



BROCHURE

Evènements entreprise

Collection 2023

“

**VOTRE TRAITEUR
VOUS RÉGALE !**

”

 *Maison*
Depreytere
LE GOÛT DE VOS ÉVÈNEMENTS

PETIT DEJ' & PAUSE

PETIT DÉJEUNER (MIN DE 10 PERS.) **4,50 € HT** HORS LIVRAISON / HORS PERSONNEL

THERMOS CAFÉ, THÉ, CHOCOLAT, SUCRE
JUS D'ORANGE, JUS DE POMME, EAU MINÉRALE

3 MINI VIENNOISERIES (PAR PERSONNE)
MINI CROISSANT, MINI PAIN AU CHOCOLAT, MINI PAIN AUX RAISINS, CHOUQUETTE

PAUSE (MIN DE 10 PERS.) **3,10 € HT** HORS LIVRAISON / HORS PERSONNEL

THERMOS CAFÉ, THÉ, LAIT, SUCRE
JUS D'ORANGE, JUS DE POMME, EAU MINÉRALE

2 PIÈCES (PAR PERSONNE)
FINANCIER, MINI BROWNIE, BISCUITS



**POUR BIEN COMMENCER
LA JOURNÉE**





COCKTAIL

PIÈCES SALÉES FROIDES

PIC DE GRAVLAX DE SAUMON
PDT GRENAILLE NORDIQUE SAUMON, CRÈME CIBOULETTE
MINI CASSOLETTES DE ST JACQUES AUX AGRUMES ET ZESTE DE CITRON
MINI CUILLÈRE PERLES MARINES / TARTARE DE THON ASIATIQUE
BROCHETTES : RAISINS FROMAGE / TOMATE MOZZARELLA / JAMBON ANANAS
WRAPS JAMBON BOURSIN, WRAPS SAUMON CRÈME CIBOULETTE
CRAQUANT MOUSSE DE FOIE GRAS ET SPÉCULOS
SOUPE DE BETTERAVE ACIDULÉE
CHAIRE DE CRABE AUX AGRUMES
NAVETTES / SOUPE DE MELON / CREVETTES ÉPICÉES ET DAIKON
BAGGELS SAUMON, CRÈME CIBOULETTE
CUILLÈRE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ / PIC BŒUF SÉCHÉ ET CARRÉ DE COMTÉ
VERRINE MOUSSE DE POIS ET CREVETTE ÉPICÉE

PIÈCES SALÉES À CHAUFFER

GOUGÈRE BRIARDE / ESCARGOTINE
MINI QUICHE LORRAINE / SAUMON /
MINI CROQUE-MONSIEUR JAMBON ANANAS
SAMOUSSA AUX LÉGUMES / POULET / CREVETTES
MINI NEMS LÉGUMES / POULET / PORC
MINI BRIOCHE PÉRIGOURDINE AU FOIE GRAS
FEUILLETÉ CHÈVRE MIEL
BROCHETTE POULET CARAMÉLISÉ

PIÈCES SUCRÉES

MINI TARTELETTE AUX FRUITS DE SAISON
CHOUX VARIÉS
MINI MOELLEUX CHOCOLAT / FINANCIERS
BROWNIES CHOCOLAT, CARAMEL
ROSE DES SABLES / CANNELÉ DE BORDEAUX
TIRAMISU / MINI TARTELETTE CITRON MERINGUÉE
VERRINE DE FRUITS DE SAISON (FRAISES)
RÉDUCTION CRAQUANT 3 CHOCOLATS
MINI CRUMBLE AUX POMMES
MACARON ASSORTI / BROWNIES CARAMEL

