scampis, courgette et safran

Fusilli au gorgonzola, pesto de basilic et noix
Lasagne aux légumes et sa sauce blanche et pesto
Gnocchi alla Sorrentina

Plats

Viande

Sauté de Veau au jambon de Parme et sauge
Roti de veau au romarin
Bœuf braisé avec réduction de vin rouge, parfumé à la cannelle
Bœuf braisé aux champignons et polenta
Agneau mijoté aux légumes
Gigot d'agneau avec pommes de terre au four
Gigot d'agneau aux champignons et parfumé à la truffe

Poisson

Saumon en croûte de pommes de terre et velouté de courgette
Saumon croquant au pesto de basilic et tomates cerises sur crème de pomme de terre au romarin
Espadon ou Cabillaud alla pescatore (fruits de mer)
Espadon ou Cabillaud en papillote avec tomates, olives noires et câpres
Grillade mixte
Friture mixte

Desserts

Trio de dessert en verrine
Salade de fruits
Mousse au chocolat

Tiramisu au café
Panna cotta

Formules Catering

Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2023



Le plat principal est servi avec

Un accompagnement de féculents au choix

Salade de pâtes à l'italienne
Salade de quinoa végétarienne
Salade de riz, saumon et roquette
Salade de riz, sauté aux légumes et soja
Wok asiatique

Pommes de terre au romarin cuit au four
Pommes de terre rissolées
Salade de pommes de terre, tomates cerises et
oignon rouge
Pâtes sauce tomate

Un accompagnement de légumes au choix

Salade de pommes de terre et princesses
Salade capricciosa

Peperonata
Salade grecque aux pommes de terre, feta,
tomates cerises et olives noires

Choix de deux sauces

Mayonnaise
Cocktail
Ketchup

Vinaigrette au balsamique
Sauce soja sucrée/salée
Teriyaki

Corbeille de pains

Prix par personne

Formule B Experience	Service à table	3 services Entrée-Pâtes-Dessert*	35 euros
Formule B Experience	Service à table	3 services Entrée-Plat-Dessert*	40 euros
Formule B Expérience	Service à table	4 Services Entrée-Pâtes-Plat-Dessert*	45 euros
Formule B VIP	Service à table	3 services Entrée-Pâtes-Dessert*	40 euros
Formule B VIP	Service à table	3 services Entrée-Plat-Dessert*	45 euros
Formule B VIP	Service à table	4 Services Entrée-Pâtes-Plat-Dessert*	50 euros

Menu enfant

Formule B- Kids (jusqu'à 10 ans)

15€ par enfant

Choix entre Bolognaise, lasagne ou pâtes jambon fromage

Dessert*

*les menus peuvent être pris sans dessert pour vous permettre d'apporter votre gâteau qui sera servi par notre équipe. Veuillez alors compter 2.50 euros de moins par menu

Tous nos prix s'entendent HTVA

D'autres possibilités à la demande, n'hésitez pas à venir nous demander conseil.

Formules buffet

B-Pasta Party

3 choix de pâtes au choix du menu B Experience – 25 euros

3 choix de pâtes au choix du menu B VIP – 30 euros

B-Tacos Party :

4 tacos par personne – 20 euros

Le chef garnit vos tacos avec plusieurs garnitures différentes au choix (bœuf, poulet, végétarien, sauce, Guacamole, Fromage, légumes)

Pour un tacos de plus par personne, 4eur pièce.

B-Burger Party :

2 burgers par personne -20 euros

Le chef garnit vos burgers de Viande, salade, sauce, accompagnés de frites

B-Pizza Party :

Par personne – 20 euros

3 sortes de pizza au choix accompagnées de croquettes de fromage en apéro

Margherita, végétarienne, champignons, jambon, capricciosa, poulet

B-Wok Party :

2 woks au choix par personne -20 euros

Wok poulet, scampis, bœuf ou végétarien

B-Gold Party :

1 choix à faire au sein de trois formules ci-dessus – 25 euros par personne

Formules Catering
Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2023



BUFFETS FROIDS

Accompagné de pain et beurre

Formule A

Cocktail de scampis
Salade de thon, olive, feta et tomates
Salade de chèvre chaud
Antipasto Mer et Terre
Vitello tonato
Salade de riz aux légumes

