

# M&S

CHATILLON

# BOOK TRAITEUR



**open** P2i

ANGERS  
ARENA LOIRE  
TRÉLAZÉ



▷▷ **5-11**  
DÉCEMBRE 2022

INTERNATIONAUX DE  
**TENNIS**

# SOMMAIRE

**1. Cocktails avec service**

**2. Pièces cocktail en livraison**

**3. Nos pièces cocktail et ateliers  
culinaires**

**4. Nos forfaits boissons**

**5. Conditions**

**6. Contacts**

**M&S**  
CHATILLON

# COCKTAILS

## AVEC SERVICE\*

### COCKTAIL Williams (15 PIECES) – 27€HT

- 8 pièces cocktail salées froides
- 2 mini marmites chaudes (équivalent 4 pièces)
- 3 pièces sucrées

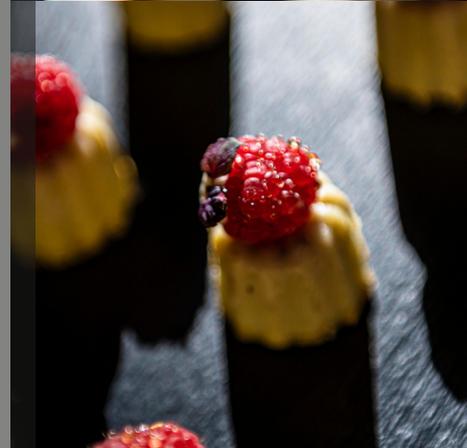
### COCKTAIL Sharapova (18 PIECES) – 34€HT

- 9 pièces cocktail salées froides
- 2 pièces cocktail salées chaudes
- 1 atelier au choix (équivalent 2 pièces)
- 4 pièces sucrées

### COCKTAIL Osaka (20 PIECES) – 43€HT

- 10 pièces cocktail salées froides
- 2 pièces cocktail salées chaudes
- 2 ateliers au choix (équivalent 4 pièces) > 1 atelier et 1 buffet
- 4 pièces sucrées

\*Service inclus à partir de 25 personnes et choix des pièces cocktail par nos soins.  
En dessous de cet effectif, nous pouvons effectuer la livraison des pièces cocktail



# PIÈCES COCKTAIL EN LIVRAISON\*

## COCKTAIL Hingis (8 PIÈCES) – 11,20€HT

- 6 pièces cocktail salées froides
- 2 pièces cocktail sucrées

## COCKTAIL Mauresmo (12 PIÈCES) – 16,80€HT

- 9 pièces cocktail salées froides
- 3 pièces cocktail sucrées

## COCKTAIL Henin (18 PIÈCES) – 25,20€HT

- 14 pièces cocktail salées froides
- 4 pièces cocktail sucrées

\*Nous livrons vos pièces cocktail sur site,  
sans vaisselle, sans verrerie et sans service.  
Choix des pièces cocktail par nos soins

M&S  
CHATILLON



# NOS PIÈCES COCKTAIL

## Exemples de pièces:

Choix des pièces par nos soins, selon la saisonnalité et disponibilité des produits

- **Blinis de quinoa d'Anjou, crème de potimarron et bleu, huile de noisette**
- **Chou crème de petits-pois, Ossau Iraty et poivrons confits au piment d'Espelette**
- **Clafoutis de St Maure de Touraine et crème miel et framboises**
- **Bille de foie gras à la figue et pain d'épices artisanal**
- **Chaud froid de volaille aux pleurotes « Enryngii »**
- **Pic de joue de bœuf aux carottes**
- **Tataki de bœuf, roquette et mousseline de pomme de terre au parfum wasabi**
- **Macaron foie gras et chutney exotiques**
- **Tartelette de saumon fumé au bois de citronnier et onctuosité de betterave rouge**
- **Piazzetta crème de truffe et champignons**
- **Verrine de tartare de St Jacques et purée de petits-pois mentholée**



# NOS PIÈCES

## COCKTAILS (suite)

### Exemples de pièces:

Choix des pièces par nos soins, selon la saisonnalité et disponibilité des produits

- **Blinis de foie gras et magret de canard**
- **Tortilla au chorizo**
- **Millefeuille de Bresaola, chèvre et menthe**
- **Pana Cotta de chèvre, tomates confites et Jambon Serrano**
- **Cabillaud fumé**
- **Sushis et makis (assortiment)**
- **Macaron saumon et citron caviar**
- **Escabèche de sardines grillées**
- **Mini muffin façon pizza**
- **Cupcake tomates séchées, fêta et crème de tapenade**
- **Focaccia olives et tomates confites**
- **Cake aux légumes de saison et pesto d'herbes**
- **Œuf mimosa printanier**
- **Betterave rôtie, chèvre frais aux noix, herbes et sarrasin grillé**



# NOS ATELIERS CULINAIRES

## ATELIERS CULINAIRES AU CHOIX

- **Charcuterie Ibérique: jambon serrano, Chorizo, et Lomo**
- **Charcuterie « cochonaille d'Olivier » : terrine des copains, pastrami de bœuf, paté en croute, magret de canard fumé**
- **Poissons : saumon gravelax, saumon fumé, espadon, cabillaud, dorade...**
- **Saumon en déclinaison : gravelax, fumé et ses différents crème et blinis**
- **Carpaccio de Saint-Jacques fumé au bois de hêtre, algues de wakamé et huile de sésame**
- **Buffet de 2 huîtres n° 3 et ses condiments**
- **Atelier gaufres salées**
- **Atelier œuf plein air : œuf basse température, espuma au choix: champignon ou chorizo**



M&S  
CHATILLON

# NOS FORFAITS

## BOISSONS (verrerie incluse)

- **Forfait 1 (2 verres/pers) - 5€HT:**
  - IGP OC Viognier Jamelles (blanc)
  - IGP OC Mourvedre Jamelles (rouge)
- **Forfait 2 ( 2 verres/pers) - 9,50€HT:**
  - Chablis AOC La Chablisienne finage (blanc)
  - Vacqueyras AOP Chateau Hautes Ribes (rouge)
- **Crémant Bouvet Ladubay Saphir AOC (1 coupe/pers) - 3,50€HT**
- **Coupe de champagne Taittinger - 12€HT (la coupe)**
- **Coupe de champagne Irroy - 10€HT (la coupe)**
- **Forfait "open soft" - 3€HT/pers:**
  - Eau minérale plate et eau gazeuse (bouteilles en verre)
  - Jus de fruits et coca-cola



# NOS CONDITIONS

**Confirmation des effectifs et choix du menu au plus tard 5 jours avant la prestation et uniquement par mail.**

**En cas d'annulation de votre commande à moins de 5 jours de votre événement, et ce qu'elle qu'en soit la cause, l'intégralité de votre commande vous sera facturée.**

**Rappel: Cocktail avec service à partir de 25 personnes.**

**M&S**  
CHATILLON

# M&S

## CHATILLON

Pour toutes questions, contactez nous par mail  
ou par téléphone à:



[laurane.j@ms-chatillon.fr](mailto:laurane.j@ms-chatillon.fr)



0241243697

Découvrez notre univers en nous suivant sur nos  
réseaux sociaux!



[ms-chatillon](#)



[MetSChatillon](#)



[ms\\_chatillon](#)



**open** P2i

ANGERS  
ARENA LOIRE  
TRÉLAZÉ



▷▷ **5-11**  
DÉCEMBRE 2022

INTERNATIONAUX DE  
**TENNIS**