



BROCHURE Evènements Privés

Collection 2023

 *Maison*
Depreytere
LE GOÛT DE VOS ÉVÈNEMENTS



FORMULE BRUNCH

BRUNCH 2

MINI CROISSANT, MINI PAIN AU CHOCOLAT, CHOUQUETTE
PAIN BAGUETTE, BEURRE, CONFITURE
COUPE SALADE DE FRUITS FRAIS

ASSORTIMENT DE QUICHES (ÉPINARD/CHÈVRE, SAUMON,
LORRAINE)
ASSORTIMENT DE SALADES DE SAISON
PAIN DE CAMPAGNE

TARTES AUX FRUITS DE SAISON

BRUNCH 1

MINI CROISSANT, MINI PAIN AU CHOCOLAT, CHOUQUETTE
PAIN BAGUETTE, BEURRE, CONFITURE
COUPE FROMAGE BLANC, COULIS DE FRAMBOISE
COUPE SALADE DE FRUITS FRAIS

ASSORTIMENT DE JAMBON BLANC, ROULADE ALSACIENNE,
SAUCISSON DE LYON, JAMBON FUMÉ, CONDIMENTS
ASSORTIMENT DE FROMAGES TRANCHÉS : COMTÉ, GOUDA,
CHÈVRE, BRIE
PAIN DE CAMPAGNE

TARTES AUX FRUITS DE SAISON

“
POUR QUE LA
FÊTE CONTINUE
”

BRUNCH 1 26.00 € TTC

BRUNCH 2 28.00 € TTC

HORS LIVRAISON
FORMULE SANS PERSONNEL DE SERVICE,
NI VAISSELLE



FORMULE PAELLA

FORMULE PAELLA 29.00 € TTC

PAELLA SEULE 14.90 € TTC

TARIF HORS LIVRAISON (SELON DISTANCE)

HORS SERVICE, HORS VAISSELLE

HORS LOCATION DE MATÉRIEL PAËLLA + 90.00€

HORS VAISSELLE

OPTION CUISINIER OU MH : 8H00

+ 180.00 € HORS CHARGE

OLIVES FARCIES, ALLUMETTES CHORIZO

PAELLA GÉANTE

EN LIVRAISON OU CUISINÉE DEVANT LES INVITÉS

GAMBAS, MOULES, CREVETTES, SEICHES, CALAMARS, PORC,
POULET, CHORIZO
LÉGUMES, RIZ SAFRANÉ

SALADE VERTE, CONCOMBRE, TOMATE

BRIE DE MEAUX

BAGUETTE DE CAMPAGNE

TARTES AUX FRUITS DE SAISON

“

**UN REPAS QUI SENT
BON L'ESPAGNE !**

FORMULE COCHON DE LAIT



FORMULE COCHON OU MÉCHOUI 33.00 € TTC

TARIF HORS LIVRAISON (SELON DISTANCE)

HORS SERVICE, HORS VAISSELLE

HORS LOCATION DE MATÉRIEL BROCHE + 120.00€

HORS VAISSELLE

OPTION CUISINIER OU MH : 8H00

+ 180.00 € HORS CHARGE

MÉCHOUI (1 AGNEAU – 30/40 PARTS) OU COCHON DE LAIT (1 COCHON – 25 PARTS)

EN LIVRAISON OU CUISINÉE DEVANT LES INVITÉS

GRILLÉ & FLAMBÉ DEVANT LES CONVIVES

&

POMME AU FOUR/CRÈME CIBOULETTE

HARICOT CRÉMEUX À L'ÉCHALOTE, MÉLANGE FORESTIER

BRIE DE MEAUX

BAGUETTE DE CAMPAGNE

TARTES AUX FRUITS DE SAISON



**UN REPAS
TRADITIONNEL**

FORMULE BARBECUE



FORMULE BARBECUE 35.00 € TTC

TARIF HORS LIVRAISON (SELON DISTANCE)
HORS SERVICE, HORS VAISSELLE
HORS LOCATION DE BARBECUE + 100.00€
HORS VAISSELLE

OPTION CUISINIER OU MH : 8H00
+ 180.00 € HORS CHARGE

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

& SALADES (200G PAR PERS.)
OU ACCOMPAGNEMENTS CHAUDS

BRIE DE MEAUX
BAGUETTE DE CAMPAGNE

TARTE AUX FRUITS DE SAISON



**UN MOMENT DE
CONVIVIALITÉ !**



FORMULE BUFFET FROID

FORMULE BUFFET FROID

FORMULE 1 - 27.00 € TTC

FORMULE 2 - 28.90 € TTC

FORMULE 3 - 30.50 € TTC

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

OPTION CUISINIER OU MH : 8H00
+ 180.00 € HORS CHARGE

“
**UN MOMENT DE
CONVIVIALITÉ !**

MELON ET JAMBON DE SERRANO (EN SAISON)
OU CRUDITÉS DE SAISON

FORMULE 1

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

FORMULE 2

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

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 - (200G PAR PERSONNE)

