

# Les Paganis

RESTAURATEUR & TRAITEUR



*Cocktail dans nos salles*

## RESTAURATEUR & TRAITEUR

### « Participation minimum de 30 convives »

Les tarifs indiqués comprennent la mise à disposition de la salle pour une durée de 5 heures maximum, l'occupation de la salle ne pourra excéder 00h00, la fourniture des verres, le nappage du buffet et serviettes en non tissé, la mise en place, service au buffet, débarrassage et nettoyage.

Vous pouvez apporter toutes ou partiellement vos boissons, elles seront mises au frais et servies sans droit de bouchon.

### Cocktail sur la base de 8 pièces par convive

**Standard : 18, 60 € T.T.C. par personne**

Exemple :

**Bouchée salée froide :**

- 1 Maki bretzel mousse au pesto
- 1 Wraps bresaola et condiments
- 1 Mini bagnat thon
- 1 Puits de concombre cocktail de surimi

**Verrine salée froide :**

- 1 Salsa picante mouillette de pain nordique
- 1 Tzatzikis aux légumes à croquer

**Bouchée sucrée:**

- 1 Réduction pâtisserie assortie  
(Tartelettes, entremets, miroirs, éclairs Paris-brest, millefeuille, choux, etc.)

**Verrine sucrée:**

- 1 Mousse aux trois chocolats

**Tradition : 20, 20 € T.T.C. par personne**

Exemple :

**Bouchée salée froide :**

- 1 Navette foie gras
- 1 Maki aux crevettes perle de wasabi
- 1 Millefeuille de saumon fumé
- 1 Mini macaron foie gras

**Verrine salée froide :**

- 1 Marinade de St Jacques crème d'avocats
- 1 Ecrevisses cocktail aux agrumes

**Bouchée sucrée froide :**

- 1 Réduction pâtisserie assortie  
(Tartelettes, entremets, miroirs, éclairs Paris-brest, millefeuille, choux, etc.)

**Verrine sucrée froide :**

- 1 Douceur framboise passion

## Cocktail sur la base de 12 pièces par convive

**Standard : 23, 40 € T.T.C. par personne**

**Exemple :**

**Bouchée salée froide :**

- 1 Maki bretzel mousse au pesto
- 1 Wraps bresaola et condiments
- 1 Mini bagnat thon
- 1 Puits de concombre cocktail de surimi
- 1 Mini boule campagne fromage chips de bacon

**Verrine salée froide :**

- 1 Salsa picante mouillette de pain nordique
- 1 Tzatzikis aux légumes à croquer
- 1 Peperonata en tortilla

**Bouchée sucrée froide :**

- 2 Réduction pâtisserie assortie  
(Tartelettes, entremets, miroirs, éclairs Paris-brest, millefeuille, choux, etc.)

**Verrine sucrée froide :**

- 1 Mousse aux trois chocolats
- 1 Panna cotta sauce carambar

**Tradition : 26, 40 € T.T.C. par personne**

**Exemple :**

**Bouchée salée froide :**

- 1 Navette au crabe
- 1 Maki aux crevettes perle de wasabi
- 1 Millefeuille de saumon fumé
- 1 Mini macaron foie gras
- 1 Aumônière de grison au chèvre

**Verrine salée froide :**

- 1 Marinade de St Jacques crème d'avocats
- 1 Ecrevisses cocktail aux agrumes
- 1 Bavarois au saumon frais nappage passion

**Bouchée sucrée froide :**

- 2 Réduction pâtisserie assortie  
(Tartelettes, entremets, miroirs, éclairs Paris-brest, millefeuille, choux, etc.)

**Verrine sucrée froide :**

- 1 Blanc manger à la coco, coulis de pêche
- 1 Crème de citron meringuée

**Cocktail sur la base de 16 pièces par convive**

**Standard : 27, 80 € T.T.C. par personne**

**Exemple :**

**Bouchée salée froide :**

- 1 Maki bretzel mousse au pesto**
- 1 Wraps bresaola et condiments**
- 1 Mini bagnet thon**
- 1 Puits de concombre cocktail de surimi**
- 1 Mini boule campagne fromage chips de bacon**

**Verrine salée froide :**

- 1 Tiramisu pomme, choux fleur et noisette torréfié**
- 1 Gravelax de saumon, fenouil « mariné »**
- 1 Mini carpaccio de bœuf, pétale de parmesan**

**Bouchée salée chaude :**

- 1 Mini Pizza Tomate olive noire**
- 1 Mini pâté Lorrain**
- 1 Crevette en chemise de pomme de terre**

