



Florent & Stéphanie Porcq
Porcq Traiteur
9 avenue des peupliers
62840 Laventie

Objet :

Lieu (adresse complète) :

Contact tel :

Contact mail :

Nombre de convives approximatifs :

Demande :

Option pièces apéritives, thème plancha, buffet froid mix buffet et plancha ou buffet froid,
buffet des fromages et buffet des desserts + options pain

Proposition retenue :

VIN D'HONNEUR GAMME 1:

• Salé / sucré 8 pièces par personne :

- Macaron 1 pièce
- Mini beignet 1 pièce
- Mini donut's chocolat 1 pièce
- Meringue : 1 pièce
- Navette garnie 2 pièces
- Sandwich pain surprise : 2 pièces

VIN D'HONNEUR GAMME 2 : (8 pièces au choix parmi la liste salées et sucrée panachage au choix):

• PIÈCES SALÉES

- Sucette de parmesan
- Verrine douceur d'avocat et crevettes sauce cocktail
- Spirale de saumon fumé au beurre d'aneth
- Macaron sucré salé au fromage ail et fines herbes
- Choux garni au jambon de pays mozzarella et basilic
- Choux chantilly au chèvre et ciboulette en robe de sésame
- Club rilette aux deux saumons et à la ciboulette
- Pain surprise garni
- Verrine fraîcheur de crabe et crevettes à la coriandre fraîche et citron vert
- Verrine tzaziki de concombre (crème aneth) et saumon fumé
- Sushi de saumon et avocat maison
- Pic de figue fraîche au comté et jambon de pays (selon saisonnalité , fruits de remplacement)
- Wrap aux légumes provençaux grilleés menthe et feta
- Verrine mousse de betteraves, pesto et feta
- Crostini pain grillé au céréales pesto de roquette , raisin et magret fumé
- Brochette duos de tomates cerise rouge et jaune mozzarella et basilic
- Crostini au saumon fumé et asperges vertes
- Verrine tiramisu au chèvre et pain d'épices et ses tomates confites

- **PIÈCES SUCRÉES**

- Tarte au citron meringuée revisitée en verrine
- Mini beignet
- Mini cannelé bordelais fourré
- Cookies aux pépites de chocolat maison
- Donut's parfum chocolat
- Brochette de fruits frais de saison

SOIRÉE

- **Options pièces apéritives**

- 4 pièces aux choix dans la liste pièces salées vin d'honneur (différentes à celle de vin d'honneur afin d'apporter de la variété , nous pouvons vous apporter nos conseils)

- **REPAS À THÈME PLANCHA**

Plat plancha en direct et ses accompagnements chauds et froids :

- **Viande :**

- Brochette de poulet mariné aux épices douces
- Roulé de mignon de porc farci mozzarella et basilic
- Brochette de canard aux pommes et thym frais

- **Poissons :**

- Brochette terre / mer crevettes / poulet au curry
- Mini pavé de saumon mariné

Et ses sauces ; crème citron / ciboulette, chantilly à la coriandre fraîche, barbecue

- **Garniture :**

- Froide :**

- Salade de haricot-vert magret fumé et cerneaux de noix,

- Salade de penne au pesto
- Salade de pomme de terre au fromage ail et fines herbes et aux lardons – Wrap de crudités au yaourt

Chaude :

- Chaude : risotto d'avoines crémeux au chorizo et aux poivrons,
- Méli-mélo de légumes ; type asperges vertes, poids gourmand, brocoli, haricots vert, champignons

OU

BARCEBUE GAMME 2 (CF PAGE SUIVANTE)

- **BARBECUE GAMME 2:**

- Merguez 50 grammes (1 pièce)
- Chipolatas 50 grammes (1 pièce)
- Filet de poulet mariné au curry 40grs /tête
- Roulé de mignon de porc farci mozzarella / basilic 40grs/ tête
- Mini brochette de bœuf + poitrine fumé + poivrons (60grs de viande / tête)
- Mini brochette de filet de canard et pommes au thym frais (40grs de viande / tête)

Soit 280 grammes / personnes.

