



BON DE COMMANDE

Date de livraison : / / 2019-2020

Société :

Correspondant :

Adresse de livraison :

Salle :
Etage :
Ascenseur : Petit Grand NON

Contact :
Téléphone :

Horaire de livraison

Créneau horaire au choix
avec un Minimum de 1 heure

Entre et

Téléphone :

Mail :

Adresse de facturation :

(si différente adresse de livraison)

Contact :

Envoi par mail :

CONDITIONS DE VENTES

Comment passer votre commande :

Par Mail : macommande@cocktailcocktail.com

Par Fax : 01.47.72.71.34

Commandes :

Toutes commandes, modifications ou annulations doivent être effectuées la veille avant 18h00.

Après 18h00 toute annulation sera facturée intégralement.

En cas de commande ou de modification le jour même, un forfait "dernières minutes" de 20 € HT sera imputé à votre facture.

Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée.

Plateaux repas :

Composés de couverts en inox, serviette papier, verre, petit pain, mini salière poivrière et petit bonbons mentholés

Lunch box :

Composés de couverts en inox et serviette papier

Buffets :

Livrés et dressés sur de la platerie jetable, accompagnés d'un kit comprenant assiettes, verres, serviettes et couverts jetables.

Tarifs et règlement :

Nos tarifs s'appliquent pour des livraisons en semaine et hors jours fériés. Pour toutes commandes les week end et jour fériés, nous consulter. Le règlement s'effectue à réception de facture.

Zones Géographiques et Tarifs de Livraison

ZONE 1 :

- Paris Ouest : 75001, 75002, 75006, 75007, 75008, 75009, 75015, 75016, 75017
- Dpt. 92 : Asnières-sur-Seine, Bois-Colombes, Boulogne-Billancourt, Clichy, Colombes, Courbevoie, Garches, Gennevilliers, Issy-les-Moulineaux, La Garenne-Colombes, Levallois-Perret, Malakoff, Nanterre, Neuilly-sur-Seine, Puteaux, Ruil-Malmaison, Sèvres, St-Cloud, Suresnes et Vanves

ZONE 2 :

- Paris Est : 75003, 75004, 75005, 75010, 75011, 75012, 75013, 75014, 75018, 75019, 75020
- Dpt. 92 : Antony, Bagneux, Bourg-la-Reine, Buzenval, Chatenay Malabry, Chatillon, Chaville, Clamart, Fontenay aux Roses, La Butte Rouge, Le Petit Clamart, Le Plessis Robinson, Marnes la Coquette, Meudon, Robinson, Sceaux, Vaucresson et Ville d'Avray

ZONE 3 :

Autres Départements : nous consulter

| Tarifs : | De 1 à 7 plateaux : | A partir de 8 plateaux : |
|-----------------|----------------------------|---------------------------------|
| Zone 1 | 20,00 € | Offerte |
| Zone 2 | 30,00 € | 15,00 € |
| Zone 3 | nous consulter | nous consulter |

SIGNATURE & TAMPON

Obligatoire

Date :



Téléphone : 01.41.38.08.34 Télécopie : 01.47.72.71.34

Site Internet : www.cocktailcocktail.com

Adresse : 7 Boulevard Aristide Briand - 92400 COURBEVOIE



PLATEAUX REPAS

| | | | | | |
|------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|
| Qté totale | Qté totale | Qté totale | Qté totale | Qté totale | Qté totale |
| MENU du MARCHÉ 23,00 € H.T. | MENU TRADITION 19,90 € H.T. | MENU GOURMET 22,90 € H.T. | MENU PLAISIR 24,90 € H.T. | MENU DELICE 27,90 € H.T. | MENU PRESTIGE 32,90 € H.T. |

Entrée du Marché
Plat du Marché Froid
 Viande Poisson
 Fromage
 Dessert du marché

