

l'essentiel

DE MONBLANC



Collection Livraison
par **Monblanc Traiteur**
VINITECH

Monblanc, acteur principal dans l'organisation d'événements gastronomiques sur la région bordelaise, vous propose un service de restauration livré, qui s'adapte à vos besoins et vos envies.

Pour des pauses repas conviviales, des cocktails d'exception, un snacking chic ou un petit déjeuner gourmand, retrouvez la qualité Monblanc sur une large sélection de plateaux, box et paniers, concoctés le jour même, à partir de produits frais et de saison.

Dans le cadre d'une prestation personnalisée (avec personnel de service, verrerie, mobilier, etc), une commande de dernière minute ou une demande d'information, nos chargés de clientèle sont à votre disposition pour répondre à vos demandes du lundi au jeudi de 9h00 à 18h00 et le vendredi de 9h00 à 17h00.

Ils vous accompagneront dans vos choix tout en vous conseillant sur le nombre de pièces à proposer. Un devis vous sera alors envoyé dans les plus brefs délais.

MONBLANC



COLLECTION
LIVRAISON

NOS PLATEAUX REPAS



Un déjeuner sur le pouce ou un déjeuner au travail, vous trouverez toujours votre bonheur dans notre gamme de plateaux repas gastronomiques et pratiques

LA M'BOX

Composée de 2 petites entrées fraîcheur, un wrap, un club sandwich, des fruits de saison et quelques petites douceurs sucrées.
Comprend une bouteille d'eau 50cl, un set de couverts en bambou et une serviette jetable.

19,70 € HT

LES BALLOTINS

LE BALLOTIN DU JOUR

26,95 € HT

*Viande, poisson ou végétarien au choix
Formule Entrée, Plat, Dessert réalisée le jour même par nos chefs selon le retour du marché*

LE BALLOTIN DU MOIS

25,20 € HT

Formule Entrée, Plat, Dessert actualisée tous les mois avec des produits de saisons variés et gourmands

Tous les plateaux comprennent, petit pain, couverts et serviette.

LES COCKTAILS SALÉS



Les cocktails salés et sucrés sont toujours des instants uniques chez Monblanc.

Petits fours, bouchées et mignardises composent plusieurs formules créatives pour un cocktail raffiné et savoureux.

LES PLATEAUX COCKTAILS SALÉS

LE GASTRONOME 🐷

57,20 € HT

Plateau de 42 pièces salées

suggestion: Nougat de thon, palet parmesan jambon de pays, millefeuille de figue, foie gras amaréna, financier salé, blinis saumon, tartelette chèvre

L'EPICURIEN

72,60 € HT

Plateau de 42 pièces salées

suggestion: saumon et madeleine, maki homard et canard, tartare périgourdin, millefeuille comté mendiant, tartelette de légumes, sphère chocolat foie gras, tartare de poisson



GUIDE PRATIQUE DES QUANTITÉS

Durée de l'événement	Type d'événement	Nombre de pièces cocktail par personne
30 minutes	Apéritif	6 pièces par personne
45 - 60 minutes	Apéritif gourmand	12 pièces par personne
1h - 1h30	Cocktail déjeunatoire	18 pièces par personne
2h - 2h30	Cocktail dînatoire	24 pièces par personne

LES COCKTAILS SALÉS



SÉLECTION DE 20 MINI SANDWICHS



43,90 € HT

Assortiment de 20 pièces (4 variétés), présenté en bourriche Arcachonnaise. Suggestion de garniture: foie gras de canard, magret fumé, fromage de brebis des Pyrénées et confiture de cerise noire, jambon Serrano, saumon fumé... Au bon soin du chef.

DÉGUSTATION DE LÉGUMES CROQUANTS

45,10 € HT

Pour environ 20 personnes (3 kg). Présenté en bourriche Arcachonnaise, avec ses sauces.

