

Party's
2023/2024





Buffet

moins de 50 51-100 101-200 > 200
pers tarif forfaitaire pers pers pers

PLAT UNIQUE Couscous à l'agneau/merguez ou poulet/merguez Paëlla Aïoli	950€ TTC	19€ TTC	17€ TTC	14.90€ TTC
PLANCHA TERRE & MER Brochettes : bœuf, volaille, Gambas/St Jacques. Accompagnées de légumes grillés : poivrons, oignons, courgettes, pommes de terre	1150€ TTC	23€ TTC	22€ TTC	20€ TTC
VIANDE À LA BROCHE Viandes au choix : agneau, jambon, porcelet, poulet Accompagnées de légumes grillés : poivrons, oignons, courgettes, pommes de terre	1500€ TTC	27€ TTC	24€ TTC	22€ TTC
FIESTA GRILLADE Chipolatas, merguez, brochettes de bœuf Magret de canard, côtes de bœuf Accompagnées de légumes grillés : poivrons, oignons, courgettes, pommes de terre	1500€ TTC	27€ TTC	24€ TTC	22€ TTC

OPTIONS : VAISSELLE/VERRE, 7€ TTC/PERS. DESSERT, BOISSON (SUR DEMANDE)

Cette prestation inclut : Mobilier de buffet, Plat servi en self service



Cocktail Dînatoire



COCKTAIL 22 PIÈCES

PIÈCES FROIDES

- Verrine croquante fleurie de carotte ail et fines herbes  
- Verrine fraîcheur fleurie de concombre cheese cream 
- Verrine onctueuse fleurie de betterave ail et fines herbes 
- Fleur du fromager  
- Profiterole de saumon fumé 
- Blinis saumon ail et fines herbes 
- Bar à tapenade verte
- Bar à tapenade noire
- Wrap végétarien 
- Canapé mousse de foie aux amandes 
- Caviar de tomate 
- Blinis guacamole crevette

2 ANIMATIONS AU CHOIX

(ANIMATION BRUSCHETTAS + 1 ANIMATION)

- Découpe de Jambon ibérique (à partir de 80 personnes) 
- Brochette de canard avec ses pommes glacées au miel 
- Saumon gravlax sur son pain de seigle (à partir de 80 personnes) 
- Gambas/Saint-Jacques au beurre d'échalote et balsamique 
- Mini hamburger 
- Foie gras poêlé sur pain d'épices et gelée d'hibiscus 
- Panini (salé ou sucré) 
- Raclette (l'hiver)

PIÈCES CHAUDES

- Feuilleté du soleil (pesto, fromage) 
- Empanadas aux légumes 
- Toast chèvre miel lavande 
- Empanadas à la viande 
- Cake olives 
- Focaccia tomate mozzarella 

1 DESSERT AU CHOIX

- Corbeille de fruits de saison
- Fontaine de chocolat + 2,90€ ttc /pers.
- Assortiment de mignardises + 5,90€ ttc /pers. (3pièces/pers.)
- Assortiment de mini-cookies & mini-brownies (2 pièces/pers.)
- Entremets + 5,90€ ttc /pers.
- Pièce montée + 7,90€ ttc /pers.
- Wedding cake + 9,90€ ttc /pers

BOISSONS

- Eaux (plate & gazeuse) + Softs (Coca, Ice Tea, Orangina, Oasis Tropical)
- Café & Thé (1,90€ ttc/pers)

Forfait	2895€ TTC	57,90€ TTC	53,90€ TTC	49,90€ TTC
< 50 pers	51-100 pers	101-200 pers	> 201 pers	

Dans tous nos menus sont offerts : verrerie, Mobilier de buffet, Service 4H, Pas de frais de bouchon, Pas de frais kilométrique (Var), Pain & glaçon, Sourire et sympathie, location de 3 manges debout offert.