Commande possible le jour même

| Entrée | Qté | Entrée | Qté | Entrée | Qté | Entrée | Qté | Entrée | Qté |
|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|
| Salade de pâtes vitaminée à la coriandre, vinaigrette d'agrumes | | Oeuf poché, duo de carottes au vinaigre de framboises | | Saumon mariné, tartare d'avocats à la citronnelle, copeaux de fenouils | | Carpaccio de St jacques à la citronnelle, bouillon terre et mer au ponzu | | Tartare de thon au gingembre, mangue, feuilles de shiso et tuile de lotus | |
| Coleslaw de carottes et chou blanc aux raisins de Corinthe | | Tartare de courgettes et tomates, féta aux herbes | | Tartare de tomates fraîches sur sablé parmesan vinaigrette balsamique à la savora | | Pressé de volaille au citron confit basse température, chapelure d'herbelette | | Marbré de foie gras aux figues et piments d'Espelette laqué au jus de grenade | |
| Clafoutis de printemps aux légumes, coulis fraîcheur | | Salade de ravioles au pesto, légumes primeurs croquants | | Salade fraîcheur, volaille caramélisée et vinaigrette de noisettes torréfiées | | Gourmandises de fèves et petits pois primeurs, œuf poché et croquant | | Œuf poché aux pointes d'asperges vertes, roquette et pecorino | |
| Entrée du jour | | Entrée du jour | | Entrée du jour | | Entrée du jour | | Entrée du jour | |

| Plat | chaud | froid | Plat | chaud | froid | Plat | chaud | froid | Plat | chaud | froid |
|--|-------|-------|---|-------|-------|---|-------|-------|---|-------|-------|
| Rôti de bœuf aux oignons doux, tagliatelles fondantes | | | Quasi de veau rôti au miel, wok de légumes du moment | | | Confit de bœuf aux carottes, sauce gribiche, salade de grenailles aux herbes | | | Filet de pintade à la tapenade de tomates, bayaldi d'aubergines | | |
| Volaille rôtie aux légumes, crumble de parmesan, tomates confites au romarin | | | Emincé de porc à l'arrabiata, salade pomme de terre au romarin | | | Emincé de veau poêlé à l'estragon, tatin de tomates confites au thym | | | Pièce de bœuf poêlé aux giroles, dentelle de parmesan, compotée de légumes | | |
| Millefeuille d'aubergines confites au bœuf, coulis de légumes au basilic | | | Rôti de filet de volaille mariné, nouilles soba sautées façon thai | | | Suprême de volaille aux olives Kalamata, tian de légumes aux courgettes jaunes | | | Pavé de noix de veau au miel et ciboule, écrasé de pommes de terre douces | | |
| Pavé de lieu noir rôti sur peau, sauce à l'oseille, carottes biseau à la ciboule | | | Blanc de cabillaud iodé, croquant de légumes et émulsion de betterave rouge | | | Gambas au curry et au lait de coco, légumes parfumés au poivre de Sichuan | | | Filet de bar cuit et cru au cœur d'agrumes et huile parfumée, légumes grillés | | |
| Dos de saumon mariné sur peau, tagliatelles fraîches et légumes | | | Vapeur de saumon au tilleul, sauce raïta, copeaux de légumes fondants | | | Filet de dorade grillée, sauce vierge aux échalotes roses, linguines de courgettes et ratatouille | | | Dos de rascasse poêlé, haricots blancs au pistou | | |
| Salade végan aux légumes de saison, quinoa, grenade et graines de lin | | | Salade végan aux légumes de saison, quinoa, grenade et graines de lin | | | Salade végan aux légumes de saison, quinoa, grenade et graines de lin | | | Salade végan aux légumes de saison, quinoa, grenade et graines de lin | | |
| Plat du jour | | | Plat du jour | | | Plat du jour | | | Plat du jour | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

Comment composer vos plateaux repas ?

Pour une meilleure gestion, nous recommandons un choix unique d'entrée/plat/fromage/dessert

Si vous souhaitez diversifier votre commande, merci de respecter les indications ci-dessous pour le nombre de choix d'entrées, de plats et de desserts :

- 1 à 5 plateaux repas : 1 seul choix
- 6 à 11 plateaux repas : jusqu'à 2 choix
- 12 à 17 plateaux repas : jusqu'à 3 choix
- 18 à 23 plateaux repas : jusqu'à 4 choix
- au-delà de 24 plateaux : jusqu'à 5 choix

