

POUR « GRIGNOTTER AUTOUR D'UN VERRE »

4 pièces par personne (Minimum 6 personnes)
A partir de 6.15 euros TTC par personne à emporter

Brochette de Légumes confits, Nectar de Balsamique
Volaille confite au Tamarin
Poisson blanc rôti, Pancetta grillée, Mousseline aux Herbes
Tarte au Citron Déstructurée

POUR UN « GROS APERO SALE »

6 pièces par personne (Minimum 6 personnes)
A partir de 9.23 euros TTC par personne à emporter

Légumes Verts Croquants, Copeaux de Parmesan
Tartare de Tomates, Mozzarella de Bufflonne
Saumon fumé comme un Rouleau de Printemps
Sucette de Gambas Sauce Aigre Douce
Boulette de Bœuf, Porc, Veau aux Epices et aux herbes
Salade de Nouilles chinoise, canard et épices Thai

POUR UN DESSERT DE FETE

4 pièces par personne (Minimum 6 personnes)
A partir de 6.08 euros TTC à emporter

Panacotta à la Vanille de Madagascar
Baba au Rhum, Purée d'Ananas au Caramel au Beurre salé
Mousse au Chocolat noir
Framboisier

*Les Mousses et Panacotta peuvent être présentées
en Tube (supp 0.10cts)*

LA BOX DEGUSTATION 18.26 EUROS

Pour vos apéritifs, vos réunions, vos desserts de fête...

Assortiment de 12 verrines salées et/ou sucrées

Vous choisissez la répartition entre le sucré et le salé,
le Chef vous cuisine une Box surprise en fonction de son marché

LES MINIS SANDWICHES 29.41 EUROS

Pour vos apéritifs, réunions ou collations...

LES MINIS CLUB SANDWICHES

Assortiment de 30 mini club sandwiches salés

LES MINIS PAINS CEREALES

Assortiment de 20 minis pains aux céréales salés

POUR UN « COCKTAIL APERITIF »

2 heures environ - 10 pièces par personne
(Minimum 6 personnes)
A partir de 15.24 euros TTC par personne à emporter

Légumes croquants, Vinaigrette Balsamique au parmesan
Brochette de Tomates Cerises, Mozzarella, Basilic
Smoothie de Légumes (légumes du Marché)

Pétoncles mi-cuites comme un tartare, Noisettes, Huile de Basilic
Crabe, Mangue, Menthe, Sauce Sweet & Sour
Sucette de Bœuf « Basse Température », Béarnaise revisitée
Volaille, Purée de Tomates Séchées, Marjolaine

Choux à la crème, Caramel
Tartare de litchees au Basilic
Mini mi-cuit au chocolat et coulis de mangue

POUR UN « COCKTAIL DINATOIRE »

16 pièces par personne (Minimum 15 personnes)
A partir de 24.60 euros TTC par personne à emporter

Courgettes Croquantes au safran
Mousse de Bleu, Petits pois à l'huile de Basilic
Pommes de Terre au Pistou de Roquette
Tartare de Poivrons, Purée de Tomates Séchées

Salade de Crevettes « Thai Style »
Cube de Saumon mi-cuit, sauce Sweet & Sour
Poisson blanc rôti, Pancetta grillée et Mousseline aux herbes
Moules au Chorizo, Alfalfa

Cubisme de Veau, Mousseline
Magret de canard Fumé, Sucrine, Basilic, Nectar de Balsamique
Mini Pot au Feu
Saucisse de Morteau, Pommes de Terre, Vinaigrette à l'Echalotte

Mousse au chocolat noir ou blanc
Panacotta aux Carambars
Faisselle, Coulis de Fruits Rouges
Sucettes d'Oranges à la cannelle

*Nous pouvons, selon vos besoins, assurer le service de
votre cocktail, la location du Matériel,
la fourniture des boissons, la livraison, l'installation,
la privatisation de nos 2 établissements
(Capacité d'accueil maximale 400 personnes)*

Prenez contact avec notre Service Commercial
Capucine : 03.28.36.91.33
traiteur@basilic-cafe.com

TARIF A EMPORTER

Tarifs TTC soumis à une TVA à 7%

VEGETARIEN	1.42 EUROS / PIECE
VIANDE	1.58 EUROS / PIECE
POISSON	1.63 EUROS / PIECE
DESSERT	1.52 EUROS / PIECE

TARIF POUR CONSOMMATION SUR PLACE

Tarifs TTC soumis à une TVA à 7%

VEGETARIEN	1.58 EUROS / PIECE
VIANDE	1.73 EUROS / PIECE
POISSON	1.83 EUROS / PIECE
DESSERT	1.68 EUROS / PIECE

NOS CONSEILS POUR PREPARER VOTRE MANIFESTATION

APERITIF	DE 3 A 6 PIECES / PERS.
COCKTAIL APERITIF	DE 5 A 10 PIECES / PERS.
COCKTAIL DINATOIRE	DE 15 A 18 PIECES / PERS.
DESSERTS DE FETES	DE 4 A 5 PIECES / PERS.