Buffet



MENU BUFFET CLASSIQUE

ENTRÉES EN BUFFET FROID

Saumon fumé
Charcuteries (Jambon blanc, saucisson, pâté en croûte, mortadelle)
Bar à salades : César curry, Endives au roquefort et noix
Tomates et sa buffala

1 PLAT AU CHOIX

LES CLASSIQUES :

Indian Chicken curry, accompagnés de riz madras.
Saumon à la crème d'aneth, accompagnés de riz camarguais
Paëlla

LES GRILLADES :

Sont accompagnées de légumes grillés : pommes de terre, courgettes, oignons, poivrons, tomates

Plancha terre et mer :
3 brochettes/pers. : bœuf, volaille, et Gambas/St Jacques

Barbecue party : +5,90€ ttc/pers.
Brochette de volaille, côte de bœuf
magret de canard, chipolatas, merguez

Viande à la broche au choix : +6,90€ ttc/pers.
Agneau ou porcelet ou jambon ou poulet

1 DESSERT AU CHOIX

Corbeille de fruits de saison
Fontaine de chocolat +2,90€ ttc/pers.
Assortiment de mignardises et macarons +5,90€ ttc/pers. (3pièces/pers.)
Assortiment de mini-cookies & mini-brownies (2 pièces/pers.)
Entremets +5,90€ ttc/pers.
Pièce montée +7,90€ ttc/pers.
Wedding cake +9,90€ ttc/pers

BOISSONS

Eaux (plate & gazeuse) + Softs (Coca, Ice Tea, Orangina, Oasis Tropical)
Café & Thé (1,90€ ttc/pers)

OPTIONS

5 pièces apéritives 9,90€ ttc/pers.
Verrines de légumes sculptées : carotte, concombre, betterave
Fleur de fromage
Cake chorizo mozzarella
Fromages régionaux 3,90€ ttc/pers.
Nappes 24,90€ ttc/pers.
Serviette coton 2,90€ ttc/pers.

Forfait

2995€ TTC	59,90€ TTC	55,90€ TTC	53,90€ TTC
< 50 pers	51-100 pers	101-200 pers	> 201 pers

Dans tous nos menus sont offerts : Vaisselle, verrerie, couverts, Mobilier de buffet, Service 4h, Pas de frais de bouchon, Pas de frais kilométrique (Var), Pain & glaçon, Sourire et sympathie



A l'assiette

MENU EXPRESS



ENTRÉE AU CHOIX

- Salade du maraicher et son croustillant chèvre miel
- Salade César Curry (suprême de poulet rôti, tomate cerise, parmesan)
- Salade Océane (saumon fumé, crevette, avocat, tomate)

PLAT AU CHOIX

(ACCOMPAGNÉ DE ROSE DU DAUPHINAIS ET BAYALDI DE LÉGUMES)

- Filet de saumon à la plancha sur sa crème d'aneth
- Daube de bœuf à la provençale
- Suprême de volaille vallée d'auge
- Gigot d'agneau des Alpes à la crème de thym

BOISSONS

- Eaux (plate & gazeuse) + Softs (Coca, Ice Tea, Orangina, Oasis Tropical)
- Café & Thé (1,90€ ttc/pers)

1 DESSERT AU CHOIX

- Corbeille de fruits de saison
- Fontaine de chocolat +2,90€ ttc/pers.
- Assortiment de mignardises +5,90€ ttc/pers. (3pièces/pers.)
- Assortiment de mini-cookies & mini-brownies (2 pièces/pers.)
- Entremets +5,90€ ttc/pers.
- Pièce montée +7,90€ ttc/pers.
- Wedding cake +9,90€ ttc/pers

OPTIONS

- 5 pièces apéritives 9,90€ ttc/pers
- Verrines de légumes sculptées : carotte, concombre, betterave
- Fleur de fromage
- Cake chorizo mozzarella
- Fromages régionaux 3,90€ ttc/pers.
- Nappes 24,90€ ttc/pers.
- Serviette coton 2,90€ ttc/pers.

