



arômes & sens
— TRAITEUR —

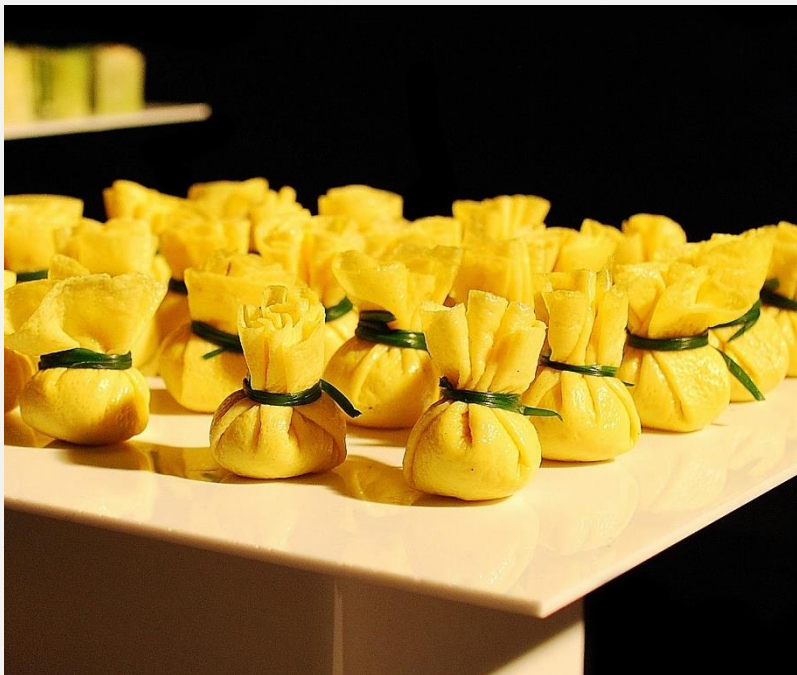
& leprivé





arômes & sens
— TRAITEUR —

& leprivé



Cocktail 18 pièces

13 pièces salées froides et 5 pièces sucrées

32,40 € HT / 35,64 € TTC par personne

(hors boissons, matériel et personnel)

Dressage des produits sur plateaux jetables noirs façon ardoise

Les tendances

Bonbon de volaille au radis green, gingembre et basilic
Millefeuille & foie gras et pain d'épices
Makislilim saumon, mangue & pamplemousse
Craquant œuf de caille

Les fraîcheurs

Profiterole de chèvre au pesto et feuille de menthe
Radis beurre salé sur croustillant
Grenaille, mini ratatouille & parmesan
Croustade aux graines de pavot, tartare de saumon & crème légère à l'aneth

Les mini brochettes

Finger Vegan
Roll up de tzatziki à la menthe fraîche
Millefeuille de dinde, comté & mascarpone au basilic
Brochette de saumon mariné au citron vert

Quelques douceurs sucrées...

Opéra
Tartelette au chocolat
Diamant citron
Perle rouge à la framboise
Cheesecake

Conditionnement : en cartons « galfas » | Commande 48h à l'avance | Minimum de convives : 20

Livraison

Livraison simple (du lundi au samedi) : 60,00 € HT / 66,00 € TTC

Livraison simple (dimanche) : 90,00 € HT / 99,00 € TTC

Personnel

Maître d'hôtel (vacation de 6h00) : 240,00 € HT / 264,00 € TTC, l'unité

Heure supplémentaire de jour (avant minuit) : 50,00€ HT / 55,00 € TTC

Heure supplémentaire de nuit (après minuit) : 60,00€ HT / 66,00 € TTC



& leprivé



Cocktail 24 pièces

16 pièces salées froides et 8 pièces sucrées

43,20 € HT / 47,52 € TTC par personne
(hors boissons, matériel et personnel)

Dressage des produits sur plateaux jetables noirs façon ardoise

Les tendances

Bonbon de volaille au radis green, gingembre et basilic
Millefeuille & foie gras et pain d'épices
Makislim saumon, mangue & pamplemousse
Cône de bresaola, risotto aux parfums de truffe blanche
Craquant œuf de caille

Les fraîcheurs

Profiterole de chèvre au pesto et feuille de menthe
Aumônière de volaille au curry
Radis beurre salé sur croustillant
Grenaille, mini ratatouille & parmesan
Croustade aux graines de pavot, tartare de saumon & crème légère à l'aneth

Les mini brochettes

Finger Vegan
Roll up de tzatziki à la menthe fraîche
Millefeuille de dinde, comté & mascarpone au basilic
Brochette de croq'légumes
Brochette de saumon mariné au citron vert

Quelques douceurs sucrées...

Opéra
Tartelette au chocolat
Diamant citron
Sablé chocolat Gianduja et confiture de lait
Perle rouge à la framboise
Cheesecake
Caroline chocolat matcha

Conditionnement : en cartons « galfas » | Commande 48h à l'avance | Minimum de convives : 20

Livraison

Livraison simple (du lundi au samedi) : 60,00 € HT / 66,00 € TTC
Livraison simple (dimanche) : 90,00 € HT / 99,00 € TTC

Personnel

Maître d'hôtel (vacation de 6h00) : 240,00 € HT / 264,00 € TTC, l'unité
Heure supplémentaire de jour (avant minuit) : 50,00 € HT / 55,00 € TTC
Heure supplémentaire de nuit (après minuit) : 60,00 € HT / 66,00 € TTC



arômes & sens
— TRAITEUR —

& leprivé

**Besoin d'informations complémentaires
ou d'une proposition sur-mesure ?
Contactez - nous !**

Morgane Yeu
07 67 24 72 81
morgane.yeu@aromes-et-sens.fr

159, boulevard Bineau
92200 Neuilly sur Seine

www.aromes-et-sens.fr