COCKTAIL

COCKTAIL DURÉE - 1H00 COMPRENANT

FORMULE 6 PIÈCES PAR PERSONNE

4 PIÈCES SALÉES, 2 PIÈCES SUCRÉES **9,00 € HT PAR PERSONNE**

FORMULE 8 PIÈCES PAR PERSONNE

5 PIÈCES SALÉES, 3 PIÈCES SUCRÉES **12,00 € HT PAR PERSONNE**

COCKTAIL DURÉE - 2H00 COMPRENANT

FORMULE 10 PIÈCES PAR PERSONNE

7 PIÈCES SALÉES, 3 PIÈCES SUCRÉES **15,00 € HT PAR PERSONNE**

FORMULE 12 PIÈCES PAR PERSONNE

8 PIÈCES SALÉES, 4 PIÈCES SUCRÉES **18,00 € HT PAR PERSONNE**

COCKTAIL DURÉE - 3H00 COMPRENANT

FORMULE 16 PIÈCES PAR PERSONNE

10 PIÈCES SALÉES, 6 PIÈCES SUCRÉES **24,00 € HT PAR PERSONNE**

FORMULE 18 PIÈCES PAR PERSONNE

12 PIÈCES SALÉES, 6 PIÈCES SUCRÉES **27,00 € HT PAR PERSONNE**

COCKTAIL DURÉE - 4H00 COMPRENANT

FORMULE 20 PIÈCES PAR PERSONNE

14 PIÈCES SALÉES, 6 PIÈCES SUCRÉES **30,00 € HT PAR PERSONNE**

FORMULE 22 PIÈCES PAR PERSONNE

14 PIÈCES SALÉES, 8 PIÈCES SUCRÉES **33,00 € HT PAR PERSONNE**

AVEC SERVIETTES COCKTAIL INCLUS

TARIF HORS LIVRAISON / HORS PERSONNEL / HORS VAISSELLE



ANIMATIONS

LES ANIMATIONS SUCREES – 4,50 € LES 2 PIÈCES

ANIMATION SMOOTHIES DE FRUITS FRAIS

ANIMATION PAN CAKE

ACCOMPAGNÉ DE CHANTILLY, CONFITURE, NUTELLA, MIEL, SUCRE

ANIMATION « FRUITS POÊLÉS »

FRUITS POÊLÉS ET FLAMBÉS AU RHUM DEVANT LES INVITÉS ET SERVIS DANS UNE COUELLE AVEC UNE CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

ANIMATION ECLAIR GÉANT

PRÉSENTATION SUR BUFFET D'UN ÉCLAIR AUX PARFUMS DE VOTRE CHOIX (CHOCOLAT – CAFÉ - FRAMBOISES), DÉCOUPÉS EN PETITES PORTIONS PAR UN MAÎTRE D'HÔTEL EN FONCTION DU CHOIX DE CHAQUE CONVIVE.

ANIMATION « TARTELETTE »

FOND DE TARTELETTE GARNI AVEC CRÈME VANILLE, AGRÉMENTÉ DE FRUITS FRAIS AUX GOÛTS DE VOS CONVIVES.

(FRUITS SELON SAISON, FRAMBOISES, FRAISES, ANANAS, KIWI ETC.)

LES ANIMATIONS SALEES – 4,50 € LES 2 PIÈCES

AVEC PERSONNEL EN SUS

POSTE ANIMATION SUR PLANCHA MER

PIQUE DE SAUMON YAKITORI AUX SÉSAMES OU BELLE ST JACQUES JUSTE RÔTI, CONDIMENTS DE DÉLICIEUSES PIÈCES DE SAUMON MARINÉES DANS UNE SAUCE TERIYAKI ET DES NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES MINUTE DEVANT VOS CONVIVES.

POSTE ANIMATION SUR PLANCHA TERRE

FOIE GRAS POÊLÉ À LA FLEUR DE SEL, PAIN D'ÉPICES /MINI-BROCHETTE DE POULET « TERIYAKI »

UNE LAMELLE DE FOIE GRAS SUR UNE FINE TRANCHE DE PAIN D'ÉPICE ACCOMPAGNÉE DE différentes COMPOTÉES (FIGUES, MANGUES OU OIGNONS) PRÊTES À ÊTRE DÉGUSTÉES.

POSTE ANIMATION CRÊPIÈRE

*DÉCOUPE DE SAUMON GRAVLAX, CRÈME FRAICHE ET SES BLINIS
NOTRE CUISINIER CUIT MINUTE LES BLINIS MAISON ET LES GARNIT D'UNE TRANCHE DE SAUMON gravlax FUMÉ MAISON, CRÈME FRAICHE ET SES BLINIS*

ANIMATION DÉCOUPE DE JAMBON DE SERRANO

DÉCOUPÉ PAR UN CUISINIER, IL VOUS SERA PRÉSENTÉ ENTIER SUR GRIFFE POUR UNE ANIMATION toute EN SIMPLICITÉ ACCOMPAGNÉ DE CARPACCIO DE MELON & PASTÈQUE

BAR À HUITRE, BEURRE, AIL ET PERSILLADE (SUPPLÉMENT 2.00 € PAR PERS)

DE LA TOUSSAINT AU WEEK-END DE PÂQUES, DÉGUSTEZ NOS HUÎTRES SPÉCIALES OU FINES. OUVERTE PAR UN ÉCAILLER DEVANT VOS INVITÉS POUR GARANTIR UNE FRAÎCHEUR OPTIMALE.



