



**TRAITEUR JOHN PAQUOT**  
EVENT & GASTRONOMIE

Madame, Monsieur,

Comme suite à votre demande, je vous fais parvenir mon devis pour la soirée que vous allez organiser. Je vous remercie de la confiance dont vous me témoignez. N'hésitez pas à me contacter pour de plus amples informations.

**L'apéritif :**

4 zakouskis et plateau de crudités par personne

2 verres de Cava

Soft (eaux et assortiments de jus de fruits)

**Mocktail (NA) ou cocktail sur demande**

**Le menu 3 services**

Carpaccio de bœuf au vinaigre balsamique  
Copeaux de parmesan et roquettes

Ou

Feuilleté au chèvre et sirop de Liège  
Sur un lit de salade Mesclun

Ou

Cassolette de scampis , sauce Flamenco  
Brunoise de légumes croquant

Ou

Tartare de saumon aux baies roses  
Crème de caviar

Ou

Ravioles aux truffes  
Consommé crémeux à la truffe et artichauts

\*\*\*\*\*

Dos de saumon, miel et ciboulette

Légumes croquants

Ou

Fondant de volaille aux cèpes

Pommes rusti et légumes de saison

Ou

Filets de saint-pierre aux petits légumes

Riz sauvage

Ou

Filet de canette « basse température »

Légumes oubliés et sauce Bigarade

Ou

Escalope de veau aux échalotes

Gratin de légumes et pommes rusti

\*\*\*\*\*

Croustillant au chocolat amer

Crème anglaise et copeaux de chocolat

Ou

Bavarois aux framboises

Coulis de fruits rouges

Ou

Dame blanche

Ou

Tarte fine aux pommes caramélisées

Sa boule de glace vanille

Buffet de mignardises à la place du dessert

Buffet de café (le buffet café reste ouvert toute la soirée)

Petits pains et beurre

### **Boissons :**

½ bouteille par personne

Vin blanc choisi en fonction du menu

Vin rouge choisi en fonction du menu

Eaux minérale et pétillante

**Soirée :**

Les softs sont compris jusque 3 heures du matin.

Je compte dans le forfait une bouteille d'alcool pour 8 jeunes, ce qui correspond à 4 verres par personne.

Les alcools servis sont Gin , Vodka , Whisky et Rhum

Les bouteilles d'alcool supplémentaires sont facturées en régie au prix du marché.

**Le matériel :**

Les tables, les chaises, le nappage et la vaisselle pour le repas sont compris

Le matériel pour le bar de l'apéritif et de la soirée est compris.

Je prévois 5 tables hautes nappées par tranche de 100 invités

Tout matériel supplémentaire peut être loué en supplément

**Le personnel :**

La mise en place, le service de l'apéritif et le service du repas sont compris.

Je compte un garçon pour 15 invités.

Le forfait comprend le personnel jusque 3 heures du matin.

**Pendant vos soirées dansantes suivant un dîner**

Plusieurs solutions s'offrent à vous :

3 Finger food en passage

Mini- pizza

Mini hamburger

Mini Croque-Monsieur

Brusquetta

...

Sandwichs garnis ouvert ou fermé

Choix varié de viandes et poissons

Pain surprise de 50 sandwichs

Choix varié de viandes et poissons

Buffet avec jambon à l'os sur griffe

Et un plateau de fromage (pain et beurre compris)

Supplément salade et crudités

Aubette italienne (3 sortes de pâtes)

Aubette à pittas et/ou Durum

Aubette « Frit Kot » ( frites, mini saté, fricadelles, sauces)

Aubettes hamburgers et Hot dog

Aubette à crêpes salées et sucrées

Pâtisseries réductions

Tartelettes aux fruits, éclairs, bavarois, javanais, misérable

Si mes offres vous intéressent, je serais heureux de pouvoir vous rencontrer afin de personnaliser au mieux votre événement. Si vous décidez de travailler avec moi, je vous offre une dégustation des plats proposés pour 6 personnes quelques semaines avant la soirée pour goûter et définir le menu choisi.

Tout en restant à votre entière disposition pour de plus amples renseignements, je vous prie de croire, Madame, Monsieur en l'expression de mes salutations gourmandes et distinguées.

John Paquot