Pour de plus amples informations : nous contacter

| Fromage | Qté | Fromage | Qté | Fromage | Qté | Fromage | Qté | Fromage | Qté |
|--|-----|---|-----|--|-----|---|-----|--|-----|
| Fromage affiné | | Fromages affinés | | Fromages affinés | | Fromages affinés | | Fromages affinés | |
| Fromage frais de campagne aux herbes fraîches | | Fromage frais de campagne aux herbes fraîches | | Fromage frais de campagne aux herbes fraîches | | Fromage frais de campagne aux herbes fraîches | | Fromage frais de campagne aux herbes fraîches | |
| Dessert | Qté | Dessert | Qté | Dessert | Qté | Dessert | Qté | Dessert | Qté |
| Moelleux aux amandes et cassis, crème anglaise | | Mi cuit au chocolat et fruits rouges, crème anglaise vanillée | | Marbré aux 2 chocolats et myrtille sauvage, crème anglaise | | Fondant de chocolat au thé vert, crème anglaise à la vanille | | Clafoutis de fruits frais caramélisés façon crème brûlée | |
| Fromage blanc de campagne aux pralines roses et coulis de fruits | | Compote de pommes et rhubarbe rouge aux pralines roses | | Pannaçotta aux fruits rouges et zestes d'agrumes | | Croustillant noisettes, coulis de fruits frais et petite meringue | | Cœur fondant chocolat et caramel au beurre salé | |
| Mousse au chocolat, pépites de spéculoos | | Dacquoise au citron confit, coulis de fruits jaunes | | Fondant de poires aux éclats d'amandes grillées | | Salade d'agrumes à la cannelle et pralines roses | | Salade de fruits frais et mangue rôtie | |
| Fruit frais de saison | | Salade d'ananas aux éclats de noix de pécan | | Salade de fruits frais, sirop au thé jasmin | | Dessert du jour | | Dessert du jour | |
| Dessert du jour | | Dessert du jour | | Dessert du jour | | | | | |



- Pour recevoir le Menu du Marché, inscrivez-vous à la Newsletter -



BUFFETS

- Pour un Minimum de 15 Personnes -

Sur la base de : personnes

Buffet Tradition, PU HT 21 €

Clafoutis de légumes de saison, coulis fraîcheur
Coleslaw de carottes et chou blanc aux raisins de Corinthe
Salade de pâte vitaminée à la coriandre, vinaigrette d'agrumes

Rôti de bœuf aux oignons doux
Filet de mignon de porc poêlé à l'arrabiata, chips de coppa

Plateaux de fromages affinés
Mesclun croquant

Tartes aux pommes aux pralines roses, coulis de fruits
Mousse au chocolat, copeaux de chocolat blanc et spéculos

Baguettes

Buffet Italien, PU HT 23 €

Tartare de courgettes et tomates, féta aux herbes
Petite ratatouille de légumes confit au romarin
Farfalles au pécorino et piquillos, basilic ciselé

Volaille rôtie aux légumes, crumble de parmesan
Dos de dorade grillé aux herbes, vinaigrette gourmande et copeaux de légumes

Plateaux de fromages affinés
Mesclun croquant

Tarte aux fruits de saison
Dacquoise au lemongello et citron confit, coulis de fruits frais

Baguettes

Buffet du Monde, PU HT 26 €

Saumon mariné, tartare d'avocats à la citronnelle, copeaux de fenouils
Salade de ravioles au pesto, légumes primeurs croquants
Nouilles soba thaï à la citronnelle et au gingembre

Gourmandise de volaille au citron confit, crème fouettée à la coriandre
Blanc de cabillaud iodé, vinaigrette gourmande aux fèves de soja

Plateaux de Fromages affinés
Mesclun croquant

Tarte aux fruits de saison, amandes émondées
Salade d'ananas aux copeaux de noix de coco

Baguettes

Buffet Découverte PU HT 32 €

Marbré de foie gras aux figues, laqué au jus de grenade
Salade de roquette, œufs pochés et saumon fumé, pointes d'asperges vertes
Pipe rigate et haricots verts et champignons du moment

Petit rôti de pintade aux légumes croquants, sauce tartare
Dos de rascasse poêlé sur peau, vinaigrette d'agrumes

Plateaux de Fromages affinés
Petit pain aux figues
Mesclun aux pignons de pin grillés

Salade de fruits frais à la mangue rôtie, pistaches émondées
Mi cuit au chocolat, copeaux de pain d'épices, crème anglaise vanillée

Baguettes

Dressage sur platerie Jetable en coffret Kraft
Assiettes, Verres et Couverts Jetables, Serviettes en papier
Livraison Incluse sur Zone 1 et Zone 2 - Zone 3 en supplément
Pour une Commande Inférieure à 15 personnes : Nous Consulter

PETIT-DEJEUNER

- Pour un minimum de 10 personnes -

PETIT-DEJEUNER CLASSIQUE, PU HT 8 €

Boissons Chaudes :

Café Arabica,
Thés assortis : English breakfast, Earl Grey, Jasmine green, Ginger lemongrass...

Accompagné de sucre pure canne, lait et citron.

