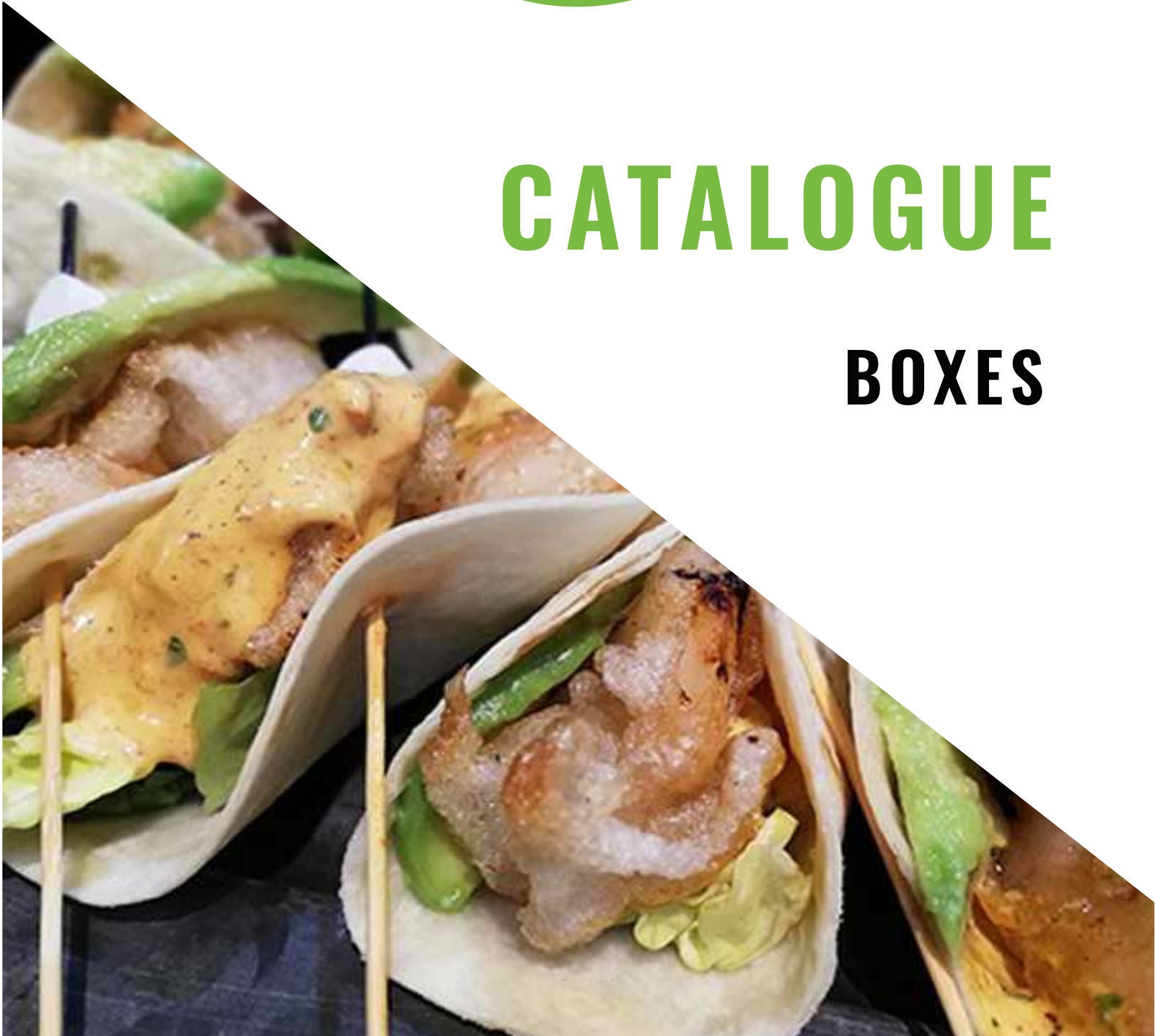




CATALOGUE

BOXES



Ce catalogue est destiné à tous nos clients qui veulent organiser des réceptions avec des produits maison savoureux et qui sortent de l'ordinaire.

Nous avons décliné notre offre en 3 volets pour rendre cette prestation plus flexible pour la demande de chacun.

Notre formule apéritif sera comme son nom l'indique destinée à précéder un repas à l'inverse de notre formule Cocktail dînatoire qui correspondra quant à elle à un repas complet.

Et pour tous les petits groupes (à partir de 4 personnes) nous avons élaboré la formule Entre amis synonyme d'un repas réussi et convivial!



TABLE DES MATIÈRES

04

Boxes Apéritif

05

Boxes cocktail dinatoire

06

Box entre amis

07

Boissons

09

Conditions de vente



BOXES

APÉRITIF

à partir de 20 personnes
A emporter ou livrer

8€
/pers

Pour des réceptions sans repas
prévu ensuite

Mini cake méditerranéen 26g 1€

Tendre cake à l'emporte pièce, tomates
séchées, olives, thym et vin blanc

Mini croissant saumon fumé 45g 1,5€

Fourré au fromage blanc citronné,
ciboulette, emmental

Wrap Italien 25g 1,2€

Galette de blé, jambon de pays,
mascarpone, pignons, tomates confites,
roquette, parmesan

