



Date de livraison : 2017

Heure de livraison souhaitée : entre : et (prévoir une plage horaire de 1h)

TOUTES VOS COORDONNEES A REMPLIR IMPERATIVEMENT SVP

Nom Client : N° Sociétaire : Service : Code Courrier :

Adresse MAIL :

Adresse COMPLETE de livraison

(pour les livreurs Grande Epicerie qui ne connaissent pas la Banque)

Téléphone fixe complet :

Portable :

CONDITIONS GENERALE DE VENTES

COMMANDE A PASSER MINIMUM 4 JOURS OUVRABLES A L'AVANCE

sans copie du mail recapitulatif
adressé à la GRANDE
EPICERIE NOUS
CONTACTER 72H AVANT
L'EVENEMENT .Merci
d'avance

TARIF PUBLIC AU 03 AVRIL 2017 REMISE 5 % à deduire

FRAIS DE LIVRAISON

centrale (22 rue Driant) annexes (Richelieu, Bourse, Rivoli...) ACPR 47 rue de Chateaudun

Frais de livraison.....9.90€

du lundi au samedi de 10h à 18h minimum commande 100€

Paris (tous arrondissements) Frais de Livraison15,00 €

Banlieue

frais livraison nous consulter :01-42-92-50-32 pour ANTONY environ 65 €

Désignation

Qté

Prix TTC

Total

Les Fours Salés Froids

Plateau mini club sandwichs (15 pièces)

5 Club Nordique Saumon Fumé Citron de Menton / 5 Club aux Herbes Pastrami Cheddar Roquette / 5 Club Ricotta et Petits Pois Concombre Germes de Poireaux

25.50 €

0.00

Plateau mini burgers (15 pièces)

5 Bœuf Tomate Confite Cheddar Iceberg Sauce Tartare / 5 Volaille Comté Iceberg Mayonnaise Citronnée / 5 Croquette Pois Chiche Betterave Tartare de Chou Fromage Blanc Menthe

36.00 €

0.00

Plateau mini-blinis (20 pièces)

5 Crevette Crème Avocat Yuzu / 5 Homard Laqué Vinaigre Framboise Tarama Oursin et Bleuets / 5 Saumon Fumé Crème Citron Baies Roses Aneth / 5 Crème et Brisures de Truffes

48.00 €

0.00

Plateau Bac (18 pièces)

3 Nid Garni Saumon Fumé Crèmeux Citron Cajou Germes de Betterave / 3 Crevettes Tandoori Carottes Graines de Coriandre / 3 Thon en Cube Grillé Sauce Soja / 3 Filet de Boeuf Sauce Teriyaki Wakame / 3 Filet de Boeuf Laqué au Jus de Veau Moutarde à l'Estragon / 3 Choux au Jambon de Parme Pesto de Sauge Alfalfa

39.60 €

0.00

Plateau Babylone (24 pièces)

3 Millefeuille Duo de Saumon Tarama Germes de Poireaux / 3 Choux garnis de Gambas Guacamole Germes de Poireaux / 3 Grenailles Saumon Fumé Crème à l'Aneth / 3 Blinis Crème Brisures de Truffe / 3 Foie Gras Pain d'Epices / 3 Croustille de Jambon Pata Negra Concassé de Tomates

60.40 €

0.00

Plateau Sèvres (24 pièces)

