

NOUS CONTACTER

[restaurant@cuisineicietla.com](mailto:restaurant@cuisineicietla.com)

04.68.78.68.83



# 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 2 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 dinatoire qui sera plus complète et pourra éventuellement remplacer un repas.

## NOUS CONTACTER

[restaurant@cuisineicietla.com](mailto:restaurant@cuisineicietla.com)

04.68.78.68.83



# TABLE DES MATIÈRES

04

Boxes Apéritif

05

Boxes cocktail dinatoire

06

Boissons

07

Conditions de vente



# BOXES

## APÉRITIF

à partir de 20 personnes  
A emporter ou livrer

10,5 €/pers

Pour des réceptions réussies!

### Mini cake méditerranéen 26g

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 25g

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

### Pinxos & brochette 35g

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

### Mini sandwich libanais 45g

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

### Mini Brownies 16g

Et son topping double crème

## NOUS CONTACTER

[restaurant@cuisineicietla.com](mailto:restaurant@cuisineicietla.com)

04.68.78.68.83

P.4

Selon les saisons et disponibilités nos articles peuvent changer



# BOXES

## DINATOIRE

à partir de 20 personnes  
A emporter ou livrer

19,5€ /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 & 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 cannelés 16g

### Mini cake fruits rouges 36g

### Mini Brownies 16g

Et son topping double crème



# BOISSONS

## VINS, BIÈRES ET SOFTS

Au prix caviste

### VINS 75cl

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

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

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

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

### BIERES 33cl

**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 BLANCHE, Bio 8,5° (béziers)** 5€  
Fruitée et naturellement trouble, notes d'agrumes, épices et mousse légère

### SOFT 1l

**Jus de raisin local (Maison Calmet)** 6€

Coca, Ice-tea, limonade, evian, san pelegriano 3,5€

### LIQUEUR DE MENTHE 70cl

**Coq Ô Rico 14° (béziers)** 17€  
Si vous ne la connaissez pas il est temps de la goûter.  
La crème de menthe la plus rafraichissante du marché!

NOUS CONTACTER

[restaurant@cuisineicietla.com](mailto:restaurant@cuisineicietla.com)

04.68.78.68.83



# Nos conditions de vente:

## Remise

À partir de 500 euros : remise automatique de 5%

À partir de 1000 euros : remise automatique de 10%

## 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.

## NOUS CONTACTER

[restaurant@cuisineicietla.com](mailto:restaurant@cuisineicietla.com)

04.68.78.68.83