Pinxos & brochette 35g 1,5€

Tomate cerise, jambon de pays,
mini mozzarella, baby spinach,
réduction balsamic

Mini navette libanaise 45g 1,2€

Houmous (recette traditionnelle),
concassé d'olives noires et feta,
roquette

Mini cannelés 16g 0,7€

Pour la petite touche sucrée

restaurant@cuisineicietla.com

04.68.78.68.83

P.4



BOXES

DINATOIRE

à partir de 20 personnes
A emporter ou livrer

16€ /pers

Mini cake méditerranéen 45g

Tendre cake à l'emporte pièce, tomates séchées, olives, thym et vin blanc

Mini croissant saumon fumé 45g

Fourré au fromage blanc citronné, ciboulette, emmental

Wrap Italien 45g

Galette de blé, jambon de pays, mascarpone, pignons, tomates confites, roquette, parmesan

Pinxos et sa brochette 35g

Tomate cerise, jambon de pays, mini mozzarella, baby spinach, réduction balsamic

Mini sandwich libanais 45g

Houmous (recette traditionnelle), roquette concassé d'olives noires et feta,

Pinxos crémeux 35g

Gorgonzola fouetté au mascarpone, persil, noix, toastées, lardons grillés, coulis de fruits rouges

Chorizo façon tortilla 45g

Tortilla à l'emporte pièce, patatas, comté poivron et olive verte

Mini sandwich de la mer 45g

Effiloché de surimi monté à mayonnaise au curry, chiffonnade de chou rouge, avocat

Mini canelés 16g

Pour la petite touche sucrée

Financier fruits rouges 36g

Pour la petite touche sucrée

Sophie chocolat 30g

Pour la petite touche sucrée



BOXES

ENTRE AMIS

à partir de 4 personnes

A emporter

17€/pers

Pour tous ceux qui aiment recevoir chez eux mais qui n'ont pas le temps de s'occuper de la cuisine, nous proposons des boxes à partager à partir de 4 personnes!

Cheese naan

Galette indienne et fromage fondu accompagné de chutney mangue

Houmous

Recette libanaise authentique et légumes croquants

Nachos

Guacamole frais, salsa et sour cream

Assortiment charcuterie et fromages

Fromages 100% local, fruits secs, chutney d'oignons et charcuterie

Brownies 3 chocolats

Notre fameux brownie au beurre salé



BOISSONS

VINS, BIÈRES ET SOFTS

Au prix caviste

VINS 75cl

Le clos des Natives (rouge) 9€
Domaine Galy, AOP Cabardes

Marin d'eau douce (rouge) 7€
Domaine Pujol, IGP Coteaux de Peyrac

La butinière (rouge) 9€
Anne de Joyeuse, AOP limoux

Tempranillo (Rouge) Bio 8€
Domaine Coulon, IGP Pays d'Oc

Mercredi 12h30 (Rosé) 8€
Domaine Pujol, AOC Minervois

Prélude (Blanc) 8€
Domaine de Montahuc - IGP Pays d'Oc

SOFT 33cl

Coca, orangina, Ice-tea, Coca-zero 1,5€

SOFT 1l

Jus de raisin local (Maison Calmet) 6€

Coca, Ice-tea, limonade 2,5€

Jus d'orange, Jus de fruits 3€



Nos conditions de vente:

Remise

À partir de 500 euros : remise automatique de 5%

À partir de 750 euros : remise automatique de 10%

À partir de 1000 euros : remise automatique de 15%

À partir de 1700 euros : remise automatique de 20%

Acompte

Afin de valider votre réservation à la date que vous avez choisie, nous vous demandons le versement d'un acompte de 50% du montant total (taxes comprises) de votre devis au plus tard 5 jours avant la prestation.

L'étendue de notre prestation est déterminée par le devis qui vous a été adressé et dont vous nous retournez un exemplaire signé dans l'attente de votre acompte.

L'acompte sera restitué en cas d'annulation de la part du restaurant en cas de force majeure.

À moins de 5 jours avant la prestation, la résiliation par le client entraîne la perte de l'acompte à titre d'indemnité forfaitaire irréductible.

Le solde sera réglable le jour de la prestation.

Nombre de convives

Concernant l'achat de nos produits et l'engagement de nos effectifs, la confirmation du nombre de personnes devra se faire, au plus tard, 5 jours avant la réception. Ce chiffre sera retenu par la comptabilité pour établir votre facture finale, toute annulation, passé cette date ne pourra être prise en considération.



BOISSONS

VINS, BIÈRES ET SOFTS

Au prix caviste

BIÈRES 33cl

Peroni 5,1° (Italie) 2,5€
Bière blonde, italienne moderne et désaltérante

Alarik IPA, Bio 6° (béziers) 5€
A la recherche de caractère... Notes florales et agrumes avec une amertume moins prononcée que sur les IPA classiques

Alarik TIPLE GRAIN, Bio 6° (béziers) 5€
Bière gourmande alliant malts d'orge, blé et seigle cru

Alarik TIPLE GRAIN, Bio 8,5° (béziers) 5€
Bière gourmande alliant malts d'orge, blé et seigle cru

Chimey bleue, 9° (belgique) 4€
Pour les amateurs de bière brune et de bons fromages

Danjou 6° (Puivert) 4€
Plus fruitée q'une simple blonde, légère et rafraichissante

LIQUEUR DE MENTHE 70cl 17€

Coq Ô Rico 14° (béziers)
Si vous ne la connaissez pas il est temps de la goûter.
La crème de menthe la plus rafraichissante du marché!