Eaux minérales :

Evian et Perrier,

Jus de fruits Granini :

Orange et pamplemousse rose

3 mini viennoiseries par personnes :

Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins...

PETIT-DEJEUNER PRESTIGE PU HT 10 €

Boissons Chaudes :

Café Arabica,
Thés assortis : English breakfast, Earl Grey, Jasmine green, Ginger lemongrass...

Accompagné de sucre pure canne, lait et citron.

Eaux minérales :

Evian et Perrier,

Jus de fruits frais pressé :

Orange et pamplemousse rose

2 mini viennoiseries par personnes :

Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins...

1 brochette de fruits frais de saison

Dressage sur plateau effet ardoise en coffret Kraft

Thermos noir pour le café, Thermos blanc pour le thé

Tasses, agitateurs et verres jetables, Serviettes en papier

Livraison sur Zone 1 : 20 €, Zone 2 : 30 € - Zone 3 nous consulter

Pour une Commande Inférieure à 10 personnes : nous consulter

Sur la base de :

personnes

LUNCH BOX, PU HT 15 €

Une entrée :

- ... Salade de pâtes vitaminée aux agrumes et à la coriandre
- ... Coleslaw de carottes et choux blanc aux raisins de Corinthe
- ... Tartare de courgettes et tomates, féta aux herbes
- ... Salade végan aux légumes de saison, quinoa, grenade et graines de lin
- ... Tartare de tomates, réduction de balsamique à la savora, crumble de parmesan
- ... Salade fraîcheur, volaille caramélisée et vinaigrette de noisettes torréfiées

Sandwiches :

- ... **Club sandwiches :**
Emincé de volaille et crudités / Guacamole légèrement pimenté
- ... **Pain nordique :**
Rillettes de saumon et crème d'aneth / Fromage frais ciboulette
- ... **Focaccia :**
Rôti de veau braisé sauce tartare / Tapenade de légumes et pignons
- ... **Pain viennois :**
Carpaccio de bœuf et parmesan / Chèvre frais et concombre

Un dessert :

- ... Moelleux aux amandes et cassis, crème anglaise
- ... Fromage blanc de campagne aux pralines roses et coulis de fruits
- ... Tiramisu au cacao amer
- ... Compote de pommes et rhubarbe, copeaux de chocolat
- ... Salade d'ananas aux éclats de noix de pécan
- ... Panacotta au coulis de fruits rouges et zestes d'agrumes

Petit pain

Lunch box individuel

Couverts jetables, Serviettes en papier

Même tarif de livraison que pour les plateaux-repas



PLATEAUX SANDWICHES

SANDWICHES

- conseillé pour 5 à 6 personnes -

- Plateau de Demi-Club sandwichs pain de mie, PU HT 60 €**
Emincé de volaille et crudités / Guacamole légèrement pimenté / Cream cheese à la ciboulette...
- Plateau de sandwichs pain « Nordique », PU HT 60 €**
Rillettes de saumon et crème d'aneth / Fromage frais ciboulette / Chèvre et tomates confites...
- Plateau de sandwichs « Focaccia », PU HT 60 €**
Rôti de veau braisé sauce tartare / Tapenade de légumes et pignons / Ricotta au basilic
- Plateau de sandwichs pain viennois PU HT 60 €**
Carpaccio de bœuf et parmesan / Chèvre frais et concombre / Rillettes de saumon au tzaziki...

ENTREES

- Petits pots d'Entrées, PU HT 3,00 €**
... Salade de pâtes vitaminée aux agrumes et à la coriandre
... Coleslaw de carottes et choux blanc aux raisins de Corinthe
... Tartare de courgettes et tomates, féta aux herbes
... Salade végan aux légumes de saison, quinoa, grenade et graines de lin
... Tartare de tomates, réduction de balsamique à la savora, crumble de parmesan
... Salade fraîcheur, volaille caramélisée et vinaigrette de noisettes torréfiées

DESSERTS

- Petits pots de Desserts, PU HT 3,50 €**
... Moelleux aux amandes et cassis, crème anglaise
... Fromage blanc de campagne aux pralines roses et coulis de fruits
... Tiramisu au cacao amer
... Compote de pommes et rhubarbe, copeaux de chocolat
... Salade d'ananas aux éclats de noix de pécan
... Panacotta au coulis de fruits rouges et zestes d'agrumes

- Assortiment de 5 pièces sucrées, PU HT 7 €**
Brochettes de fruits frais, Mini Macarons, Opéra, Clafoutis...

