



Au cœur de votre événement



Les cocktails



Parc d'Affaires TGV Reims Bezannes
13, rue Louis Néel - 51430 Bezannes

Tél: 03.26.47.94.93 www.bertacchi.fr



SIMPLEMENT BON...

Les petits sandwiches

Les croques « façon Wrap »

Crêpe garnie d'un tarama et crevettes

Crêpe garnie de fromage de chèvre, fenouil et roquette

Revisitons les burgers en chaud ou froid

Bollywood burger : Viande tandoori et sauce curry

Hollywood burger : Viande grillée, sauce américaine

Les carrés Norvégiens

Tomate cerise, jambon fumé et ciboulette ciselée

Emincé de choux vert, œuf mimosa

Tout en piques

Abricot - Roquefort

Gouda au cumin ou nature

Saumon mi-cuit, pois gourmand

Dips Vegan

Carotte, tomate cerise, chou-fleur, fenouil, concombre, radis...

Sauce rouge, verte et orange

Les sablés parmesan

Au chorizo et éclats de tomates séchées

Crème d'avocat et pétales de légumes

Farandole de chauds

Allumette au fromage

Petite quiche lorraine

Chou comme une gougère

Mini-bouchée à la reine

Croq'volaille Savora

Simplement verrine

Mousseline de chou-fleur et poisson fumé

Œufs brouillés aux légumes du soleil

La collection sucrée

Mini Salambo

Tartelette au citron meringuée

Coque et mousse tout choco

Guimauve passion caramel

Tartelette aux fruits de saison



SIMPLEMENT BON

LE COCKTAIL 6 PIÈCES 4 pièces salées froides, 2 pièces sucrées 1 croque façon Wrap, 1 burger, 1 norvégien, 1 sablé, 2 sucrés	12.50 €
LE COCKTAIL 8 PIÈCES 6 pièces salées froides, 2 pièces sucrées 2 croques façon Wrap, 1 burger, 2 norvégiens, 1 sablé, 2 sucrés	14.50 €
LE COCKTAIL 10 PIÈCES 4 pièces salées froides, 3 pièces chaudes, 3 pièces sucrées 1 croque façon Wrap, 1 pique, 1 norvégien, 1 sablé, 3 chauds, 3 sucrés	16.50 €
LE COCKTAIL 12 PIÈCES 7 pièces salées froides, 3 salées chaudes, 2 pièces sucrées 1 croque façon Wrap, 1 burger, 1 norvégien, 1 pique, 2 dips, 1 sablé, 3 chauds, 2 sucrés	17.80 €
LE COCKTAIL 15 PIÈCES 9 pièces salées froides, 3 salées chaudes, 3 pièces sucrées 2 croques façon Wrap, 1 burger, 1 norvégien, 1 pique, 2 dips, 1 sablé, 1 verrine, 3 chauds, 3 sucrés	21.80 €
LE COCKTAIL 20 PIÈCES 12 pièces salées froides, 4 salées chaudes, 4 pièces sucrées 2 croques façon Wrap, 2 burgers, 2 norvégiens, 2 piques, 2 dips, 1 sablé, 1 verrine, 4 chauds, 4 sucrés	27.75 €



CONVIVALITÉ EN ACCORD...

Toasts façon mode revisitée

Cube de Foie Gras et gelée de poivre
Thon mi-cuit à la basquaise
Saumon aux épices thaïes et shiso

Les petits encas

Œufs brouillés à l'huile de truffe et tuile craquante de jambon
Gambas et rémoulade de céleri
Panna Cotta de parmesan, tomate confite et pesto basilic

Tout en roulade

Bresaola et carotte jaune
Jambon fumé au gorgonzola
Radis blanc et crevette, tartare de légumes
Courgette et anchoïade

Les petits plats chauds en touche régionale

Parmentier au jambon de Reims
Volaille au moût de raisin
La véritable salade au lard

Street Food

Les croques « façon Wrap »

Crêpe garnie d'un tarama blanc et œufs de poisson
Crêpe garnie de fromage de chèvre et légumes du soleil

Les mini clubs

Jambon fumé italien et légumes à l'huile
Œufs mimosa et émincé de salade, crème légère