3 Homard en Sucrine Chutney Mirabelle / 3 Saint Jacques en Feuille à Feuille aux Algues Espuma d'Oursin / 3 Tartelettes au Crabe Perles de Vinaigre Balsamique Saveur Echalote Shiso Vert / 3 Grenaille Crème au Parmesan Chips de Bresaola / 3 Millefeuille au Magret et Confit de Canard Butternut Pomme Noisettes Pousses de Moutarde / 3 Risotto au Parmesan Boeuf Jus de Veau Alfalfa		62.50 €	0.00
Pains surprise Carrés (32 pièces)			
Jambon de Parme		37.00 €	0.00
Saumon Fumé		37.00 €	0.00
Crevette Sauce Cocktail et Saumon Fumé		37.00 €	0.00
Pata negra		45.00 €	0.00
Les Pièces de Présentation Salées (à commander au plus tard 4 jours à l'avance)			
Le Panier de Crudités (pour 25 Personnes) Oeufs de Cailles et Sauces Assorties Carotte Fane, Concombre, Asperge, Tomate Cerise Grappe, Radis, Chou-Fleur, Oeuf de Caille Sauces au Fromage Blanc : Ciboulette, Petits Pois, Paprika, Curry		75.00 €	0.00
Le Panier de Crudités (pour 25 Personnes) et Tartinables Panais, Carotte Fane et Chou-fleur, Tomate Cerise Grappe, Brocolis et Concombre Tartinables Houmos, Houmos de Betterave, Crème de Petits Pois et Menthe		80.00 €	0.00
<i>Les Pièces Salées Chaudes (Livrées Froides)</i>			
Les Fours Salés Chauds :			
Boîte de 24 Pièces Assorties Quiche Lorraine, Roulé Façon Pizza, Croque-Monsieur, Roulé au Saumon Sésame Noir et Wasabi, Gougère au Gouda, Pruneau au Lard, Gougère au Roquefort Amande, Moelleux aux Epinards et Chèvre, Feuilleté à l'Emmental, Quiche aux Poireaux, Saucisse Brioche, Moelleux aux Carottes		25.00 €	0.00
Les Spécialités			
15 Accras de Morue		12.00 €	0.00
15 Gambas Panées au Panko Mayonnaise au Wasabi		17.00 €	0.00
15 Ravioles de Volaille aux Epices Cajun Miel et Sauce Aigre Douce		24.00 €	0.00
15 Mini Cakes au Crabe, Sauce Tartare		25.00 €	0.00
Les Mini Brochettes			
15 Volailles à la Citronnelle		25.50 €	0.00
15 Noix de Veau à l'Estragon		25.50 €	0.00
Mini Cocottes			
6 Grenailles, Champignons, Persil		24.00 €	0.00
6 Fricassée de Poulet au Romarin		27.00 €	0.00
6 Effiloché de Cabillaud, Quinoa aux petits légumes		30.00 €	0.00
<i>Les Buffets</i>			
Les Quiches (12 parts)			
Quiche Lorraine		39.90 €	0.00
Quiche Provençale aux Légumes Grillés - Feta, Pesto de Sauge, Olive, Pignon		39.90 €	0.00
Quiche au Saumon et Epinards		49.90 €	0.00
Charcuterie (200 grs par personne)			
Assortiment de Charcuteries Tranchées Jambon Parme-Jambon à l'Os-Rosette Terrine de Campagne		19.80 €	0.00
Viandes et Poissons Froids (200 grs par personne)			
Brochette de Crevettes aux Epices - Accompagné de Courgettes et Coriandre		12.50 €	0.00
Faux-Filet en Tranche - Accompagné de Condiments et Sauces		14.50 €	0.00
Filet Mignon de Porc en Tranche - Accompagné de Condiments et Sauces		14.50 €	0.00
Noix de Veau en Tranche - Accompagnée de Condiments et Sauces		15.00 €	0.00
Médaille de Saumon - Accompagné de Tomates à la Parisiennes et Oeufs Mimosa		16.00 €	0.00
Les Assiettes (350 grs)			
L'Italienne - Poivrons Farcis, Involtinis de Speck, Tomates Séchées		15.50 €	0.00
La Grecque - Houmous, Caviar d'Aubergine, Tapenade d'Olives Noires, Pitas		15.50 €	0.00
Salades Composées (280 grs par personne)			
Salade de Carottes Rapées : Carottes Rapées, Vinaigrette, Persil		4.20 €	0.00
Salade Parisienne : Jambon, Comté, Oeufs de Caille, Tomates Cerises, Croutons, Mesclun		7.00 €	0.00
Salade Poulet Haricot Vert : Poulet, Haricots Verts, Parmesan, Tomates Cerises, Roquette, Raisins Secs		8.90 €	0.00
Salade Poulet Grenaille : Poulet, Grenailles, Parmesan, Tomates Cerises, Roquette		8.90 €	0.00
Salade Parme : Pâtes, Tomates Séchées, Mozzarella, Jambon de Parme, Artichauts, Pesto, Olives		8.90 €	0.00
Salade Italie : Pâtes, Poivrons Grillés, Olives Noires, Parmesan Roquette, Pistaches		8.90 €	0.00
<i>Les Entrées Froides (par personne)</i>			
Mille-Feuilles			
Mille-Feuille Saumon 200 grs		8.00 €	0.00

