



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

Objet :

Lieu :

Contact téléphonique :

Contact mail :

Nombres de convives approximatif :

Demande : vin d'honneur en 2 type de gamme ,

Soirée : option pièces apéritives, thème plancha ou mix buffet et plancha ou buffet froid ou barbecue buffet des fromages et buffet des desserts + options pain

Proposition :

Vin d'honneur Gamme 1 :

Salé / sucré 8 pièces par personne :

- *Macaron 1 pièce*
- *Mini beignet 1 pièce*
- *Mini donnut's chocolat 1 pièce*
 - *Meringue : 1 pièce*
 - *Navettes garnie 2 pièces*
- *Sandwich pain surprise : 2 pièces*

- 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
- Macaron sucré salé au fromage ail et fines herbes
 - Choux garni crabe et ananas
- 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
 - Sushi de saumon et avocat maison
- Pic de melon (ou raisin selon saison) au comté et jambon de pays
 - Wrap aux légumes provençaux grillé menthe et feta
 - Verrine mousse de betteraves, pesto et feta
 - Crostini tapenade de tomate et jambon cru
- 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 begnet
 - Mini cannelé bordelais
- Cookies aux pépites de chocolat maison
 - Donut's parfum chocolat
- Brochette de fruits frais de saison

Soirée :

Options pièces apéritives :

4 pièces sélectionnées de saison par le chef différente de celle du vin d'honneur

Repas à thème plancha :

Plat plancha en direct et ses accompagnements chauds et froids :

Viande :

- Poulet mariné aux épices douces
- Roulé de mignon de porc farci mozzarella et basilic
- Brochette de canard (ou bœuf) aux pommes et thym frais

Poissons :

Florent & Stéphanie PORCQ – Artisan Traiteur

06 10 36 12 09 – florentporcq@gmail.com ou www.florentporcq-traiteur.fr

SIRET 448 454 561

- 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 viande de grison 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, h vert, champignons

ou

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
 - Assortiment de charcuterie ; rosette , mortadelle bacon salami...
 - Animation plancha cuit en direct devant les convives: (3 pièces au choix)
 - Brochette de canard (ou bœuf) 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*
- *= conseil

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
- Risotto d'avoines au chorizo et poivrons (chaud, bain marie prêtée)
 - Cornichons / mayonnaise / sauce vinaigrette / sauces aux herbes

ou

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)

Florent & Stéphanie PORCQ – Artisan Traiteur

06 10 36 12 09 – florentporcq@gmail.com ou www.florentporcq-traiteur.fr

SIRET 448 454 561

- Verrine d'avocats crevette
- Jardinier 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 / sauce vinaigrette / sauces aux herbes

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 begnet
- duos tarte aux pommes et au chocolat

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

Possibilité d'opter sur un ½ buffet des desserts complété par une pâtisserie, pièces montées, wedding cake, glace.... par vos soins

Tarif :

Vin d'honneur :

Gamme 1 : 7,00€ par personne

Gamme 2 : 8 pièces au choix par personne (panachage salé/sucré au choix): 8,75€ ttc par personne

(formule enfants possible)

Nos tarifs s'entendent ttc incluant 10% de tva , le personnel de service n'est pas inclus dans notre présent devis

Soirée :

Plancha seul : 19,00€ ttc par adultes(10€enfants)
Mix buffet / plancha : 18,00€ ttc par adultes (10€ enfants)
Barbecue gamme 2 : 17,50€ (10€ enfants)
Buffet froid seul : 15,00€(9€ enfants)
Buffet des fromages seul : 3,50€ ttc par personne
buffet des desserts:5,50€ par personne
Pièces apéritives : 3,50€ par adultes

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

Adultes

Pièces apéritives+ buffet froid + fromages + desserts : 26,75€ au lieu de 27,50€
Pièces apéritives+ barbecue+fromages+desserts :29 au lieu de 30€
Pièces apéritives + plancha + fromages + desserts :30,50€ au lieu de 31,50€
Pièces apéritives + buffet/plancha + fromages + desserts:29,50 au lieu de 30,50€

Enfants :

plancha + desserts : 13,00€
Barbecue + desserts : 13,00€
buffet/plancha + desserts:13,00€
Buffet froid + buffet des desserts:12,00€

En fonction du nombre de convives nos tarif peuvent évoluer

Options pain :Pain sélectionné tout au long du repas , ciabatta aux herbes, carré mie blanche céréales, carré mie grise céréales, pistolet blanc, pistolet noir : 1,25€ ttc par personne