Les carrés Norvégiens

Tzatziki et menthe
Saveur chorizo, caviar de courgette

Les sablés revisités mode 2016

Caviar d'aubergine, tomate et thym au citron
Crèmeux de Foie Gras et chutney de poire poivrée
Tartare de saumon, fraîcheur citron



Farandole de chauds

Allumette au fromage
Petite quiche lorraine
Chou comme une gougère
Mini-bouchée à la reine
Croq'volaille Savora

La collection sucrée

Mini Salambo
Guimauve passion caramel
Rocher chocolat
Passion-Mangue
Tartelette aux fruits de saison

CONVIVIALITÉ EN ACCORD

LE COCKTAIL 6 PIÈCES

13.90 €

4 pièces salées froides, 2 pièces sucrées

1 toast, 1 roulade, 2 street food, 2 sucrés

LE COCKTAIL 8 PIÈCES

17.90 €

6 pièces salées froides, 2 pièces sucrées

1 toast, 1 roulade, 1 encas, 2 street food, 1 sablé, 2 sucrés

LE COCKTAIL 10 PIÈCES

19.90 €

6 pièces salées froides, 2 pièces chaudes, 2 pièces sucrées

1 toast, 1 roulade, 1 encas, 2 street food, 1 sablé, 2 chauds, 2 sucrés

LE COCKTAIL 12 PIÈCES

22.90 €

5 pièces salées froides, 4 salées chaudes, 3 pièces sucrées

1 toast, 1 roulade, 1 encas, 1 street food, 1 sablé, 1 petit plat, 3 chauds, 3 sucrés

LE COCKTAIL 15 PIÈCES

26.90 €

6 pièces salées froides, 5 salées chaudes, 4 pièces sucrées

1 toast, 1 roulade, 1 encas, 2 street food, 1 sablé, 1 petit plat, 4 chauds, 4 sucrés

LE COCKTAIL 20 PIÈCES

34.90 €

11 pièces salées froides, 5 salées chaudes, 4 pièces sucrées

2 toasts, 2 encas, 2 roulades, 3 street food, 2 sablés, 2 petits plats, 3 chauds, 4 sucrés

Nos recettes évoluent selon les saisons pour vous garantir fraîcheur et qualité.



COCKTAIL DES GOURMETS ...

Dégustons un Foie Gras de canard

En vice et versa de biscuits roses et pain d'épices Fossier
En hamburger aux griottes
En cube et chutney de fruits sur pâte feuilletée

Les saveurs marines

Royale de Homard aux croquants de légumes
Espadon et poireau à l'huile d'olive
Bar poêlé, comptée de fenouil

Les Petits sandwiches

Pain gourmand farci au tarama blanc et œufs de saumon
Mini club au jambon fumé italien et légumes à l'huile d'olive
Mini club à la crème de carotte jaune et bresaola
Paris Milan

Cuisine de Rue Vegan

Le burger jaune végétal (lentilles au curry)
Le Nice burger

Les gourmandises salées

Suprême de caille au miel de citron
Carpaccio de veau à l'italienne
Œuf brouillé à l'huile de truffe et magret fumé en tuile

Légumes sous toutes ses formes

En sablé : Crème d'avocat et légumes croquants
En espuma : Tiramisu de tomate et tapenade d'olives, sablé au parmesan
En velouté : Carotte au cumin, concombre au yaourt et menthe

Les petits plats chauds

Bar aux girolles
Foie Gras poêlé sur purée truffée
Filet de bœuf, sauce poivrée



Le sucré

Rocher chocolat
Velouté fruits rouge ou abricot-romarin (en saison)
Macaron
Salambo caramel
Tartelette aux fruits de saison

