

MENUS TRAITEUR PROFESSIONNEL 2026



Menu 1 à 25 € HT LE MIDI ET EN SEMAINE

APERITIF

Canapés prestiges,
Tapenade à la Tomate séchée,
Tapenade de champignons,
Caviar d'aubergines,
Tarama

COCKTAIL DINATOIRE EN BUFFET

Feuille de vigne artisanale
feuilleté au jambon fromage,
Cannelé salé,
Arrancini,
Poivron farci au thon,
Coeur d'artichaut au pesto, Tomate séchée
Plateau de fromage et de charcuterie,
bretzel au saumon fumé,

ATELIER PÂTES ARTISANALES

Fogattini au parmesan

ATELIER FOCACCIA

Café gourmand 2 pièces par personne
la prestation est de 25€ HT

Ce prix comprend la réalisation du cocktail (13 pièces salées et 2 sucrées),
le nappage tissu, la vaisselle prestige et le service.

Supplément vin rouge et rosé et softs 4€ HT
Supplément open bar 5€ HT

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Menus spécial TRAITEUR

Nombre minimal de personnes : 40

Le nombre exact de couverts, servant de base de facturation, devra nous être communiqué au plus tard 72H avant la prestation.

Modalités de paiement :

Le nombre annoncé 72h avant sera la base minimale facturée

Réservations :

Un acompte de 40% vous sera demandé afin de garantir la prestation
Pour garantir votre réservation, nous vous remercions de nous adresser
votre confirmation écrite comportant l'adresse de facturation.

Facturation :

Nos factures sont payables dès réception sous huit jours.

TRAITEUR CALABRIA LE DOMUS

Avenue de Carro

13500-MARTIGUES

Vincent CALABRIA

Tel : 06 09 06 24 71

Vincentcalabria.ledomus@gmail.com

Site internet : <http://www.traiteurledomus.com>

