

Prêt à consommer - Livraison et préparation incluses

« Vraie » vaisselle mise à disposition

(assiettes, couverts, verres, sets de table pour les paniers, ouvre-boîte, tire-bouchon,...)

BUFFET : service sur table (à fournir) PLATEAU REPAS : service en panier individuel	Nb de personnes ⁽¹⁾	Prix € TTC	Total € TTC
BUFFET MENU 1 Légumes de saison à croquer ou en salade (ex. : tomates, concombre, melon, radis, lentilles,...) Terrines de canard (fumé, au Sauternes, aux olives,...) Jambon blanc, saucisse sèche et chorizo de Lacaune en tranches Plateau de fromages (ex. : Cantal, Tomme brebis, Tome de vache,...) Fruits de saison ⁽²⁾ (ex. : pommes, poires, fraises, abricots, pêches...) Baguettes de pain		9,00	
BUFFET MENU 2 Gâteaux apéritifs (ex : salés au fromage ou paprika,...) Légumes de saison à croquer ou en salade (ex. : tomates, concombre, melon, radis, lentilles,...), avec sauce Pâtés de porc élevés sur paille ou en plein air Terrines de canard (fumé, au Sauternes, aux olives,...) Tapenades (vertes et noires) & Tartinades de légumes (ex : carottes au curry, houmous, lentilles aux cèpes,...) Plateau de charcuteries prédécoupées (ex. : jambon cru de Lacaune vieilli 12 mois, saucisse sèche Lacaune, chorizo de Lacaune) Plateau de fromages (ex. : Cantal, Tomme brebis, Tome de vache, crottin de chèvre,...) Fruits de saison ⁽²⁾ (ex. : pommes, poires, fraises, abricots, pêches...) Dessert (ex. : nougats, pains d'épices nature, au chocolat, sablés...) Baguettes de pain (farine blanche, jaune ou au charbon)		15,00	
BUFFET MENU 3 La structure de ce menu est sensiblement identique au MENU 2 mais des mets d'une rare qualité et des produits exceptionnels feront partie du repas. Exemples : Jambon de Lacaune de 24 mois d'âge, saucisson 100% pur bœuf, magret de canard de Barbarie séché, gésiers de canard de Barbarie à tartiner, gelée de poivre de Sichuan, Roquefort,...		19,00	
PLATEAU REPAS individuel MENU Tout public Gâteaux apéritifs (ex : salés au fromage ou paprika,...) Cruautés en salade (ex. : tomates, concombre, melon, radis, lentilles,...) Une viande ou charcuterie (ex : lonzo, jambon cru de Lacaune vieilli 12 mois ou jambon blanc, saucisse sèche Lacaune coupée, chorizo,...) et son accompagnement fait maison Fromage (ex : Cantal, St Nectaire,...) & pain Dessert (ex : fruit, gâteaux secs, pruneaux moelleux, nougat,...)		14,00	
PLATEAU REPAS individuel MENU Végétarien Gâteaux apéritifs (au fromage ou paprika,...) Cruautés en salade (ex. : tomates, concombre, melon, radis, lentilles,...) Tartinade de légumes (ex : tapenade, carottes au curry, houmous, lentilles aux cèpes,...) et son accompagnement complet fait maison Fromage (ex : Cantal, St Nectaire,...)& pain Dessert (ex : fruit, gâteaux secs, pruneaux moelleux, nougat,...)		Vendu par 4 : 14,00 Si à l'unité : 18,50	

(1) 50 personnes maximum

(2) découpe en option

OFFRE BUFFET & PLATEAUX REPAS individuel

2019 (v3)



	Quantité	Prix € TTC	Total € TTC
Boissons			
Eau de source (des Pyrénées de préférence) – bouteille d’1,5 litre		1,00 € TTC	
Eau de source (des Pyrénées de préférence) – petite bouteille		0,50 € TTC	
Eau pétillante (des Pyrénées de préférence) – bouteille d’1,5 litre		1,50 € TTC	
Jus de fruit – bouteille d’1 litre (pomme, poire, pomme-poire)		4,00 € TTC	
Jus de fruit – cubi de 3 litres (pomme, poire)		10,00 € TTC	
Jus de pomme pétillant - bouteille d’1 litre		5,00 € TTC	
Sirop herbes aromatiques – bouteille de 25 cl (thym, romarin, menthe, acacia)		5,50 € TTC	
Bouteille de vin de Gaillac Blanc V Lourac – 75 cl		7,00 € TTC	
Bouteille de vin de Gaillac Rosé V Lourac – 75 cl		7,00 € TTC	
Bouteille de vin de Gaillac Rouge V Lourac – 75 cl		7,00 € TTC	
Bouteille de vin rouge Château MONTELS – 75 cl		10,00 € TTC	
Bouteille de vin rouge VIGNÉ ou Rotier – 75 cl		14,00 € TTC	
Bouteille de vin Méthode Gaillacoise		12,00 € TTC	
Bière Belles de Trebas – bouteille de 33 cl (blonde, brune, rousse, blanche)		4,00 € TTC	
Bière Belles de Trebas – bouteille de 75 cl (blonde, brune, rousse, blanche)		7,00 € TTC	
OPTIONS :			
Fruits découpés : prêts à croquer ou en salade selon les fruits (déterminé par Crok’Papilles)	NB pers :	1,00 € TTC / personne	
Présence de Crok’Papilles pour gérer le service et délivrer des informations sur les produits (conseil : présence la 1 ^{ère} 1/2h)	Nb 1/2h :	25,00 € TTC /demi-heure	
TOTAL MENUS, BOISSONS ET OPTIONS			

Tous les produits sont issus de producteurs tarnais voire Occitans. Ils sont susceptibles de varier et d’être remplacés par un produit équivalent en cas de non disponibilité du producteur (ex : rupture de stock, météo).

Offre valable jusqu’au 30/09/2019 (susceptible de changement ensuite compte tenu des saisons).
Frais de livraison offerts sur Albi. Soumis à devis pour les autres zones.

Commande à nous retourner à minima 8 jours avant la date de la livraison à contact@crokpapilles.fr, accompagnée d’un règlement de 50% de la commande*.

Date de livraison : le _____	Heure où le buffet doit être prêt : _____ (prévoir 1/2h à 1h de mise en place)
Contact (NOM, Prénom et téléphone portable de préférence) :	
Adresse du lieu de livraison :	
Signature et cachet (si professionnel) :	

* Pour un règlement par virement :
IBAN : FR76 1120 6200 3600 3621 9109 249
AGRIFRPP812