Formule B

Salade de fruits de mer
Carpaccio de bœuf
Salade croquante de riz et légumes sautés au soja
Assiette de jambon cru et mozzarella
Légumes grillés à la sauce balsamique
Salade grecque aux pommes de terre, feta, tomates
cerises et olives noires

Formule C

Tartare de bœuf, Grana et Roquette
Assiette de charcuterie et fromages
Légumes grillés
Salade catalane de calamars
Carpaccio de saumon, roquette, huile d'olive et citron
Salade caprese

Formule D

Tartare de bœuf, crème de parmesan et jaune d'œuf
Melon et jambon
Peperonata
Salade catalane de scampis
Tartare de saumon
Salade de pommes de terre et princesses

Formule E

Tartare de bœuf et tartufata
Salade de poulet
Parmiggiana d'aubergine
Salade catalane de poulpe
Carré de saumon cru mariné au Soja
Salade de quinoa et légumes

Ces menus sont des propositions du chef. Possibilité de créer votre propre buffet sur devis.

Tous nos prix s'entendent HTVA
D'autres possibilités à la demande, n'hésitez pas à venir nous demander conseil.

Formules Catering

Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2023



BUFFETS CHAUDS ET FROIDS

Accompagné de pain et beurre, d'une salade fraîche, de pommes de terre et princesses et de légumes grillés au four

Formule Découverte

Salade de chèvre, lardons et miel
Parmiggiana d'aubergine
Vitello tonato
Penne à l'espadon, tomates séchées et olives noires
Lasagne bolognaise
Escalope aux aubergines, mozzarella et sauce tomate au four
Saumon grillé au citron

Formule du Monde

Salade Caprese
Parmiggiana d'aubergine
Cocktail de Scampis
Farfalle au saumon fumé
Tacos aux légumes
Wok au poulet
Saumon au four

Formule Gold

Scampis avec sa légère crème à l'ail
Assiette de charcuterie et fromages
Salade caprese
Cannelloni à la viande à la sauce Mornay au romarin
Rigatoni aux aubergines, sauce tomate et basilic
Saumon au four
Sauté de veau aux champignons

Formule Élégance

Tartare de bœuf, copeaux de parmesan et roquette
Melon et jambon
Salade catalane de scampis
Farfalle au saumon fumé
Roulade de pâtes ricotta et épinard
Escalope Mozzarella, origan et sauce tomate
Cabillaud aux poivrons

Formule Gourmande

Carré de saumon cru mariné au Soja, avocat et gingembre
Cocktail de scampis
Cannelloni à la viande, sauce tomate au romarin et vin rouge
Roulade de spaghetti et aubergine gratinée au four
Sauté de veau au jambon de Parme et sauge
Espadon alla pescatore (fruits de mer)

Formule Premium

Tartare de bœuf, crème de parmesan, jaune d'œuf et tartufata
Carpaccio de saumon, roquette, huile d'olive et citron
Tempura mixte de légumes et champignons
Risotto aux scampis, courgette et safran
Gnocchi alla sorrentina
Boeuf braisé avec réduction de vin rouge, parfumé à la cannelle
Cassolette du pêcheur et ses croûtons à l'ail

Tous nos prix s'entendent HTVA

D'autres possibilités à la demande, n'hésitez pas à venir nous demander conseil.

Formules Catering

Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2023



Formule Chic

Tartare de bœuf, copeaux de parmesan et roquette
Antipasto Mer et Terre
Salade de chèvre, lardon et miel
Risotto aux fruits de mer
Pennette aux 4 fromages
Gigot d'agneau aux champignons et parfumé à la truffe
Saumon en croûte de pommes de terre et velouté de courgette

Formule Prestige

Carpaccio de bœuf
Salade de fruits de mer et croûtons
Salade catalane de calamars
Risotto aux champignons de saison
Roulade de pâtes, mozzarella, sauce tomate et basilic
Agneau mijoté aux légumes
Espadon en papillote avec tomates, olives noires et câpres

Formule Grand Luxe

Salade catalane de Poulpe
Cassolette du pêcheur
Parmiggiana d'aubergine
Rigatoni aux langoustines flambées au cognac et crème
Lasagne aux légumes et sa sauce blanche et pesto
Gigot d'agneau avec pommes de terre au four
Saumon croquant au pesto de basilic et tomates cerises sur crème de pommes de terre au romarin

Ces menus sont des propositions du chef. Possibilité de créer votre propre buffet sur devis.

