



Traiteur - Trucks - Tendance



Cocktail

Nos formules

Nos formules cocktail

6 pièces	8,80 € HT	9,68 € TTC
<i>6 pièces salées</i>		
6 pièces	10,70 € HT	11,77 € TTC
<i>6 pièces sucrées</i>		
6 pièces	9,70 € HT	10,67 € TTC
<i>6 pièces salées + 6 pièces sucrées</i>		
12 pièces	18,20 € HT	20,02 € TTC
<i>9 pièces salées + 3 pièces sucrées</i>		
16 pièces	23,90 € HT	26,29 € TTC
<i>13 pièces salées + 3 pièces sucrées</i>		
18 pièces	26,80 € HT	29,48 € TTC
<i>15 pièces salées + 3 pièces sucrées</i>		
22 pièces	32,80 € HT	36,08 € TTC
<i>18 pièces salées + 4 pièces sucrées</i>		

Nos boissons

Softs1,81 € HT 2,00 € TTC
Eau plate et pétillante, sodas et jus de fruits

Carte des vins

Ecrin des Couley, rouge, 75 cl.....	12 € HT	14,40 € TTC
Bailli de Suffren rosé ou blanc 75 cl.....	10 € HT	12,00 € TTC
Château Virant en 3 couleurs 75 cl	18 € HT	21,60 € TTC
Esprit Gassier Rosé 75 cl.....	19,90 € HT	23,88 € TTC
Esprit Gassier Rosé 37,5 cl.....	14 € HT	16,80 € TTC

Cocktail

Punch maison.....1,66 € HT 2,00 € TTC

Nos Frais de livraison

Livraison inférieure à 25 kms :	18,00 € HT	21,60 € TTC
Livraison entre 25 et 60 kms :	35,00 € HT	42,00 € TTC
Livraison supérieure à 60 kms :	Sur Devis	

Enlèvement du cocktail par vos soins directement à nos locaux au 25 Boulevard Saint Marcel, 13011 Marseille : Aucun frais de livraison



Nos Pièces

Nos cocktails sont composés d'assortiments de pièces sélectionnées et confectionnées par notre Cheffe parmi la liste suivante :

Nos pièces salées

Mini brochette de volaille au curry vert,
Carpaccio de bœuf au parmesan
Brochettes de magret fumé, raisin et figues
Mini Brochettes de poulet abricot
Mini wraps chèvre miel tomates séchées,
Mini wraps Caesar
Tartare de saumon et pommes granny en cuillère japonaise
Pissaladière
Macarons salés saveur figue chèvre et thym
Macarons salés saveur truffe blanche et noisette
Mini ballotin au fromage frais, saumon, aneth
Mini navettes garnies (*magret figue / saumon fromage frais / jambon cru
cornichon / fromage*)
Mini tortillas garnies (*poulet, serrano, légumes-chèvre, saumon fumé*)
Assortiment de mini clubs (*poulet tikka, tzatziki sur pain nordique, poivron
tomates, avocat tomates*)
Bouchées surprises

Nos pièces sucrées

Perle de tropézienne
Mini moelleux au chocolat
Verrine de tiramisu
Verrine de mousse aux deux chocolats et crème
de noix de coco
Mini tartelette citron meringuée
Mini tartelette façon chiboust
Chou pécan caramel beurre salé
Mini tartelette banane caramel façon banoffee
Mini cheese-cake au caramel et chocolat
Mini éclair café et/ou chocolat
Assortiment de mini macarons
Mini cannelés



N'hésitez pas à nous faire part de vos éventuelles restrictions alimentaires.

Service et matériel

Livraison sans contact

Nos équipes livrent votre cocktail à l'heure convenue ensemble et l'installent à l'endroit de votre choix.

Une table devra être préparée par vos soins afin d'installer le cocktail.

Nous prévoyons un nappage blanc jetable.

INFO COVID : Dans le cadre des mesures prises suite à l'épidémie de COVID-19, nos livraisons / installations n'impliquent aucun contact. Nos livreurs livrent et installent votre cocktail avec le matériel nécessaire : masques et gants. Les gants sont à usage unique pour l'installation.

Matériel

Nappage blanc jetable

Plats de service en carton jetable

Serviettes cocktail, pic en bois, mini cuillères pour les pièces dessert le cas échéant

INFO COVID : nous pouvons prévoir un dressage en assiette individuelle (jetable). Merci de nous le préciser.

Gobelets en carton si option boissons

Pour toute demande spécifique impliquant du matériel, celui-ci sera consigné et des frais de transport

supplémentaire pourront être facturés pour la récupération du dit matériel.



Proposition tarifaire

	P.U. HT / pers	Nombre	Total HT	Montant TVA	Total TTC
Cocktail 6 pièces	8,40 €		- €	- €	- €
Cocktail 12 pièces	14,80 €		- €	- €	- €
Cocktail 16 pièces	18,60 €		- €	- €	- €
Cocktail 18 pièces	20,50 €		- €	- €	- €
Cocktail 22 pièces	24,50 €		- €	- €	- €
Ecrin des Couley 75cl	12,00 €		- €	- €	- €
Vin Bailli Suffren 75 cl	10,00 €		- €	- €	- €
Château Virant 75 cl	18,00 €		- €	- €	- €
Esprit Gassier 75 cl	19,90 €		- €	- €	- €
Esprit Gassier 37,5 cl	14,00 €		- €	- €	- €
Softs	1,81 €		- €	- €	- €
Livraison -25 kms	12,90 €		- €	- €	- €
Livraison +25 kms	25,00 €		- €	- €	- €
TOTAL			- €	- €	- €

Côté Sud Events
25 Boulevard Saint Marcel 13011
Marseille
06 20 59 24 49 – 04 91 81 53 79

Nos conditions

30 % d'acompte à la commande, le solde à réception de la facture. Confirmation par retour du « Bon pour accord » à contact@cotesudevents.fr
Nous vous informons que sans réponse de votre part sous dizaine, nous ne vous garantissons la disponibilité sur la date.

Traiteur engagé !

Parce que le monde change et que notre avenir se joue aujourd'hui, nous avons décidé d'engager une démarche éco-responsable. Pour cela :

Nous travaillons essentiellement en circuits courts, avec des partenaires locaux sur Marseille, Aix-en-Provence, Gardanne, Chateauneuf-les-martigues, les Pennes-Mirabeau, Allauch, Aubagne...

Nous privilégions les produits français, parce que nous croyons au savoir-faire de notre beau pays !

Nos plats sont faits maison avec des produits frais, dans nos laboratoires à Marseille, dans le 11ème arrondissement boulevard Saint Marcel...

Nous utilisons des matériaux recyclés et/ou recyclables, et des emballages éco-conçus afin de préserver notre planète (bambou, bois, carton recyclé, etc.),

Nous recyclons nos déchets, notamment lors de vos réceptions où nous avons à cœur de tendre vers une amélioration de nos performances environnementales !