PLATEAU DE FROMAGES DE TERROIR

51,15 € HT

Pour 10 personnes environ, suggestion de composition susceptible d'être changée selon le marché du jour: Comté fruité, Saint Nectaire, fromage des Pyrénées, bûche de chèvre, Mimolette vieille. Découpés sur plateau, accompagnés de pain aux fruits secs et pain aux céréales tranchés.

PLATEAU DE CHARCUTERIE FINE

54,80 € HT

Pour 10 personnes environ, suggestion de composition susceptible d'être changée selon le marché du jour: chiffonnade de jambon Serrano, chorizo doux, saucisse sèche de montagne, salamanque tranchée finement sur le plateau. Accompagné de pain de campagne.

LES COCKTAILS SUCRÉS

LES PLATEAUX COCKTAILS SUCRÉS

LE RÉCRÉATION

54,35 € HT

Plateau de 42 pièces sucrées

suggestion: Canelé, Tartelette fruits rouges, macaron, moelleux caramel cube de mangue, financier aux noix, brownie, russe

LE PASSION

72,60 € HT

Plateau de 42 pièces sucrées

suggestion: Tartelette carambar chocolat, dôme exotique biscuit coco, tartelette citron meringuée, croustillant chocolat noisette, succès praliné, financier pistache framboise, coupelle chocolat blanc coulis de mandarine crémeux de marrons

La composition des plateaux est susceptible d'être modifiée en fonction du marché du jour.



PLATEAU DE BROCHETTES DE FRUITS FRAIS 39,60 € HT

Plateau de 20 brochettes sur pic en bambou avec 4 variétés de fruits susceptibles d'évoluer en fonction des saisons.

ASSORTIMENT DE CANELÉS ET MACARONS 47,10 € HT

Plateau de 42 pièces sucrées

BOX À PARTAGER SUCRÉE 49,50 € HT

Biscuits secs maison à partager, en box métal.

BOISSONS



BOISSONS	TARIF HT
EAUX MINÉRALES	
Eau minérale naturelle plate des Abatilles 0,50L	1,65 €
Eau minérale naturelle plate des Abatilles 1L	3,85 €
Eau minérale naturelle gazeuse Abatilles 1L	3,85 €

VINS ET CHAMPAGNE



BOISSONS	TARIF HT
VIN BLANC	
Château La Freynelle 2020 Bordeaux	7,00 €
VIN ROUGE	
Château La Freynelle 2017 Bordeaux	7,00 €
CHAMPAGNE	
Jacquart Brut	30,80 €

Liste des vins et champagne non exhaustive et à titre indicatif.
Offre sauf vente et sans engagement.
N'hésitez pas à contacter notre service commercial pour tout complément d'information.

DIVERS



BUFFET NAPPÉ - 49,50 € HT

Coton blanc



MAÎTRE D'HÔTEL - 333,30 € HT
forfait 8h



PACK DE VERRERIE ET PETIT
MATÉRIEL DE SERVICE -
3,30 € HT / PERSONNE
*Comprend 2 verres par
personne, petit matériel de
service*



LOT DE 10 GOBELETS OU
VERRES À PIED JETABLES -
4,40 € HT
*Comprend 10 gobelets ou
verres à pied jetables, petit
matériel de service*

*En fonction des options choisies, des frais de
livraisons seront à prévoir.*

NOUS CONTACTER



POUR PASSER COMMANDE :

Sur notre site de commande en ligne :

<https://essentiel.monblanc-traiteur.com>

Par téléphone: 05 57 97 37 53

Par mail : livraison@monblanc-traiteur.com

QUAND COMMANDER?

La veille avant 12h00

Pour une livraison de dernière minute (sous réserve de disponibilité), veuillez nous appeler au 05 57 97 37 53

LIVRAISON

Du lundi au vendredi de 7h00 à 16h00, le samedi de 9h00 à 12h00

Frais de livraison selon zone sur devis