

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
<p>BUFFET MENU 1</p> <p>Légumes locaux de saison à croquer ou en salade faite maison <i>(ex. : tomates, concombre, melon, radis, lentilles,...)</i></p> <p>Terrines de canard occitanes <i>(fumé, au Sauternes, aux olives,...)</i></p> <p>Plateau de charcuteries tarnaises prédécoupées <i>(ex. : jambon blanc, saucisse sèche Lacaune, chorizo de Lacaune)</i></p> <p>Plateau de fromages <i>(ex. : Cantal, Tomme brebis, Tome de vache,...)</i></p> <p>Fruits locaux de saison à croquer⁽²⁾ <i>(ex. : pommes, poires, fraises, abricots, pêches...)</i></p> <p>Baguettes de pain artisanales</p>		9,00	
<p>BUFFET MENU 2</p> <p>Gâteaux apéritifs tarnais</p> <p>Légumes locaux de saison à croquer ou en salade faite maison <i>(ex. : tomates, concombre, melon, radis, lentilles,...), avec sauce</i></p> <p>Pâtés de porc tarnais élevés sur paille ou en plein air</p> <p>Terrines de canard occitanes <i>(fumé, au Sauternes, aux olives,...)</i></p> <p>Rillettes de canard et de bœuf tarnaises</p> <p>Tapenades <i>(vertes et noires)</i> & Tartinades de légumes tarnaises <i>(ex : carottes au curry, houmous, lentilles aux cèpes,...)</i></p> <p>Plateau de charcuteries tarnaises prédécoupées <i>(ex. : jambon cru de Lacaune vieilli 12 mois, lonzo, saucisse sèche et chorizo de Lacaune)</i></p> <p>Plateau de fromages <i>(ex. : Cantal, Tomme brebis, Tome de vache, crottin de chèvre, petit fripon de brebis,...)</i></p> <p>Salade de fruits locaux de saison faite maison <i>(ex. : pommes, poires, fraises, abricots, pêches...)</i></p> <p>Dessert <i>(ex. : nougats, pains d'épices nature, au chocolat, sablés...)</i></p> <p>Baguettes de pain artisanales <i>(farine blanche, jaune ou au charbon)</i></p>		15,00	
<p>BARBECUE Party</p> <p>Mini-brochette (15cm) de poulet et ses légumes de saison</p> <p>Mini-brochette (15cm) de porc et ses légumes de saison.....</p> <p>Merguez.....</p> <p>Saucisse fraîche (100 g).....</p> <p>Salade composée (riz ou couscous ou pâtes et légumes de saison).....</p>		1,50 € 1,50 € 1,50 € 2,50 € 5,00 €	
<p>PLATEAU REPAS individuel MENU</p> <p>Gâteaux apéritifs tarnais</p> <p>Salade de crudités locaux de saison faite maison <i>(ex. : tomates, concombre, melon, radis, lentilles,...)</i></p> <p>Une viande ou charcuterie locale <i>(ex : lonzo, jambon cru de Lacaune vieilli 12 mois ou jambon blanc, saucisse sèche Lacaune coupée, chorizo,...)</i> et son accompagnement fait maison</p> <p>Fromage <i>(ex : Cantal, St Nectaire,...)</i> & pain artisanal</p> <p>Dessert <i>(ex : salade de fruits de saison faite maison, gâteaux, pruneaux moelleux, nougat,...)</i></p> <p><i>Veillez nous préciser s'il faut des menus végétariens ou sans gluten ou autre régime alimentaire.</i></p>		14,00	

(1) 60 personnes maximum. Pour plus de personnes, nous consulter.

(2) découpe en option

	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 (pétillant)		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	
Livraison dimanche ou jour férié	1	20 € TTC	
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 31/10/2019 (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 repas 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