COCKTAIL DES GOURMETS

LE COCKTAIL 10 PIÈCES

22.90 €

7 pièces salées froides, 3 pièces sucrées

1 Foie Gras, 1 Marine, 2 sandwiches, 1 Vegan, 1 gourmandise salée, 1 légume, 3 sucrés

LE COCKTAIL 12 PIÈCES

24.50 €

9 pièces salées froides, 3 pièces sucrées

1 Foie Gras, 1 Marine, 3 sandwiches, 2 Vegan, 1 gourmandise salée, 1 légume, 3 sucrés

LE COCKTAIL 15 PIÈCES

29.50 €

10 pièces salées froides, 1 salée chaude, 4 pièces sucrées

1 Foie Gras, 1 Marine, 3 sandwiches, 1 Vegan, 2 gourmandises salées, 2 légumes, 1 petit plat, 4 sucrés

LE COCKTAIL 20 PIÈCES

39.50 €

14 pièces salées froides, 2 salées chaudes, 4 pièces sucrées

2 Foies Gras, 2 Marines, 4 sandwiches, 2 Vegan, 2 gourmandises salées, 2 légumes, 2 petits plats, 4 sucrés



Vous avez la possibilité de remplacer 4 pièces cocktails par une animation culinaire avec cuisinier à choisir parmi les ateliers suivants :

ATELIERS GOURMANDS :

SUPPLÉMENT DE 1.50 € PAR PERSONNE

- ✓ Découpe de saumon Gravlax à la mignonette, aneth ou nature, avec du beurre aux algues, un crémeux d'herbes, du pain grillé et de campagne...
- ✓ Découpe de jambon Italien ou Espagnol
- ✓ Salade bar :
Carotte, tomate, asperges, fenouil, radis, mesclun, maïs, concombre, chou-fleur, basilic, ciboulette, émincés d'herbes fraîches...
Croûtons, olives, légumes anti pasti, œuf de caille, thon, poitrine grillée
- ✓ Risotto aux cèpes et mascarpone au citron vert, au safran et parmesan
- ✓ Petites pâtes aux asperges vertes, ravioli au jambon fumé, gnocchi à la sauge...
- ✓ Fontaine à chocolat avec fruits frais, financiers, madeleine...
- ✓ Crêpes party avec chocolat, confitures, sucre, crème de marron...
- ✓ Cuisine de rue Vegan et non Vegan :
Le burger jaune végétal (lentilles au curry), le Nice burger, le burger de bœuf et pomme paillason
- ✓ Atelier confiserie :
Guimauve au mètre, nougat... Avec chocolat chaud, coco, riz soufflé, sucre d'orge, chocolat, bonbons
- ✓ Les burgers imaginaires :
Le baba burger aux fruits et rhum, le burger pain perdu ganache cacahuète et chocolat, le burger chocolat et framboise

ATELIERS GASTRONOMIQUES :

SUPPLÉMENT DE 4.50 € PAR PERSONNE

- ✓ Animation Saint Jacques poêlée, écume de Champagne
- ✓ Atelier japonais Gyoza
- ✓ Animation de Sushi et Maki
- ✓ Animation foie gras de canard, pain aux céréales, chutney de fruits
- ✓ Animation foie gras poêlé, fusette grillée, compotée de fruits
- ✓ Teppanyaki de bar, dorade et sole

Nos recettes évoluent selon les saisons pour vous garantir fraîcheur et qualité.



Sont inclus dans votre prestation :

Vos arts de la table

Nos ardoises de présentation, les supports en verre pour nos pièces cocktail

Nos présentoirs : Plat en verre, en porcelaine blanche

La verrerie (flûte et verre à soft)

Le nappage tissu damassé blanc

Les boissons

Les softs (eaux minérales, jus de fruits, coca) 15 cl/pers

Le service

Pour cette prestation nous prévoyons un maître d'hôtel pour 30 à 40 convives

Tenue unifiée de toutes les équipes : veste noire, pantalon noir, chemise blanche

Vacation de 4 heures de l'installation au débarrassage après le départ des derniers invités

Au-delà heure supplémentaire à 40 € T.T.C

Décoration de buffet

En harmonie avec la saison, dans un équilibre zen et lumineux

LES SERVICES SUPPLEMENTAIRES

Forfait supplémentaire de service

En dessous de 25 convives : 250 € TTC

Minimum de convives : 10

En-deçà, nous consulter

Forfait sommellerie

1 sommelier pour 40 à 50 convives : 150 € TTC

4 heures de vacation



Les petits plus :