BRIE DE MEAUX
BAGUETTE DE CAMPAGNE

TARTES AUX FRUITS DE SAISON

FORMULE BUFFET CHAUD

FORMULE BUFFET CHAUD

FORMULE - 36.00 € TTC

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

OPTION CUISINIER OU MH : 8H00
+ 180.00 € HORS CHARGE



**UN MOMENT DE
CONVIVIALITÉ !**

MELON ET JAMBON DE SERRANO (EN SAISON)
OU CRUDITÉS DE SAISON

PLAT

(A CHAUFFER PAR VOS SOINS SI PAS DE PERSONNEL)

TOURNEDOS DE CANARD EN CUISSON LENTE, SAUCE THYM MIEL
OU FILET DE CAILLE RÔTI AU MIEL ET AUX ÉPICES (4), SAUCE
SÉSAMES

OU FONDANT DE VEAU CONFIT, SAUCE CRÈME DE MORILLES
OU SUPRÊME DE VOLAILLE, SAUCE PÉRIGOURDINE
&

DOS DE CABILLAUD À LA SAUCE BEURRE BLANC
OU SAUMON CUIT À L'UNILATÉRAL, SAUCE CITRONNÉE

ACCOMPAGNEMENTS

ECRASÉ DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE
OU ECRASÉ DE POMME DE TERRE CŒUR FONDANT
& TAGLIATELLE DE LÉGUMES

BRIE DE MEAUX
BAGUETTE DE CAMPAGNE

TARTES AUX FRUITS DE SAISON



NOS PLATEAUX COCKTAIL

PLATEAU SALÉ

20 PIÈCES – 24.00 € TTC

40 PIÈCES – 48.00 € TTC

HORS LIVRAISON

WRAPS

CRAQUANT MOUSSE DE FOIE GRAS ET SPÉCULOS

BAGELS SAUMON, CRÈME CIBOULETTE

MOELLEUX POIVRON & ŒUF DE CAILLE

PIC BŒUF SÉCHÉ ET CARRÉ DE COMTÉ

OU AUTRES SELON DISPONIBILITÉ & SAISON

PLATEAU SUCRÉ

20 PIÈCES – 30.00 € TTC

40 PIÈCES – 60.00 € TTC

HORS LIVRAISON

CANNELÉ DE BORDEAUX

BROWNIES

TUILE AUX AMANDES

ROCHE COCO

MACARON

MINI CRUMBLE AUX POMMES

OU AUTRES



**LES PLATEAUX POUR
LE PLAISIR AVEC OU
SANS OCCASION !**

NOS OPTIONS & BOISSONS

NOS BOISSONS SOFTS

EAU MINÉRALE EVIAN 1.5L	1.70 € TTC
EAU MINÉRALE 33CL	0.90 € HT
EAU BADOIT 1L	1.90 € HT
EAU PERRIER 1L	2.10 € HT
COCA COLA MAXI 1.5L	2.40 € HT
JUS D'ORANGE BOCAL 1L	3.20 € HT

NOS OPTIONS

FORFAIT VAISSELLE EN DUR COMPRENANT NAPPAGE ET SERVIETTE EN TISSÉ	6.50 € PAR PERSONNE
FORFAIT VAISSELLE EN DUR ET SERVIETTE EN TISSÉ SANS NAPPAGE	5.00 € PAR PERSONNE
SERVICE / CUISINIER HORS CHARGE	180.00 € LA VACATION

NOS VINS

CÔTES DE THAU BLANC DOMAINE DE VILLEMARIN 75CL	7.00 € HT
PICPOUL DE PINET BLANC COTEAU LANGUEDOC 75 CL	8.00 € HT
BOURGOGNE BLANC CHARDONNAY 75CL	12.50 € HT
CÔTES DE THAU ROUGE DOMAINE DE VILLEMARIN 75CL	7.00 € HT
HAUTES CÔTES DE BEAUNE ROUGE 75CL	12.50 € HT

NOS CHAMPAGNES

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT 75CL	14.00 € HT
CHAMPAGNE BRUT 75CL	28.00 € HT



“ AVEC ET/OU
SANS ALCOOL ”

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 !*

