



VINITECH 2024

CARTE RESTAURATION SUR STANDS

Du 26 au 28 Novembre 2024



--- LES PLATEAUX SALÉS ---

LES PIECES SALÉES FROIDES (plateau 42 pièces) 60,00€ HT

Pièces sous réserve de modification selon la saisonnalité et le marché

Le Canard : Terrine maison & pickle d'oignon rouge

Le Serrano : Tomme des Pyrénées & Jambon Serrano, gelée de piment d'Espelette

La Truite : Biscuit aux algues & truite fumée

Le Maigre : Cubisme de Maigre et gelée passion, zeste de citron vert

Le Champignon : Rigatoni & duxelles de champignon à l'huile de truffe

Le Financier : Financier de potimarron à l'orange

LES PAINS BRIOCHÉES (plateau 24 pièces) 44,00 € HT

Brioché au foie gras, confiture de figues

Pain Mauricette au jambon Serrano, tapenade de tomate

Brioché au saumon fumé maison, herbes et agrumes

Brioché au fromage de chèvre & poire

LES SALADES INDIVIDUELLES (12 salades) 63,00€ HT

La landaise (salade, magret fumé, œuf de caille, pignons, maïs)

Salade de boulgour, crevettes et suprêmes d'agrumes

La Mezze, quinoa noir, halloumi grillé, pois chiche & fruits de saison

Fourchettes bambou fournies

LES CAKES SALÉS 53,00€ HT

Cake Chorizo ou jambon, poivrons et chèvre

Cake Saumon courgette aneth

Cake Féta, olives tomates confites



CARTE RESTAURATION SUR STAND

--- LES PLATEAUX SALÉS ---

LES MAKIS (plateau 42 pièces)

Assortiments de makis / California

74,00€ HT

PLATEAU DE FROMAGES DES PYRÉNÉES (60 pièces)

Plateau de fromages tranchés des Pyrénées de la fromagerie Matocq.

Brebis Ossau Iraty AOP BIO, vache fermier et mixte.

Accompagné de confitures et pains assortis.

64,00€ HT

LE « TOUT LÉGUMES » (Equivalent à 30 pièces)

Légumes à Croquer : Concombres, tomates cerises, choux fleurs, asperges, champignons, courgettes, céleris, carottes, ...

Crème aux herbes et pains fantaisie

52,00€ HT

LE JAMBON SERRANO (60 pièces)

Plateau de découpe de Jambon Serrano 16 mois d'affinage, origine pays basque espagnol Valcarlos.

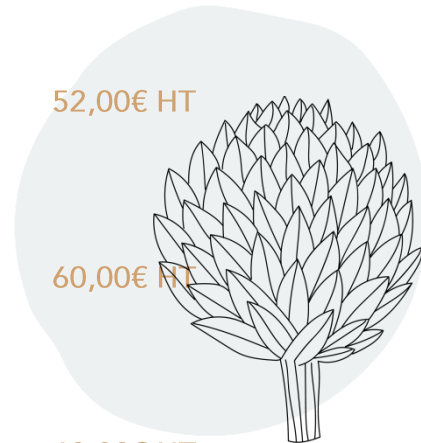
Accompagné de pain de campagne tranché.

60,00€ HT

LA CHARCUTERIE LOCALE (60 pièces)

Jambon Serrano (18 mois d'affinage), Grattons de Lormont, Grenier Médocain, chorizo et pains assortis.

68,00€ HT



--- LES PLATEAUX SUCRÉS ---

« Il y en a pour tous les goûts ! »

LES PIECES SUCRÉES (plateau 42 pièces) 60,00€ HT

Pièces sous réserve de modification selon la saisonnalité et le marché

La Crème brûlée : coque chocolat, éclat de caramel
Le Chocolat : mousse au chocolat & sablé à la fleur de sel
La Tarte au citron : crème citron & meringue maison
Le Paris-Brest : choux & crème praliné, noisette torréfiée
Le Cannelé : fait maison dans nos moules en cuivre !
Opportunité du marché

LES CANNELÉS BORDELAIS (plateau 42 pièces) 53,00€ HT

--- LE GOÛTER ---

LES CAKES MAISON A PARTAGER 32,00€ HT

- Cake au citron
- Cake chocolat noisettes
- Cake aux fruits confits

Couteau en bambou fourni

LES MOELLEUX (plateau 30 pièces) 42,00€ HT

Mini muffins assortis, Financiers, Brownies



CARTE RESTAURATION SUR STAND

--- LES DÉJEUNERS FAST & GOOD ! ---

Livré dans un sac isotherme pour garder la fraîcheur et déjeuner où vous voulez, en toute liberté.