Forfait	3295€ TTC	65,90€ TTC	63,90€ TTC	59,90€ TTC
	< 50 pers	51-100 pers	101-200 pers	> 201 pers

Dans tous nos menus sont offerts :

Vaisselle, verrerie, couverts Mobilier de buffet, Service 4H, Pas de frais de bouchon, Pas de frais kilométrique (Var), Pain & glaçon, Sourire et sympathie



A l'assiette

MENU GALA



Coups de coeur



Végétarien



Vegan



Sans gluten

ENTRÉE AU CHOIX

Salade gourmande, avocat, gésiers et foie gras toasté 
Cassolette de St-Jacques en dôme surprise 
Velouté d'asperge à la truffe 

PLAT AU CHOIX

(ACCOMPAGNÉ DE ROSE DU DAUPHINAIS ET BAYALDI DE LÉGUMES)

Daurade en écailles de courgettes 
Paupiettes de soles et ses Saint-Jacques aux girolles 
Caneton au miel de lavande et au citron 
Médailon de veau aux champignons des bois 
Tournedos de bœuf aux morilles 

BOISSONS

Eaux (plate & gazeuse) + Softs (Coca, Ice Tea, Orangina, Oasis Tropical)
Café & Thé (1,90€/pers)

FROMAGES RÉGIONAUX

Tome d'Izoard, Tome des bergers
Tome capritte, bleu du Queyras, Fontu

1 DESSERT AU CHOIX

Corbeille de fruits de saison
Fontaine de chocolat +2,90€ ttc/pers.
Assortiment de mignardises +5,90€ ttc/pers. (3pièces/pers.)
Assortiment de mini-cookies & mini-brownies (2 pièces/pers.)
Entremets +5,90€ ttc/pers.
Pièce montée +7,90€ ttc/pers.
Wedding cake +9,90€ ttc/pers

OPTIONS

5 pièces apéritives 7,00€ ttc/pers.
Verrines de légumes sculptées : carotte, concombre, betterave 
Fleur de fromage  
Cake chorizo mozzarella 
Nappes 24,90€ ttc/pers.
Serviette coton 2,90€ ttc/pers.

Forfait			
4495€ TTC	89,90€ TTC	87,90€ TTC	84,90€ TTC
< 50 pers	51-100 pers	101-200 pers	> 201pers

Dans tous nos menus sont offerts :

Vaisselle, verrerie, couverts, Mobilier de buffet, Service 4H, Pas de frais de bouchon, Pas de frais kilométrique (Var), Pain & glaçon, Sourire et sympathie



Brunch



PETIT DÉJEUNER

2 minis viennoiseries/personne (Croissants, pains au chocolat, brioche au sucre, pain au raisin)
Pain confiture

2 ANIMATIONS

1 animation oeuf/bacon/saucisse 
1 mini burger 

4 PLATEAUX EN BUFFET

Melon/ jambon cru  
Salade César  
Charcuterie
Fromages régionaux
(Tome d'Izoard, Tome des bergers, Tome capritte, bleu du Queyras, Fontu)

BOISSONS

Eaux (plate & gazeuse)
Jus de fruits (100% teneur en fruits)
Café & Thé (1,90€ ttc/pers)

39,90€ TTC
A partir de 40 personnes



Cette prestation inclut : 1 cuisinier, 1 Serveur, Mobilier de buffet, Plat en self service, Service et déplacement (Var) à partir de 40 personnes



Château
Lauzade
COTES DE PROVENCE

COTES DE PROVENCE
Domaine de...

CHAMPAGNE
JEEPER
BRUT
EXTRA DRY

Château
Lauzade
COTES DE PROVENCE

1.5L

CHAMPAGNE
JEEPER

Nos offres complémentaires

Les petites offres pour pimenter votre événement

BOISSONS

Verre d'accueil citronnade & orangeade maison
(environ 2 verres/personne)

4,00€ TTC /personne

Bar à bières (panaché de différentes bières)
(environ 1L/personne)

5,00€ TTC /personne

Boisson Cocktail (mojito, punch, Copacabana, soupe champenoise, ...)
(environ 2 verres/personne)

9,90€ TTC /personne

Vin côte de Provence (bouteille de 75cl)

14,90€ TTC /bouteille

Champagne Jeeper grande réserve (bouteille de 75cl)