REPAS ASSIS

FORMULE HORS VAISSELLE
HORS PERSONNEL DE SERVICE ET LIVRAISON
44.00 € PAR PERSONNE

POUR COMMENCER (A TITRE D'EXEMPLE)

SAUMON GRAVLAX, POMME DE TERRE GRENAILLE ET ASPERGE VERTE, CONDIMENT MIEL MOUTARDE
OU

TARTARE DE THON, TOMATES CONFITES, ROQUETTE, VINAIGRE BALSAMIQUE, CITRON
OU

FOIE GRAS ET SA BRIOCHE, CHUTNEY DE FIGUES
OU

CHARTREUSE DE PÉTONCLES
PÉTONCLES EN CARPACCIO MARINÉ SUR UNE MOUSSE DE POIS, GARNITURE
OU

BURRATA DE LÉGUMES DU SOLEIL GRILLÉS
(COURGETTE, AUBERGINES, POIVRONS, TOMATES CERISES, PIGNON DE PAIN, SALADE MESCLUN)

POUR SUIVRE (A TITRE D'EXEMPLE)

SUPRÊME DE PINTADE, SAUCE CRÈME DE GIROLLES
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'HUILE DE TRUFFE & TAGLIATELLE DE LÉGUMES
OU

FONDANT DE VEAU CONFIT, ET SON JUS DE VIANDE
POMME DE TERRE GRENAILLES & TOMBÉE DE LÉGUMES DE SAISON
OU

CABILLAUD, SAUCE CITRON ESTRAGON
RISOTTO PARMESAN ET FONDU DE POIREAUX

FROMAGE

BRIE DE MEAUX & CHAOURCE, SALADE DE MESCLUN ET VINAIGRE XÉRÈS

POUR FINIR (A TITRE D'EXEMPLE)

FONDANT AU CHOCOLAT & SA CRÈME ANGLAISE
OU

MACARON FRAMBOISE À LA MOUSSE DE PISTACHE ET SON COULIS DE FRAISES
OU

TARTE BELLIFONTAINE (CHANTILLY, SUCRE, FRAMBOISE, CRÈME FOUETTÉE DE
FONTAINEBLEAU, CHOCOLAT BLANC)

PETIT PAIN DE CAMPAGNE
CAFÉ, THÉ, EAU MINÉRALE, BADOIT, VIN ROUGE ET BLANC DU MOMENT

ET D'AUTRES CHOIX ...



FORMULE BUFFET FROID



FORMULE BUFFET FROID

FORMULE 1 - 27.00 € HT

FORMULE 2 - 28.90 € HT

FORMULE 3 - 30.50 € HT

HORS SERVICE

HORS VAISSELLE, HORS BOISSONS

TARIF HORS LIVRAISON (SELON DISTANCE)



**UN MOMENT DE
CONVIVIALITÉ !**

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE & DARNE DE SAUMON

FORMULE 1

ROSBIF FROID 2 TRANCHES/PERS.
& RÔTI DE PORC FROID 1 TRANCHE/PERS.
OU FILET DE VOLAILLE LIMONA 1 TRANCHE

FORMULE 2

GIGOT D'AGNEAU AUX HERBES PROVENÇALES 2 TRANCHES
& FILET DE VOLAILLE LIMONA 1 PART

FORMULE 3

CÔTE DE BŒUF EN TRANCHES 1 TRANCHE
& JAMBON À L'OS D'YORK 1 PART (POUR 30 PERSONNES MINIMUM)

+ 2 CHOIX DE SAUCES

SALADES COMPOSÉES - (200 GRS PAR PERSONNE)

BRIE DE MEAUX & COMTÉ

BAGUETTE DE CAMPAGNE

TARTE AUX FRUITS DE SAISON

FORMULE BARBECUE



FORMULE BARBECUE 33.00 € HT

HORS SERVICE

HORS VAISSELLE, HORS BOISSONS
TARIF HORS LIVRAISON (SELON DISTANCE)

HORS LOCATION DE BARBECUE + 100.00€

EAU MINÉRALE, BADOIT, COCA, JUS D'ORANGE
3 PIÈCES COCKTAIL

SUR BARBECUE

3 MORCEAUX / PERSONNE - À CHOISIR

1 SAUCISSE AUX HERBES, 1 MERGUEZ, 1 CHIPOLATAS

1 CÔTE D'AGNEAU AUX HERBES

1 BROCHETTE DE VOLAILLE MARINÉE, 2 TRANCHES

MAGRET DE CANARD

1 TRAVERS DE PORC MARINÉ, 1 POITRINE DE PORC,, 1

CUISSE DE POULET

Ou

CÔTE DE BŒUF

BRIE DE MEAUX

BAGUETTE DE CAMPAGNE

TARTE AUX FRUITS DE SAISON



UN MOMENT DE
CONVIVIALITÉ !