Commande possible jusqu'à 48h à l'avance.

LUNCH BOX GRAND SUD 21,00€ HT

La Mezze, quinoa noir, halloumi grillé, pois chiche & fruits de saison
Bagel Magret fumé, Foie-Gras, tapenade d'artichaud & roquette
Brownie
Bouteille d'eau - 50cl

LUNCH BOX FRAICHEUR 21,00€ HT

La Mezze, quinoa noir, halloumi grillé, pois chiche & fruits de saison
Bagel, truite fumée, concombre, mousse d'avocat & fromage frais à l'aneth
Salade de fruits
Bouteille d'eau - 50cl

--- LES PLATEAUX REPAS ---

Plateau du jour VIANDE ou POISSON ou VEGETARIEN 26,00€ HT

**Commande possible jusqu'à 13h00 la veille.*

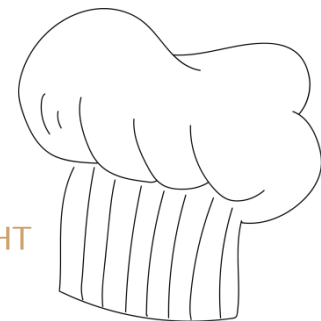
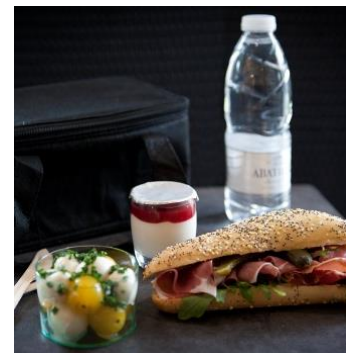
Entrée du jour

Plat du jour

Dessert du jour

Cannelé maison et petit pain individuel

Couverts bambou



LE BAR A SOFTS

Eau minérale plate Abatilles 1L / 12 bouteilles	34,00€ HT
Eau minérale plate Abatilles 50cl / 12 bouteilles	21,00€ HT
Eau minérale pétillante Abatilles 1L / 12 bouteilles	34,00€ HT
Jus d'orange 1L/ 6 bouteilles	24,00€ HT
Jus de pomme 1L/ 6 bouteilles	24,00€ HT
Coca Cola 1,5L/ 6 bouteilles	24,00€ HT
Coca Cola Light 1,5L/ 6 bouteilles	24,00€ HT



LE BAR TCHIN TCHIN

Bière blonde - Mascaret 33cl	5,00€ HT
Bière blanche - Mascaret 33cl	5,00€ HT
Pack de 12 bières blondes/blanches Mascaret 33cl	60,00€ HT
Champagne Cristian Senez brut 75cl	28,00€ HT
Crémant de Bordeaux 75cl	16,00€ HT
Château Bourdieu, Bordeaux blanc 75cl	13,00€ HT
Florilège, Château Haut Nouchet, Pessac Léognan	22,00€ HT
Domaine de la Rosace, Bordeaux rouge 75cl	11,00€ HT
Château beauregard Ducasse, Graves rouge 75cl	14,00€ HT
Estandon Collines Var, rosé IGP 75cl	13,00€ HT

CARTE RESTAURATION SUR STAND

LE MATÉRIEL

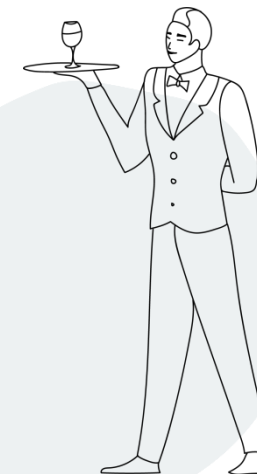
Gobelets carton (80 unités)	22,00€ HT
Verre à pied jetables (10 unités)	7,00€ HT
Flûtes jetables (10 unités)	7,00€ HT
Serviettes cocktail (50 unités)	7,00€ HT
Sacs poubelle (5 unités)	4,00€ HT
Tire-bouchon	8,00€ HT
Glace à rafraichir (10kg)	18,00€ HT
Glaçons (5kg)	9,00€ HT

LE PERSONNEL DE SERVICE... NO STRESS

PACK SERVICE

340,00€ HT

1 maître d'hôtel vacation 6 heures, 1 buffet habillé, 1 vasque
Verrerie en verre disponible pour les prestations avec service (tarif sur demande)





VOTRE
CONTACT

AURÉLIE LANIESSE

Responsable Livraisons Gourmandes

Tél. 05 57 19 09 96

Port. 07 86 97 93 80

Email: livraisonsgourmandes@capdevielle.com