39,90€ TTC /bouteille

Pack bar de fin de soirée

490€ TTC

Get 27 (70cl), Rhum ambré, Captain Morgan (70cl), Vodka Black, Eristoff (70cl), Whisky; Clan Campbell (70cl), Jager (70cl), Red bull (24x25cl), Eau abatilles plate x12, Eau abatilles gazeuse x6, Ice Tea x2, Orangina x1, Oasis x1, Jus de fruits (pomme, multifruit & ananas x9L), 200 Gobelets en carton

Eaux détox

4€TTC pour 2V/personne

Orange ou Citron . Pastèque ou melon . Concombre menthe ou encore brugnion

ACTIVITES & ANIMATIONS

Magie close-up

à partir de 165€ TTC

Château gonflable

à partir de 165€ TTC

Spectacle enfants et magie

Sur devis

Animation culinaire supplémentaire

5,90€ TTC à partir de 50 personnes

Nappage

24,90 ttc/ nappe

Serviettes

2,50€ ttc par serviette

Location de mobiliers et chapiteau Tarif sur devis





Bap. and
Shohryn
05/06/2022



Demi arche sans support	108€ TTC
Demi arche avec support Cercle, Arche hexagonale	132€ TTC
Arche complète avec support	180€ TTC
Arche complète + composition pampas	216€ TTC
Grande arche complète	216€ TTC
Montgolfière nounours	96€ TTC
Forfait 2 back drops + arches de ballons et présentoirs à gâteaux Ballon et personnalisation du back drop au choix	336€ TTC
Tipi + arche	84€ TTC
Forfait tables basses enfants (10) Bulle de savon personnalisés, Gobelets et paille personnalisés, Traverse de table, Serviette en gaz de coton, Assiettes, Bouteilles d'eau personnalisées, Sachet de bonbons personnalisés, Décorations, Coussins	240€ TTC
2 tables buffets bois 2 tables en bois avec présentoirs à gâteaux	120€ TTC
Forfait mur de paillette, arche de ballons et néon happy Birthday	480€ TTC
Sweet table à thème Gobelets et pailles personnalisés (10), Pots à pop corn personnalisés (6), Bouteilles d'eau personnalisés (10), Bonbonnière, Distributeur de boissons, Sachets de bonbons personnalisés (10), Présentoirs gâteaux, Diverses décorations sur le thème (fond personnalisé pour 60€ en plus)	180€ TTC
Table bohème EVJF ou autres (20 personnes) Travers de table, Nappe, Serviettes, Dessous de table, Centre de table, Fleurs artificielles (eucalyptus, pampas...), Diverses décorations	240€ TTC
Plaque personnalisés avec chevalet et fleurs artificielles	60€ TTC
Charette candy bar Possibilité d'y ajouter une arche de ballon pour 60€ en plus	60€ TTC





Dj & Sonorisation

DJ

DJ & sonorisation - 3h/4h de prestation

DJ, sonorisation & lumières - 10h/12h de prestation (inférieur à 150pers.)

DJ, sonorisation & lumières - 10h/12h de prestation (inférieur à 300pers.)

DJ, sonorisation & lumières - 10h/12h de prestation (Supérieur à 300pers.)

490€ ttc

890€ ttc

1590€ ttc

Sur devis

MUSICIENS / OPTIONS

Saxophoniste 3h/4h de prestation

Violoniste 2h/3h de prestation

Chanteur Guitariste 3h/4h de prestation

Mise en lumière

Selfie Box

Photobooth

490€ ttc

490€ ttc

490€ ttc

20,90€ TTC/spot

290€ ttc

390€ ttc

SONORISATION

Scène avec montage

Moquette posée couleur aux choix

Pupitre

Sonorisation

Diffusion sur TV ou écran avec vidéoprojecteur Technicien

Déplacement et installation sur devis

29€ ttc/m2

11€ ttc/m2

46,80€ ttc

390€ ttc

99€ ttc/écran

Sur devis



06 64 86 18 08

Joyeux anniversaire
Cath
60 ans

**VOUS DÉSIREZ DE L'AIDE POUR LA
COMPOSITION DE VOTRE MENU ?**

CONTACTEZ-NOUS,