EN COMPLEMENT DE VOTRE COMMANDE

Cocktail apéritif - 4.50 € par personne

Cocktail cœur rouge (*Pétillant, crème de cerise, cerise*)
Ou Marquise au crémant (*Pétillant, citron, cointreau*)
Ou Kir crémant (*Crème cerise, framboise, pêche, coquelicot, fraises*)
Ou Zurra (*Liqueur de pêche, Nectar de pêche, Pétillant*)
Ou Punch (*Rhum, jus d'orange, ananas, mangue, sucre de canne*)

POUR UN COCKTAIL

Forfait Matériel cocktail – 4.50 € par personne

Location de verrerie (tumblers et verres à vin)
Serviette cocktail
Nappage blanc, Chemin de table buffet couleur à choisir
Matériels chauffants, glace, glaçons

Les softs de votre cocktail – 4.10 € par personne

Eaux plate Evian et pétillante
Coca cola, jus de fruits, Schweppes

Les vins de votre cocktail

Forfait 1 – Esprit de Villemarin – Côte de Thau blanc, rouge, rosé – 4.10 € par personne

Forfait 2 – Chardonnay & Bourgogne & Haute Côte de Beaune & Rosé gris blanc - 6.20 € par personne

POUR UN REPAS

Matériel en dur pour repas - 4.50 € par personne

Location de vaisselle, assiettes, couverts, Verrerie, flutes, tasses à café
Nappage blanc, serviette tissu blanc
(Communiquer plan de table et nombre de table et forme/dimension)
Matériel de cuisine pour cocktail et dîner
Table de buffet si nécessaire (à préciser) et nappage buffet
Glace, glaçons compris

Les softs de votre repas – 2.50 € par personne

Café, Eaux plate Evian et pétillante

Les vins de votre repas

Forfait 1 – Esprit de Villemarin – Côte de Thau blanc, rouge, rosé – 3.90 € par personne

Forfait 2 – Chardonnay & Bourgogne & Haute Côte de Beaune & Rosé gris blanc - 5.90 € par personne

*Au plaisir de notre
prochaine
collaboration !*

LE PERSONNEL DE SERVICE ET CUISINE

Pour entre 6h00 & 8h00 de prestation

A titre indicatif (à revoir selon les formules choisies)
(comprends mise en place & débarrassage)

Entre 5 personnes et 15 personnes

280,00 € HT sans cuisinier
(si cuisinier nécessaire Ajouter + 280,00 € HT)

Entre 15 personnes et 40 personnes

560,00 € HT sans cuisinier
(si cuisinier nécessaire Ajouter + 280,00 € HT)

Entre 90 personnes et 120 personnes

1 400,00 € HT sans cuisinier
(si cuisinier nécessaire Ajouter + 560,00 € HT)

Entre 121 personnes et 180 personnes

1 960,00 € HT sans cuisinier
(si cuisinier nécessaire Ajouter + 560,00 € HT)

Entre 181 personnes et 250 personnes

1 960,00 € HT sans cuisinier
(si cuisinier nécessaire Ajouter + 840,00 € HT)

Entre 251 personnes et 300 personnes

3 360,00 € HT sans cuisinier
(si cuisinier nécessaire Ajouter + 1 120,00 € HT)

Heure supplémentaire 45,00 € HT par personnel

POUR VOS COMMANDES C'EST TOUT SIMPLE !

Par Téléphone

01 64 45 80 60

Par Mail

assistante@groupe-depreytere.fr

commercial@groupe-depreytere.fr

*Indiquez le contenu de votre commande, la date,
l'horaire & l'adresse de livraison*

Délai de commande

Les commandes doivent être passées 72h avant 12h00. Une gamme réduite vous sera proposée, passé ce délai.

Modalités de règlement

Un règlement de 50% sera demandé pour toute validation de commande.

Conditions d'annulation

Toute annulation de commande devra être effectuée 48h00 avant 12h00. Dans le cas contraire, le règlement de la facture complète vous sera demandé.

LIVRAISONS

Frais de livraison

En fonction du km pour une commande de 150,00 €
minimum

Entre 0km et 10km	30,00 €
Entre 11km et 20km	45,00 €
Entre 20km et 30km	80,00 €

Autres zones – Nous consulter

Tarifs valables du lundi au vendredi de 9h00 à 18h00 et
le samedi de 09h00 à 13h00
Sur demande le dimanche

Horaires de livraison

Les horaires de livraison devront être compris dans un
créneau d'1h00, du lundi au vendredi de 9h00 à 18h00
et le samedi de 09h00 à 13h00
Sur demande le dimanche

*Au plaisir de notre
prochaine
collaboration !*

