

Tarifs menu

Wagon du Bonheur

Ton coeur est mien

Coup de coeur

L'unique à deux

Palette d'Amour
(Dinatoire)

Pour le meilleur et pour le pire
(All inclusive)

Aimer c'est partager
(Service bonne franquette chic)

50 à 79 invités	80 à 99 invités	100 à 149 invités	+ 150 invités
33 € 29 €	32 € 28 €	31 € 27 €	30 € 26 €
46 € 42 €	45 € 41 €	44 € 40 €	43 € 39 €
47 € 43 €	46 € 42 €	45 € 41 €	44 € 40 €
58 € 54 €	57 € 53 €	56 € 52 €	55 € 51 €
66 € 62 €	65 € 61 €	64 € 60 €	63 € 59 €
90 € 86 €	89 € 85 €	88 € 84 €	87 € 83 €
56 € 52 €	55 € 51 €	54 € 50 €	53 € 49 €

5% de remise pour vos repas du lundi au jeudi

Avril à
Octobre

Novembre
à Mars



- Nappes/serviettes tissu blanc ou de couleur
- Couverts de style, un jeu par plat.
- Verrerie complète " Sensation exalt " vin, eau, champagne
- Assiette porcelaine au choix
- Salière & poivrière
- Plat servis sous cloche
- Glace paillette pour vos vins
- Eaux minérales plates et gazeuses illimitées
- Corbeille et pain de campagne
- Buffet de café DK Thé

- Matériel de cuisine et de remise en température.
- Déplacement compris jusqu'à 50km
- Equipe de service et de cuisine jusqu'à 3h du matin
- Même responsable de A à Z
- Nettoyage des espaces de cuisine et vin d'honneur au départ des équipes
- Récupération du matériel après prestation
- Verre PVC haut de gamme pour Votre l'after et vasque de glaçon

Enfin il ne vous reste plus qu'à ... et encore que ... consultez nos options...

- Réceptionner les clefs de votre salle
- Mettre en place tables et chaises
- Décoration des tables
- Vin & champagne
- Soft pour votre after

Et surtout profiter un max de votre soirée



Formule pour cocktail & vin d'honneur...cocktail dinatoire ou repas debout À chacun ses envies

Suggestion de formules	50 à 79 invités	80 à 99 invités	100 à 149 invités	+ 150 invités
10 canapés + soft	12,40 €	12,00 €	11,60 €	11,40 €
10 canapés + soft + 2 show cooking + 1 animation	22,40 €	22,00 €	21,80 €	21,60 €
10 canapés + soft + 2 show cooking + 2 animations	23,40 €	23,00 €	22,80 €	22,60 €
10 canapés + soft + 1 show cooking + 2 animations + 1 barman	26,40 €	26,00 €	25,80 €	25,60 €
12 canapés + soft + 1 show cooking	17,90 €	17,50 €	17,30 €	17,10 €
12 canapés + soft + 1 show cooking + 1 animation	19,40 €	19,00 €	18,80 €	18,60 €
14 canapés + soft	16,70 €	16,30 €	16,10 €	15,90 €
14 canapés + soft + 1 show cooking + 1 animation + 1 barman	28,20 €	27,80 €	27,60 €	27,40 €

Nos formules ne vous conviennent pas, pour un oui ou pour un non... pas de problème.



*Vous êtes maître de vos envies.
Dans notre carte tout est modulable,
modifiable à souhait.*



Ensemble nous trouverons la formule qui vous irait comme un gant.

Ex1 : 8 canapés+soft+1show cooking

Ex2 : 16 canapés+soft+3show cooking

Toujours inclus dans nos formules de cocktail et de vin d'honneur

Tables de buffet et nappage tissu sur mesures

Petite décoration ou mise en scène à votre image.

Verrerie PVC haut de gamme ou Verrerie verre sur simple demande

Serviettes cocktail, vasque Inox & Glaçons, glace pilée illimitée

Service au buffet et passage plateau

Côté boissons avec ou sans alcool...



la fête n'en seras que plus folle

Soft " sans limite "

Assortiments de jus de fruit : Pomme, Orange, Multi-fruits

Soda : Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zéro,
Swepps agrumes, Swepps tonic, Limonade
Eaux minérales plates et gazeuses

Un cocktail au choix parmi : Cosmopolitain ou Sangria
blanche ou Rosé fraise ou Rosé pamplemousse ou soupe
champenoise (Crément, Cointreau, Pulco, Curaçao, Sirop
sucre de canne)

Glaçon et glace paillette

à la carte : 3.50€/personne



Bar à cocktail*

(Réalisé par un barman à la demande)

- Mojito (Rhum Havana, Citron vert, Menthe fraîche, Cassonade, Perrier)
- Pinacolada (Rhum Trois rivières, Jus ananas, Lait coco, Cassonade)
- Caipirinha (Cachaça, Citron vert, Cassonade)
- Ti Punch (Rhum Havana, Citron vert, Cassonade)

**Lors du cocktail 3.5€/personne en complément de votre after
et service de vos alcools 5.50€/personne**

Bar à limonade

(libre-service tournant)

(Sympa pour la pose photo)

Différentes bonbonnières et fontaines
cocktail au choix

Citron- Menthe- Fruit rouge- Exotique
Inclus avec Paille, Gobelet et décoration

15L env. 75 personnes 180€

25L env. 120 personnes 210€

35L env. 160 personnes 250€



Solution pour vos vins*

"avec ou sans limite "

Vous n'avez pas de solution pour vos vins
?? Demandez notre carte on est là pour
vous aider

Inclus avec rafraîchisseur, vasque, glace
pilée, verre à vins haut de gamme

à la carte à partir de 4.50€/personne



Les alcools en illimités*

(Service compris avec Barman sans limite)

Pour le cocktail : Muscat, Whisky, Ricard, Pastis, Martini
blanc et rouge, Gin, Vodka, Glaçons

Service jusqu'à la fin du Cocktail 4.50€/personne

Pour votre after : Whisky, Gin, Vodka, Get 27, Get 31,
Bailey's, Manzana, Crème de Rhum, Limancello, Soft,
Glaçons, Glace pilée

Service jusqu'à 5h00 du matin - 6.50€/personne

Brouette à bière*

(laisser à disposition les invités se servent)
5 Sortes de bières différentes selon
disponibilités

Blanche, Brune, Fruitée, parfumée...