Mille-Feuille Poulet 200 grs		8.00 €	0.00
Burgers			
Bœuf, Mozzarella, Champignons, Confit d'Oignons, Sauce Caesar 130 grs		8.00 €	0.00
Saumon Fumé, Tzatziki 130 grs		8.00 €	0.00
Tofu et Graines, Mayonnaise à la Roquette, Germes de Poireaux 130 grs		8.00 €	0.00
Les Aspics (60 grs)			
Aspic Terre : Œuf Poché, Jambon, Brunoise de Légumes, Pesto 60 grs		5.90 €	0.00
Aspic Mer : Œuf Poché, Saumon, Guacamole, Julienne de Concombre et Radis, Perles Hareng, Aneth 60 grs		6.90 €	0.00
Les Petites Assiettes (90 grs)			
Terrine de Campagne en Tranche - Pain Tradition		8.00 €	0.00
Saumon Fumé Norvégien en Tranche Crème à l'Aneth - Blini		11.50 €	0.00
Tranche de Foie Gras Mi-Cuit de Canard - Chutney de Poire et Mangue		12.00 €	0.00
Mini Légumes Farcis		16.90 €	0.00
<i>Les Entrées Chaudes (par personne)</i>			
Quiches Individuelles			
Quiche Lorraine 150 grs		4.90 €	0.00
Quiche aux Poireaux 150 grs		4.90 €	0.00
Quiche aux Oignons 150 grs		5.90 €	0.00
Les Vol au Vent			
Vol au Vent de la Terre Volaille, Champignons Béchamel 200 grs		4.90 €	0.00
Vol au Vent de la Mer Cocktail de Fruits 200 grs		5.90 €	0.00
Vol au Vent au Ris de Veau Volaille Béchamel 200 grs		8.60 €	0.00
<i>Les Plats Chauds</i>			
Les Poissons (par personne/minimum 4 personnes)			
Pavé de saumon Mélange de Légumes Verts, Sauce Vierge 300 grs		16.50 €	0.00
Wok de Crevettes au Curry Vert Carottes Pois Gourmands Pousses de Soja Lait de Coco 300 grs		21.00 €	0.00
Dos de Cabillaud - Ecrsé de Pommes de Terre Légumes de Saison 300 grs		25.00 €	0.00
Les Viandes (par personne/minimum 4 personnes)			
Tajine de Poulet au Citron et Olives - Semoule 400 grs		12.50 €	0.00
Cœur de Filet de Bœuf - Pommes Dauphine au Piment d'Espelette, échalottes confites et jus corsé 400 grs		26.00 €	0.00
Le Fromage de nos Régions			
Plateau de 25 Bouchées de Chèvres Frais Assorties 400 grs - Curry, Paprika, Cendré, Poivre, Fines Herbes		26.00 €	0.00
Plateau de 4 Fromages Affinés (8 personnes) Brie-Comté-Roquefort-Sainte Maure de Touraine		45.00 €	0.00
Plateau Assortiments de 40 Bouchées (800 grs)		45.00 €	0.00
Plateau de 5 Fromages de Chèvre et Brebis Affinés (10 Personnes) Pouligny Saint Pierre-Gour Noir		51.00 €	0.00
Plateau de 5 Fromages Pâtes Dures (10 Personnes) Comté, Laguiole, Brebis, Beaufort, Mimolette		52.00 €	0.00
Mesclun, Vinaigrette (150 grs)		3.00 €	0.00
<i>Les Pains</i>			
Pains Individuels			
Petits Pains Tradition 50 grs		0.95 €	0.00
Petit Pain Noix 50 grs		0.95 €	0.00
Petit Pain Raisins 50 grs		0.95 €	0.00
Pains à Partager (tranchés ou non)			
Pain de Campagne au Levain 300 grs		1.95 €	0.00
Pain de Campagne aux Noix 300 grs		3.20 €	0.00
Pain de Campagne aux Raisins 300 grs		3.20 €	0.00
Pain Bûcheron 300 grs		3.45 €	0.00
Le Grand Pain de la Grande Epicerie (au poids) au kilo		6.00 €	0.00
<i>Les Fantaisies Sucrées</i>			
Les Fours Frais Sucrés			
Plateau de 24 Pièces Assorties Cheese Cake, Dôme Panna Cotta Noisettes sur Sablé Noisettes, Tartelette Cacahuètes Caramel, Lingot Pistache Citron		38.00 €	0.00
Plateau de 42 Pièces Assorties Cheese Cake, Dôme Panna Cotta Noisettes sur Sablé Noisettes, Tartelette Cacahuètes Caramel, Lingot Pistache Citron, Lingot Café Chocolat, Tartelette Citron Cœur Framboise, Chou Chocolat		66.50 €	0.00
Les Plateaux Mini Tartelettes (15 Pièces)			
Citron Meringué		30.00 €	0.00
Chocolat		34.00 €	0.00
Le Plateau de Choux (35 Pièces)			