Tous nos prix s'entendent HTVA

D'autres possibilités à la demande, n'hésitez pas à venir nous demander conseil.

Formules Catering

Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2023



Prix des formules buffet proposées :

Buffets froids

- Formule A : 25 euros p. personne
- Formule B : 30 euros p. personne
- Formule C : 35 euros p. personne
- Formule D : 35 euros p. personne
- Formule E : 40 euros p. personne

Buffets froids et chauds

- Découverte : 30 euros p. personne
- Monde : 30 euros p. personne
- Gold : 35 euros p. personne
- Élégance : 35 euros p. personne
- Gourmande: 40 euros p. personne
- Premium : 45 euros p. personne
- Prestige : 50 euros p. personne
- Chic : 50 euros p. personne
- Grand Luxe : 60 euros p. personne

Tous nos prix s'entendent HTVA

D'autres possibilités à la demande, n'hésitez pas à venir nous demander conseil.

Autres formules buffet

Formule B-Brunch :

En livraison ou sur place entre 7h et 11h

13 euros/personne

Café/thé, jus d'orange, eau

2 couques sucrées, 1 petit pain Beurre

Confiture, Fromage

1 Yaourt, 1 Fruit

Formule B-Lunch :

En livraison ou sur place entre 11h et 14h

20 euros/personne

Eaux

Buffet avec 4 choix parmi:

Wrap

Vitello tonato

Rosbeef

Saumon fumé

Végétarien

Mini Sandwich

Poulet curry

Crabe et surimi

Poisson

Fromage et pesto

Jambon-fromage

Salade de riz

Végétarien sauté au soja

Poulet et légumes

Gourmande (cerfeuil, ciboulette, olive et maïs)

Thon, olive, câpre et tomate cerise

Salade de quinoa

Végétarien

Scampis, pomme de terre et tomate cerise

Saumon et avocat

Provençal et poulet

Salade de fruits

Formules Catering

Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2023



Forfait boissons – par personne

Boissons softs pendant toute la durée de l'évènement	10€
Boissons softs pendant toute la durée de la fête pour les enfants (jusqu'à 10 ans)	8€
Prosecco à l'apéritif (pendant 45 minutes)	16€
Package vin, eau, café lors du repas (service à table – 2h)	23€
Package vin, prosecco, bières, bières spéciales, softs	27€ (pour 2 heures)

Notre sommelier vous fera une proposition pour les vins, à partir de 25€ par bouteille entamée.
Toutes les autres boissons sont à payer en supplément, nous avons une carte au bar avec les prix.

Nous sommes flexibles pour toutes demandes personnalisées.

Tous nos prix s'entendent HTVA
D'autres possibilités à la demande, n'hésitez pas à venir nous demander conseil.

Formules Catering

Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2023



Informations complémentaires

Service :

Pour tous les évènements extérieurs, nous ajoutons à nos offres du personnel de salle pour assurer un service de qualité. Serveur à 15euros de l'heure pour 15 personnes.

Régime alimentaire :

N'hésitez pas à nous signaler vos allergies et régimes alimentaire, nous prenons soin de les respecter.

Qualité de produits :

Tous nos produits sont frais. Toutes nos créations sont préparées dans notre atelier de cuisine
BEvent

Catering à domicile ou en entreprise :

A partir de 10 personnes, notre menu peut être livré à domicile ou en entreprise. Réservation 72h avant pour les petits groupes. Pour les plus grands groupes, merci de me nous contacter par mail ou par téléphone. Livraison à moins de 10km – 15 euros / plus de 10km - 30euros

Location de matériel

Pour banquet à domicile ou en entreprise

Matériel :

<u>Matériel</u>	<u>Prix</u>
Mange-debout avec housse noire :	20eur / pièce
Tabouret	7eur / pièce
Chaise	5eur / pièce
Table rectangulaire	7eur / pièce
Vaisselle (assiette plate et à dessert)	3eur / personnes
Couverts (grande et petite fourchette, couteau, cuillère)	6eur / personne
Verre (vin et eau)	5eur / personne
Verre (flûte)	3eur / personne
Nappe blanche	10eur / pièce
Chauffe plat	20eur / pièce
Chaufferette	80eur / pièce

Pour toutes locations de matériel, nous demandons une caution de 200eur

Tous nos prix s'entendent HTVA

D'autres possibilités à la demande, n'hésitez pas à venir nous demander conseil.