Garniture :

- Salade de semoule aux légumes provençaux « taboulé »
- Salade de pommes de terre composé fromages fines herbes et lardon
- Salade d'ananas et surimi
- Salade de pâtes composées
- Salade de courgettes mi-cuites marinées huile d'olive et feta
- Assortiments de crudité : concombres , carottes , tomates

Sauce : Mayonnaise, ketchup, vinaigrette nature, sauce fromages blanc 0% aux herbes fraîches

OU

• MIX BUFFET FROID ET PLANCHA :

- Rôti de bœuf
- Jambon blanc et jambon cru
- Rôti de bœuf
- Jambon blanc et jambon cru
- Assortiment de charcuterie : rosette, mortadelle, bacon , salami ...

Animation plancha cuit en direct devant les convives : 3 pièces au choix

- Brochette de canard aux pommes et au thym frais
- Poulet mariné aux épices douces
- Roulé de mignon de porc à la mozzarella et au basilic
- Brochette de poulet et crevettes (terre/mer) au curry
- Mini pavé de saumon à l'aneth

Garniture

- Jardinets de féculents
- Penne au pesto
- Salade de pomme de terre & salade de riz composé
- Tajine de taboulé
- Assortiment de crudités, carottes, concombre, tomate, céleri
- Risotto d'avoine au chorizo et poivrons (chaud, bain marie prêtée)
- Cornichons/ mayonnaise/ketchup/sauce vinaigrette/ sauces aux herbes/ sauce balsamique

Composition du buffet froid traiteur

- Rôti de porc et bœuf froid
 - Jambon blanc et jambon cru
 - Assortiment de charcuterie ; Salami, rosette, mortadelle, bacon
 - Chaud/ froid de volaille au curry
 - Gravelax de saumon (cuisiné par salage, aneth, agrumes, baies roses)
 - Verrine d'avocats crevette
 - Jardinets de féculents : salade de pomme de terre, de pâtes, de riz
 - Tajine de taboulé
 - Carottes, concombres, tomates
 - Risotto d'avoines au chorizo et poivrons
 - Cornichons / mayonnaise / ketchup / sauce vinaigrette / sauces aux herbes / sauce balsamique
- **BUFFET DES FROMAGES :**
 - Brie, bleu, comté, mimolette, chèvre et sa salade aux pommes Granny et noix + beurre doux et demi-sel
- **BUFFET DES DESSERTS :**
 - Brochette de fruits frais de saison
 - Macaron
 - Mini crème brûlée
 - Verrine tiramisu au spéculoos
 - Mini beignet
 - Duos tarte aux pommes et au chocolat
 - Animation gaufres cuites en live et ses différents sucres (vergeoise blonde et brune sucre glace et semoule)

VOIR TARIFS PAGE SUIVANTE

TARIFS : (formule enfants possible)

VIN D'HONNEUR

Gamme 1 :5,50€ par personne

Gamme 2 : 8 pièces au choix par personne (panachage salé/sucré au choix):

6,75€ ttc par personne

SOIRÉE

Plancha seul : 18,00€ ttc par adultes(9,00€enfants)

Mix buffet / plancha : 16,00€ ttc par adultes (8€ enfants)

Barbecue gamme 2 : 15,00€ (7,50€ enfants)

Buffet froid seul : 14,00€(7€ enfants)

Buffet des fromages seul : 3,00€ ttc par personne

Buffet des desserts : 5,00€ par personne

Pièces apéritives : 3,00€ par adultes

Tarif sur ensemble hors vin d'honneur (nombre de convives différents):

ADULTES

Pièces apéritives+ buffet froid + fromages + desserts :24,50€ ttc

Pièces apéritives+ barbecue+fromages+desserts : 25,50€ ttc

Pièces apéritives + plancha + fromages + desserts : 27,50€ au lieu de 29,00€

Pièces apéritives + buffet/plancha + fromages + desserts:26,00€ au lieu de 27,00€

ENFANTS

Plancha + desserts : 12,50€

Barbecue + desserts : 12,00€

Buffet/plancha + desserts:11,50€

Buffet froid + buffet des desserts:10,50€

À NOTER :

Le personnel de service n'est pas inclus dans nos formules

En fonction du nombre de convives nos tarifs peuvent évoluer

Nos tarifs s'entendent ttc incluant 10% de tva