↳ Flûtes et Tumblers supplémentaires en location à 0,40 € l'unité

↳ Location de table :

Buffet rehaussé 1,84 x 0,77 x 0,90.....	20.00 €
Rectangulaire 1,80 x 0,76 (6 personnes).....	15.00 €
Mange debout Manhattan.....	23.00 €
Mange debout Fantomas nappé blanc.....	32.00 €
Mange debout Fantomas housse lycra.....	36.00 €
Table ronde diamètre 120 (4 à 6 personnes).....	17.00 €
Table ronde diamètre 150 (6 à 8 personnes).....	17.00 €
Table ronde diamètre 180 (8 à 10 personnes).....	20.00 €

↳ Les prestations diverses :

Seau à champagne	4.75 € l'unité
Sac de glace 20 kg.....	22.00 € l'unité
Vasque neutre	24.00 € l'unité
Centre de table à partir de 20.00 € l'unité / Autre décoration florale sur devis	



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES - 2016

Réservations

Les réservations doivent être effectuées auprès du service commercial par écrit (email ou fax).
Une réservation est valide à la réception du chèque d'acompte et du contrat de réservation dûment signé.

Tarifs

Les tarifs indiqués sont nets, confidentiels et s'entendent TTC. Ils ne sont pas cumulables avec d'autres offres commerciales et sont valables jusqu'au 30 septembre 2015, sous réserve du maintien du taux de TVA dans la restauration.

Menus - Cocktails - Buffets

La sélection doit être commune pour l'ensemble des invités et doit être communiquée à la signature du contrat de réservation. Pour vous garantir fraîcheur et qualité, nos recettes changent selon les saisons et peuvent dépendre des arrivages journaliers. En cas de force majeure, le service commercial se réserve le droit de modifier l'offre sélectionnée (une suggestion d'une valeur similaire ou supérieure sera alors proposée).

Effectifs

L'effectif définitif doit être communiqué au plus tard 5 jours avant. Cette information servira de base à la facturation finale.

Facturation & règlement

Un acompte de 50% du montant de la prestation est demandé au moment de la confirmation de la réservation (sur la base de l'effectif communiqué à la confirmation de réservation).

La facturation finale s'effectue sur la base de l'effectif confirmé 5 jours avant la prestation.

Pour les prestations réservées une semaine avant, le règlement intégral sera demandé la veille.

Une facture complémentaire sera établie après la prestation pour les éventuels extra et heures supplémentaires.

Respect des horaires

Les horaires confirmés à la réservation sont tenus d'être respectés. A défaut, la société BERTACCHI se réserve le droit de refuser la prestation en cas de non-respect des horaires convenus.

Dans nos locaux à BEZANNES, nous sommes tenus de respecter la réglementation dans le domaine des ouvertures tardives et vous demandons de libérer les locaux au plus tard à 2h du matin. Des dérogations ponctuelles peuvent être demandées et doivent être anticipées suffisamment à l'avance.

Restrictions

Il est expressément rappelé au client que les prestations et services sont exclusivement fournies par la société BERTACCHI et qu'il est strictement interdit d'apporter quelque produit extérieur que ce soit sans l'accord préalable du service commercial. Pour des raisons de sécurité alimentaire l'apport de denrées alimentaires extérieures est interdit.

Ordre public

La société BERTACCHI est en droit de refuser toute manifestation qu'elle juge contraire à l'ordre public et aux bonnes mœurs, aux consignes de sécurité et aux impératifs de qualité inhérente au lieu.

Dans nos locaux à BEZANNES, le client s'engage à respecter et à faire respecter les consignes de sécurité prescrites par la loi et se rapportant aux locaux et matériels mis à disposition par la société BERTACCHI.

Droits musicaux

Toute diffusion musicale dans nos locaux à BEZANNES est soumise au paiement de droits musicaux auprès de la SACEM.

Les formalités de déclaration sont à effectuées par le client.

Dans le cas où la société BERTACCHI apporte ce service, les droits musicaux seront directement facturés au client.

Responsabilités

La société BERTACCHI n'est en aucun cas responsables des pertes, vols ou dégradations des objets personnels des clients.