



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 :

PIÈCES APÉRITIVES 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 grillé 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

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, haricot vert, champignons

OU

- **BUFFET FROID :**

- Rôti de porc et bœuf froid
- Jambon blanc et jambon cru
- Assortiment de charcuterie ; Salami, rosette, mortadelle, bacon...
- Chaud/ froid de volaille au curry
- Saumon fumé ou gravelax de saumon (cuisiné par salage, aneth, agrumes, baies roses) au choix
- Verrine d'avocats crevette
- Jardinets de féculents : salade de pomme de terre, de pâtes, de riz
- Tajine de taboulé
- Carottes, concombres, tomates, céleri
- Risotto d'avoines au chorizo et poivrons (chaud, bain marie prêtée)
- Cornichons / mayonnaise / ketchup / sauce vinaigrette / sauces aux herbes / sauce balsamique

MIX BUFFET FROID ET PLANCHA : - -

Rôti de bœuf

- Jambon blanc et jambon cru
- Assortiment de charcuterie :
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, tomates, céleri
- Risotto d'avoine au chorizo et poivrons (chaud, bain marie prêté)
- Cornichons/ mayonnaise/ ketchup/ sauce vinaigrette/ sauces aux herbes/ sauce balsamique

• 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

BUFFET DES FROMAGES :

- Brie, bleu, comté, mimolette, chèvre et sa salade aux pommes Granny et noix +
beurre doux et demi-sel

BUFFET DES DESSERTS :

- Brochettes de fruits frais de saison
- Mini macarons
- Mini crème brûlée
- Mini beignet

- Duos tarte aux pommes et au chocolat
- Verinne tiramisu au spéculoos

- Animation gaufres cuites en live et ses différents sucre (vergeoise blonde et brune
sucre glace et semoule)

A 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

TARIFS : (formule enfants possible)

SOIRÉE :

PLANCHA SEUL

18,00€ ttc par adultes (9,00€ enfants)

MIX BUFFET / PLANCHA

16,50€ ttc par adultes (8€ enfants)

BARBECUE SEUL :

15€ par adulte (7,50€ enfants)

BUFFET FROID COMPLET

15,00€ par adultes (7,50€ enfants)

BUFFET DES FROMAGES SEUL

3,00€ ttc par personne

BUFFET DES DESSERTS

5,00€ par personne

Suite TARIFS PAGE SUIVANTE

PIECES APERITIVES :

4 pièces : 4,00€

6 pièces : 5,50€

8 pièces : 7,00€

EXEMPLE DE COMBINAISON :

6 pièces apéritives + plancha + fromages : 24,50€ + desserts : 29,00€

6 pièces + mix buffet & plancha + fromages:23,50€ + desserts : 28,00€

6 pièces + buffet froid ou barbecue + fromages:22,50€ + desserts : 27,00€

Options pain :

- Pain sélectionné tout au long du repas ,
- Ciabatta aux herbes
- Carré mie blanche céréales
- Carré mie grise céréales
- Pistolet blanc, pistolet noir et complément en tranche.

Composition des $\frac{3}{4}$ en petits pains individuels et $\frac{1}{4}$ de pain tranché (il y a toujours des amateurs de pain plus classique en tranche c'est pourquoi nous proposons un mélange) :
1,00€ ttc par personne

ENFANTS

Plancha + desserts : 12,50€

Barbecue + desserts : 12,00€

Buffet/plancha + desserts:11,50€

Buffet froid + buffet des desserts:10,50€