**Bouchée sucrée froide :**

- 3 Réductions pâtisseries assorties**

**Verrine sucrée froide :**

**Selon chef Pâtissier**

**Tradition : 31, 80 € T.T.C. par personne**

**Exemple :**

**Bouchée salée froide :**

- 1 Navette Comté et tomate confite**
- 1 Brochette perle de concombre et serrano**
- 1 Profiterole au saumon fumé**
- 1 Mini macaron foie gras**
- 1 Aumônière de grison au chèvre**

**Verrine salée froide :**

- 1 Marinade de St Jacques ,Pomme Granny Mentholée**
- 1 Ecrevisses cocktail aux agrumes**
- 1 Seringue Detox Pomme, fenouil, betterave, gingembre**

**Réduction chaude :**

- 1 Fricassé de pétoncle Provençale**
- 1 Bäkeofe au foie gras**
- 1 soupe de moule au safran**

**Bouchée sucrée froide :**

- 3 Réductions pâtisseries assorties**

**Verrine sucrée froide :**

**Selon Chef Pâtissier**

# RESTAURATEUR & TRAITEUR

## Les Options

### Les vins et boissons

Champagne Alexandre Sauveur: **18,90 € T.T.C.**

Crémant d'Alsace 75 cl : **14,80 € T.T.C.**

Gaillac Méthode Ancestrale : **11,50€T.T.C**

Punch lorrain 100 cl : **9, 60 € T.T.C.**

Cocktail exotique 100 cl : **7, 50 € T.T.C.**

Punch planteur 100 cl : **9, 60 € T.T.C.**

Bière pression le fût de 30 litres avec tireuse et gobelet 33 cl jetable : **120, 00 € T.T.C.**

Saint Preignan Pays D'oc IGP Rouge 75 cl : **6, 60 € T.T.C.**

Saint Preignan Pays D'oc IGP Blanc 75 cl : **6,60€ T.T.C**

Saint Preignan Pays D'oc IGP Rosé 75 cl : **6,60€ T.T.C**

Blanc moelleux (gros Manseng) 75 cl : **7, 60 € T.T.C.**

Minérale plate ou pétillante 100 cl : **2, 50 €**

Jus de fruits 100 cl : **3, 50 €**

Coca cola : 100 cl : **3,50 €**

Café avec gobelet jetable : **1, 20 € par convive**

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

### Article 1 : Application des conditions générales

Le client reconnaît avoir pris connaissance des présentes conditions générales au moment de la passation de la commande et les accepter sans réserve.

### Article 2 : Réservation

Toute commande effective est matérialisée par un acompte de 30% du montant du devis estimé et établi à partir des quantités communiquées par le client.

### Article 3 : Tarifs et conditions de paiement

Pour les particuliers, les devis seront adressés en euros T.T.C au taux en vigueur à la date de la remise de l'offre (Actuellement 10% pour les prestations traiteur et 20 % sur les boissons alcoolisées). Toute variation ultérieure de ces taux, imposée par la loi, sera répercutée sur ces prix.

Le nombre définitif de convives sera communiqué 10 jours avant la date de la manifestation, il servira de base pour établir la facturation. La facture sera réglée au comptant dès réception.

### Articles 4 : Dispositions particulières

L'utilisateur, en la personne du responsable désigné, doit se conformer aux règles d'ordre public habituelles, relatives à la sécurité, la salubrité et l'hygiène. Il est également responsable de la protection des mineurs pendant toute la durée d'occupation.

La bonne pratique et l'application des règles d'hygiène alimentaire nous obligent à supprimer l'ensemble des produits servis aux consommateurs. En aucun cas notre société ne pourra être tenu responsable des risques encourus par une consommation éventuelle des restes.

### Article 5 : Utilisation de nos salles

Il est formellement INTERDIT :

- d'accrocher punaises, vis, clous, scotch... sur les murs et les baies vitrées; des crochets pour toute décoration suspendue sont prévus à cet effet
- d'utiliser les tables et chaises comme escabeau ; une échelle est à votre disposition
- d'introduire dans l'enceinte du bâtiment des pétards, fumigènes et confettis
- de procéder à des modifications sur les installations existantes
- de bloquer les issues de secours
- d'utiliser les locaux à des fins auxquels ils ne sont normalement pas destinés

### Article 6 : Maintien de l'ordre

Toute personne se livrant à des actes susceptibles de créer un désordre ou une gêne pour les utilisateurs pourra être expulsée.

### Article 7 : Responsabilité - Assurance

Les pertes ou casses du matériel mis à disposition sont à la charge du client.

Les dégradations occasionnées au sein de la salle entraîneront le remboursement ou la réparation de celle-ci.

Le client a souscrit auprès d'une assurance couvrant l'ensemble des risques susceptibles de survenir au cours de la préparation, de la réalisation de sa manifestation et à la suite de celle-ci.

### Article 8 : Force majeure

Le traiteur sera dégagé de toute obligation lors de la survenance de cas de force majeure non imputable à la société tels que : incendie, inondation, rupture EDF-GDF