

Formules Catering
Tarifs valables jusqu'au 30 juin 2024



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

Réception & cocktails

Formules B-Apero – 12€ p.personne

Toutes nos formules comprennent un verre de Prosecco ou d'Apéritif maison
ou de Mocktail sans alcool

Napoli Apero :

Pain Montanaro à l'origan, Arancini à la bolognaise, Mini-Pizza, Saumon mariné à l'orange, Boulette frite d'aubergine et thon, Mousse de jambon cuit et son croquant

Roma Apero :

Focaccia, Croquette de pomme de terre et parmesan, Tartare de saumon, Boulette de viande au Soja, Caprese revisitée, Beignet de riz à la sauce tomate

Milano Apero :

Pain Montanaro à l'origan, Beignet de riz au safran, Bouchée de vitello tonnato, Parmiggiana d'aubergine, Saumon mariné au Soja, Calamars frits

Paris Apero :

Focaccia, Beignet de riz au pesto, Saumon au sésame, Nugget de Poulet, Caviar d'aubergine, Croquette de Mozzarella

New York Apero :

Pain Montanaro à l'origan, Arancini au safran et mozzarella, Pilon de poulet, Tempura de légumes, Roulade de saumon fumé et fromage frais, Parmiggiana d'aubergine

Tous nos prix s'entendent HTVA

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

Verrines froides

Tartare de bœuf, pesto de roquette et croquant au parmesan	Rouleau de saumon farci au fromage frais et ciboulette
Eventail de saumon mariné à l'orange, poivre rose et aneth	Coquille aux fruits de mer, huile d'olive, citron et parmesan
Vitello Tonnato	Caviar de courgette scampi et menthe
Roastbeef	Mousse de saumon fumé et son croquant
Tartare de saumon frais et avocat	Caviar d'aubergines au pain Montanaro
Quinoa et caponata à la calabraise	Caprese revisitée
Bouchée de saumon frais mariné au soja et sésame	Riz sauté aux légumes et soja
Cocktail de scampi	Poulpe avec pommes de terre et céleri

Verrines chaudes

Boulette d'aubergine, thon et crème de parmesan	Ghioza Viande
Scampi sur sa sauce tomate	Ghioza Poisson
Scampi sur crème d'ail	Parmiggiana d'aubergine
Moelleux de pomme de terre au fromage frais	Tacos de poulet revisité
Moelleux d'aubergine	Mini Hamburger revisité
Moelleux d'espadon	Boulette de viande au soja
Ghioza végétarien	Mini-pizza d'aubergine et Mozzarella
	Roulade de courgette et Emmenthal

Chaque verrine est au prix de 3.5€/pièce

Nos Menus conseillés par le Chef

Service à table à l'assiette

Formule Expérience

Verrine de Soupe de courgette et bisque de langoustine

Entrée mixte

Eventail de rosbeef et son jus, coquille de scampis à la catalane et Croquette d'aubergine

Intermezzo

Raviolo de Ricotta et épinard, Tomates cerises, burrata et pesto

Plat au choix

Saltimbocca farcie à la mozzarella et jambon de Parme

ou

Cabillaud en sauce de tomates fraîches et olives

Formule Gourmande

Verrine de Soupe au Potiron

Entrée mixte

Carpaccio de bœuf, roquette et grana, Bouchée de saumon mariné au soja, avocat et gingembre,

Moelleux de pomme de terre, Aubergine et Mozzarella

Intermezzo

Duo de Cannelloni ricotta et épinard et Viande, romarin et basilic

Plat au choix

Veau au balsamique et jus de viande

ou

Espadon mijoté dans sa sauce du pêcheur

Formule Élégance

Verrine de bisque de homard

Entrée mixte

Tartare de bœuf, croquant de grana, jaune d'œuf et pesto de roquette, Carpaccio d'espadon aux pommes et lime, Focaccia de pomme de terre et oignons rouges de Tropea

Intermezzo

Tagliatelles fraîches aux champignons et Pancetta croquante

Plat au choix

Bœuf braisé aux champignons

ou

Royale de la mer

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 30 juin 2024



Formule Monde

Soupe aux légumes Thai

Entrée mixte

Beignets de champignons Enoki et gambas, Ghioza à la viande et scampis au soja et gingembre,
Quinoa et Caponata à la calabraise

Intermezzo

Risotto à la Royale de la mer

Plat au choix

Roulade de viande à la mexicaine
ou

Cassolette de poisson à la coriandre

Formule Prestige

Soupe aux scampis

Entrée mixte

Royale de Mer et Terre

Intermezzo

Taglioloni au parmesan et crème de truffe

Plat au choix

Tagliata de bœuf, roquette et grana
ou

Duo de Saumon et cabillaud en croûte de basilic

Le prix de chaque menu proposé :

Formule expérience	30€/personne
Formule gourmande	35€/personne
Formule élégance	40€/personne
Formule monde	35€/personne
Formule prestige	45€/personne

Tous nos prix s'entendent HTVA

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

Personnalisez votre menu

Service à table à l'assiette

Formule B Expérience

Entrées

Viande

Melon et Jambon
Salade de chèvre, lardon et miel
Carpaccio de bœuf
Tartare de bœuf
Rôti de veau

Poisson

Cocktail de Scampis
Salade catalane de Calamars
Carpaccio de saumon, roquette, huile
d'olive et citron
Calamars frits
Brochette de scampis
Rouleau de saumon et fromage frais
avec ciboulette

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
Penne aux champignons et Jambon