15 Choux Chocolat, 10 Choux Vanille, 10 Choux Café		56.00 €	0.00
Les Macarons Classiques (Vanille, Chocolat , Framboise, Pistache, Café, Caramel Beurre Salé)			
Boite de 6 macarons		10.20 €	0.00
Boite de 12 macarons		20.40 €	0.00
Boite de 24 macarons		40.80 €	0.00
La Pyramide de Macarons (à commander au plus tard 4 jours à l'avance)			
100 Macarons Classiques Assortis		180.00 €	0.00
200 Macarons Classiques Assortis		360.00 €	0.00
<i>Les Incontournables</i>			
En Verrine (120 grs)			
Mousse au Chocolat		3.90 €	0.00
Crème à la Vanille		3.90 €	0.00
Crumble aux Pommes et Noisettes		3.90 €	0.00
A partager (720 grs)			
Cake au Chocolat (8 personnes)		20.00 €	0.00
Mousse au Chocolat (6 personnes)		33.00 €	0.00
Crème au Caramel (6 personnes)		33.00 €	0.00
Crumble aux Fruits (6 personnes)		33.00 €	0.00
<i>Les Tartes</i>			
Tarte Choc Choc Choc : Sablé Cacao, Crémeux Chocolat, Tuiles Cacao Torréfié			
Individuelle		6.50 €	0.00
6 personnes		38.50 €	0.00
Tarte Aux Framboises : Pâte sablée, Crème d'Amande, Crème Vanille, Framboises			
Individuelle		6.50 €	0.00
6 personnes		38.50 €	0.00
Flan à la Vanille			
Individuel		2.80 €	0.00
6 personnes		16.50 €	0.00
<i>Les Beaux Desserts et Grands Gâteaux selon la saison</i>			
Le Millefeuille à la Vanille de Madagascar : Feuilletage, Crème Fondante à la Vanille, Feuilleté Caramélisé			
Individuel		6.50 €	0.00
6 personnes		42.00 €	0.00
L'Entremets Citron Pistache : Biscuit Pistache, Croustillant et crème Pistache, Mousse Citron			
Individuel		6.50 €	0.00
6 personnes		38.50 €	0.00
Le Paris-Paris : Sablé Noisette, Mousseline Pralinée aux Noisettes et Miel, Chou Praliné			
Individuel		7.50 €	0.00
4 personnes		32.00 €	0.00
Le Saint Honoré			
Individuel		9.80 €	0.00
6 personnes		45.00 €	0.00
Le Chou à la Vanille			
L'Eclair au Chocolat		5.20 €	0.00
Les Accompagnements			
Sauce vanille pour 6 personnes 200 grs		6.10 €	0.00
Coulis de fruits rouges pour 6 personnes 200 grs		6.10 €	0.00
<i>Les Desserts à Partager</i>			
Les Desserts à Partager (à partir de 15 personnes) par Pers. à commander 4 jours à l'avance			
L'Intensément Chocolat (15 à 60 pers.) Bisc.tendre choco Croustillant Noisette Mousse Choco		8.00 €	0.00
Le Croquenbouche (à partir de 15 personnes) par Pers. à commander 4 jours à l'avance			
Un parfum au choix : vanille, chocolat, grand marnier (Prix pour 4 choux par personne)		12.50 €	0.00
Décoration supplémentaire			
Bougie Chiffre (la pièce)		1.60 €	0.00

Total TTC	0.00
REMISE 5%	0.00
TTC A REGLER	0.00

COMPOSITION D'UN COCKTAIL (à titre indicatif)

5/5

2/3 Salé - 1/3 Sucré

durée 1 heure 8 à 12 pièces par personne

durée 1h30 12 à 15 pièces par personne

durée 2 heures 15 à 18 pièces par personne

BOISSONS

vins et champagnes 1 bouteille pour 4/5 personnes

Eaux & Jus de Fruits 1 litre pour 10 personnes