



Olivier Claix
Traiteur - Organisateur de réceptions

Place de Pipaix 6
7904 PIPAIX
Tél / Fax : 069/66.69.36

www.traiteur-claix.com
e-mail : olivier@traiteur-claix.com

Nos formules « Barbecues » (d'avril à septembre)

(Nombre minimum : 20 personnes, sauf jambons chauds : 30 personnes)

Formule N°1 à 20,00 € hors tva (NEW):

Le « fast-food de luxe » : vous composez vous-même votre burger (bœuf et volaille cuits au barbecue) ; pain artisanal de la boulangerie Graines de Pain à Péruwelz, sauces diverses, fromages divers, salades et crudités diverses, tartares et tapenades de légumes, chips de lard fumé, foie gras de canard et confit d'oignon, ...

+ petits cornets de pommes allumettes

Formule N°2 à 21,00 € hors tva (minimum 30 personnes):

Jambon chaud, rôti longuement au four (aux herbes ou au miel)

Salade bar : salade de pommes de terre (ou pomme de terre en chemise chaude), crudités, féculents, sauces froides, pain et beurre

Formule N°3 à 23,00 € hors tva :

Les brochettes Mixed-Grill (servies en 2 x) (\pm 300 grs) composées de porc et bœuf marinés, chipolata, merguez, jambon à l'os, boudin blanc, lard fumé et légumes.

Salade bar : salade de pommes de terre (ou pomme de terre en chemise chaude), crudités, féculents, sauces froides, pain et beurre

Formule N°4 à 25,00 € hors tva :

Entrecôte (ou contre-filet) de bœuf, filet pur de porc, magret de canard (tranchés devant vos invités) (\pm 300 grs).

Salade bar : salade de pommes de terre (ou pomme de terre en chemise chaude), crudités, féculents, sauces froides, pain et beurre

Formule N°5 à 25,00 € hors tva :

Comprenant par personne (\pm 300 grs) :

Pilon de poulet, noisette de selle d'agneau marinée, pavé de jambon à l'os aux herbes de Provence, merguez, Chipolata, steak de bœuf mariné, médaillon de filet pur de porc

Salade bar : salade de pommes de terre (ou pomme de terre en chemise chaude), crudités, féculents, sauces froides, pain et beurre

Pour les formules 2, 3, 4 et 5, possibilité d'ajouter pour un budget de 7,00 € hors tva par personne (*) :

Beurre maître d'hôtel, poêlée de légumes de saison (chaud), gratin dauphinois (chaud)
3 variétés de sauces chaudes

(*) Dans le cas du supplément d'accompagnements chauds il est indispensable que nous assurions le service. La location des barbecues ainsi que l'énergie nécessaire à la cuisson est gratuite si une équipe de chez nous est présente pour assurer le service.

Les prix ne comprennent pas le service, ni le personnel pour la cuisson des viandes et le réapprovisionnement des accompagnements.

Prix au 01/01/2020. Ce tarif annule le précédent.

Ces prix sont garantis sauf erreurs d'impression ou fluctuation importante du marché.

Les prix s'entendent hors service et hors tva (6%, sauf si service de notre part, alors 12% ; la tva est par contre de 21% sur les boissons)