Rempli de glace pilée, bien fraîche

50 Bouteilles 33cl 180€

100 Bouteilles 33cl 240€

150 Bouteilles 33cl 290€



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération, et on peut vous y aider

Eva 06 50 50 55 70 - Cyrille 06 75 13 95 04 - www.traiteur-dolce-vita.com - contact@traiteur-dolce-vita.com

Côté " show cooking ", coté " animation "...

Laissez-vous tenter

*Animation tapenade

- Tapenade olive noire
- Tapenade olive verte
- Tapenade tomate confite
- Caviar d'aubergine

Pour accompagner Croutons, Fuselie, tacos, bâtonnet sésame
Table haute et mise en scène décoration, serviette cocktail

140€ sur une base de 80 personnes

***Les " animations "**
Réalisé par les invités eux même, comme bon leur semble, rechargé en continue par les équipes

Pic and Croq' de légumes frais

Concombre, poivron, choux fleur, tomates cerise, radis, carottes, céleri branche, champignons

Sauces : Cocktail, Tartare, Mayonnaise, Aioli, Béarnaise

Environ 100 personnes 200.00€

*Animation Bergerie

- Comté 18 mois
- Tomme de Yenne
- Chèvre cendré
- Chaource
- Mont d'or
- Livarot

Pour accompagner Pain aux noix, pain de campagne, pain aux céréales.
Table haute, Ardoise & couteaux à fromage mise en scène décoration, serviette cocktail

200€ sur une base de 80 personnes

Les " shows cooking " Réalisé devant les convives par un chef de cuisine

- Découpe de Jambon cru Serrano, croutons grillés et tomaquet (Jambon Pata Negra Ibérique + 100.00€)
 - Planxa noix de pétoncle au chorizo
- Découpe de saumon gravelax (Betterave, Vodka)
 - Blinis et crème fouetté
- Découpe de foie gras mi- cuit, 3 toasts aux choix (Brioche, Pain grillé, Pain d'épice)
 - Planxa de crevettes au pesto

- Planxa bonbon chorizo et morcilla
 - Wok de moules en marinères
 - Wok de légumes du Roussillon
- Planxa de bœuf aux herbes de Provence
- Planxa de lamelles de seiches en persillade
 - Découpe de de jambon blanc braisé

Prix hors formule 4.50€/personne



*Animation du Terroir

- Terrine de campagne
- Mousse de canard
- Rillettes de poulet
- Rillettes d'oie

Pour accompagner Croutons, Fuselie, tacos, bâtonnet sésame
Table haute et mise en scène décoration, serviette cocktail

140€ sur une base de 80 personnes

Banc d'écaille et plateau de coquillages frais

Huitres, Crevettes, Bulots, Moules, Palourdes, Pincés de crabes, Langoustines, Bigorneaux

Présentation en glace pilée et citron
Inclus : vinaigre échalote, beurre doux/demi- sel, pain de seigle, rince doigt, pic, fourchette

Prévu pour 60 personnes 350.00€

*Animation face à la mer

- Œufs de lumps
- Rillettes de colin aux câpres
- Rillettes de thons
- Bâtonnet de crabe aioli

Pour accompagner Croutons, Fuselie, bâtonnet sésame, blinis
Table haute mise en scène glace pilée façon fruits de mer, serviette cocktail

200€ sur une base de 80 personnes

Côté canapés, 43 possibilités...

A vous de composer

Tartelettes

- Confiture de figue et magret de canard
- Foie gras échalote confite
- Caviar d'aubergine et parmesan
 - Fondue de poireaux, pétoncle aux paprika
- Confiture de cerise et chèvre frais



Pic Diam's

- Poulet aux épices
- Jambon braisé, fromage
- Tomate cerise, mozzarella au pesto
 - Melon Serrano
 - Gambas chorizo

Les incontournables

- Feuilles d'endive ail et fines herbes dés de Serrano
 - Feuilleté au parmesan
 - Cake tomate basilic olive
 - Toast tapenade et anchois
 - Toast magret séché Rossini
 - Toast Houmous aux radis rose
 - Cakes au thon



Les irrésistibles

- Mini Corolle mousse chèvre, œuf de lumps.
 - Cookies aux olives
 - Muffin au thon
 - Madeleine chorizo
- Cannelé Bordelais au foie gras
 - Wrap de poulet crudités crème curry
 - Cannelloni Saint Moret et saumon fumé
 - Champignon farci à la crème de jambon



Les Verrines

- Velouté de courgette à la menthe
 - Gaspacho de tomate
- Poivrons tricolores caramélisés
 - Tartare de saumon avocat
- Mousse de chèvre et dés de serrano
- Tartare de tomates pommes granny smith
 - Mousse avocat crevette
 - Tartare trilogie de tomates
 - Mozzarella dans son état pur

Les Pains

- Blinis œufs de saumon
- Blinis œufs mimosa au curry
 - Navette d'houmous
- Hamburger mousse canard
 - Bagel ail et fines herbes
- Pain nordique crème citronnée, saumon fumé
- Pain nordique crabe sauce cocktail
 - Blinis foie gras chutney poire
 - Navette ail et fines herbes