Penne alla Matriciana
Farfalle au saumon fumé
Lasagne bolognaise
Lasagne blanche aux légumes et
Pesto

Cannelloni ricotta et épinard
Penne aux scampis et courgette
Gnocchi à la sorrentina

Plats

Viande

Escalope aux champignons
Escalope aux aubergines, mozzarella et sauce tomate au
four
Escalope milanaise
Escalope grillée
Escalope à la Sorrentina
Poulet au citron
Poulet grillé
Poulet à la pizzaiola
Grillade Mixte

Poisson

Saumon au four
Saumon grillé au citron
Saumon en croûte
Dorade/Bar selon l'arrivée :
A la méditerranéenne
Au four
Du pêcheur
Calamars et Scampis frits
Grillade Mixte

Desserts

Trio de dessert en verrine
Salade de fruits
Mousse au chocolat

Tiramisu au café
Panna cotta
Cannoli à la Sicilienne

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, crème de parmesan, œuf
mariné, poudre de roquette
Tartare de bœuf, parfumé à la truffe, croquant
de Grana
Vitello tonnato
Rosbeef parfum au romarin

Poisson

Scampi à la catalane
Bouchée de saumon cru mariné au Soja,
avocat et gingembre
Scampis avec sa sauce à l'ail
Coquille Saint-Jacques gratinée
Poulpe aux pommes de terre et céleri
Calamars et scampis frits

Pâtes et risottos

Roulade d'aubergine aux spaghettis gratinée
Farfalle aux courgette et langoustines
Penne espadon et aubergines
Penne espadon, tomates séchées et olives
noires

Risotto aux fruits de mer et crustacés
Risotto aux champignons de saison
Duo de cannelloni
Penne quatre fromages parfumées à la truffe
Penne à la Pancetta et champignons des bois

Plats

Viande

Bœuf braisé au Chianti
Bœuf braise aux champignons
Gigot d'agneau au four
Osso Buco à la milanaise
Souris d'agneau au four
Escalope Saltimbocca Gourmande
Rôti de bœuf
Sauté de veau, Jambon, Champignons et jus
de viande

Poisson

Saumon, crème de courgette et bisque de
langoustine
Espadon grillé
Espadon à la méditerranéenne
Cabillaud à la pizzaiola
Cabillaud Façon du pêcheur
Saumon en croûte
Royale de la Mer
Calamars et scampis frits

Desserts

Trio de dessert en verrine
Salade de fruits
Mousse au chocolat

Tiramisu au café
Panna cotta
Cannoli à la sicilienne

Vous pouvez faire un choix de deux menus et nous communiquer la répartition par invités.

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 30 juin 2024



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 capriciosa

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	3 services Entrée-Pâtes-Dessert*	35 euros
Formule B Experience	3 services Entrée-Plat-Dessert*	40 euros
Formule B Expérience	4 Services Entrée-Pâtes-Plat-Dessert*	45 euros

Formule B VIP	3 services Entrée-Pâtes-Dessert*	40 euros
Formule B VIP	3 services Entrée-Plat-Dessert*	45 euros
Formule B VIP	4 Services Entrée-Pâtes-Plat-Dessert*	50 euros

Menu enfant

Formule B- Kids (jusqu'à 10 ans)

15€ par enfant

Choix entre Bolognaise, lasagne, pâtes jambon fromage, pizza.

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

Tous nos prix s'entendent HTVA

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

BUFFETS FROIDS

Accompagné de pain et beurre

Formule A

Cocktail de la mer
Roulade de saumon fumé, fromage frais et avocat
Quinoa et caponata à la calabraise
Salade de princesses, pomme de terre, moutarde et
mayonnaise
Carpaccio de bœuf, roquette et grana

Formule B

Mixte de légumes grillés et balsamique
Salade de pâtes gourmande
Mix charcuterie et fromages
Carpaccio de saumon
Poulet au thym avec salade verte et pomme

Formule C

Salade caprese
Vitello tonnato
Bouchée de saumon frais mariné au soja, avocat et
gingembre
Quinoa aux scampis et légumes
Caponata de légumes à la calabraise

Formule D

Roastbeef
Salade de riz gourmande
Saumon mariné au citron au sésame
Jambon de Parme et Mozzarella
Poulet à la Thaï

Prix des formules buffet proposées :

Buffets froids

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

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 30 juin 2024



SALADES

4€ p. personne

Salade de Poulet grillé au thym, Pommes et Pommes de terre

Salade de Princesses, Pommes de terre, moutarde et mayonnaise

Salade Contadina (Tomates, oignons, concombre, maïs et salade verte)

Salade Caprese

Salade Capriciosa (Roquette, --Carotte, Salade rouge, Laitue)

Salade de thon, olives noires et princesses

Salade grecque (Fêta, concombre, olives et tomates)

Salade thaï avec nouille

Salade de riz gourmande

Salade aux légumes grillés (aubergines, courgettes), pommes de terre, tomates cerises, basilic et balsamique

Salade de quinoa, caponata à la calabraise

Salade de scampis, pomme de terre et roquette (+1,5€ par personne)

FORMULES LUNCH

En livraison ou sur place entre 11h et 16h

20 euros/personne

Buffet de Wrap (4 pièces p. personne)

Vitello tonato

Saumon fumé

Rosbeef

Végétarien

Pain surprise (4 pièces p. personne)

Poulet curry

Fromage et pesto

Crabe et surimi

Jambon-fromage

Poisson

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 30 juin 2024



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.

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.