Dressage sur platerie Jetable en coffret Kraft
Serviettes en papier

Livraison sur Zone 1 : 20 €, Zone 2 : 30 € - Zone 3 nous consulter
Pour une Commande Inférieure à 15 personnes : Nous Consulter

COCKTAIL PLAQUETTE

- Pour un minimum de 15 personnes -

- Apéritif 8 pièces, PU HT 12 €** (8 salés froids)
- Apéritif 12 pièces, PU HT 18 €** (9 salés froids et 3 sucrés)
- Goûter 10 pièces, PU HT 15 €** (4 salés froids et 6 sucrés)
- Déjeuner 20 pièces, PU HT 28 €** (15 salés froids et 5 sucrés)
- Déjeuner 25 pièces, PU HT 35 €** (19 salés froids et 6 sucrés)
- Autres, PU HT** €Salés froidsSucrés

Dressage sur platerie Jetable en coffret Kraft - Serviettes en papier
Livraison sur Zone 1 : 20 €, Zone 2 : 30 € - Zone 3 nous consulter
Pour une Commande Inférieure à 15 personnes : Nous Consulter

BORDEAUX

Rouge : L'Ovale de Cassini, Bordeaux
Hautes Gravières, Graves
Château Cassini, Saint Emilion BIO
Héritage de Le Boscq, Saint Estèphe

| | |
|---------|--|
| 12,00 € | |
| 15,00 € | |
| 17,00 € | |
| 20,00 € | |

Blanc : Château Ricaud
Croix des Bouquets, Graves
Château Roumieu, Sauternes

| | |
|---------|--|
| 12,00 € | |
| 15,00 € | |
| 20,00 € | |

BOURGOGNE

Rouge : Pinot Noir, « Domaine Aegerter »
Irancy, « Domaine Richoux »
Hautes Côtes de Beaune « Domaine Aegerter »

| | |
|---------|--|
| 16,00 € | |
| 18,00 € | |
| 20,00 € | |

Blanc : Macon Village, « Domaine Aegerter »
Chablis « Domaine Christian Moreau »

| | |
|---------|--|
| 15,00 € | |
| 20,00 € | |

LOIRE

Rouge : Cabernet « Le Bouquet »
Bourgueil Peu Muleau « Domaine Pierre Caslot »
Menetou Salon, « Le Grand Argentier »

| | |
|---------|--|
| 13,00 € | |
| 15,00 € | |
| 18,00 € | |

Blanc : Sauvignon le Bouquet, Domaine Laporte
Quincy "Domaine Laporte", BIO
Pouilly Fumé « Les duchesses » BIO

| | |
|---------|--|
| 13,00 € | |
| 16,00 € | |
| 18,00 € | |

VALLEE DU RHONE

Rouge : Côtes du Rhone, Saint Esprit, Delas
Blanc : Côtes du Rhone, Saint Esprit, Delas

| | |
|---------|--|
| 13,00 € | |
| 13,00 € | |

AUTRE

Rosé : Côtes de Provenances

| | |
|---------|--|
| 14,00 € | |
|---------|--|

CHAMPAGNES

Louis Régnier Blanc de Blanc
Deutz Classic
Deutz Rosé
Crémant de Bourgogne "Domaine Aegerter"

| | |
|---------|--|
| 26,00 € | |
| 32,00 € | |
| 40,00 € | |
| 16,00 € | |

NON ALCOOLISEES

Evian 1,5 litre
Badoit 1 litre
Perrier 1 litre
Evian 33 cl
Badoit 33 cl
Perrier 33 cl
Nestlé Pure Life 50cl

| | |
|--------|--|
| 3,00 € | |
| 3,00 € | |
| 3,00 € | |
| 1,50 € | |
| 1,50 € | |
| 1,50 € | |
| 1,50 € | |

Coca-Cola 1,5 litre
Coca-Cola zéro 1,5 litre
Coca-Cola 33 cl
Coca-Cola zéro 33 cl

| | |
|--------|--|
| 3,00 € | |
| 3,00 € | |
| 1,50 € | |
| 1,50 € | |

Jus de fruits Granini 1 litre
*Orange - Pamplemousse - Pomme
Ananas - Mangue -*

| | |
|--------|--|
| 4,00 € | |
|--------|--|

Jus de fruits Patrick Font 1 litre
*Fraise - Pêche - Mangue - Pomme
Poire - Orange - Abricot -*

| | |
|--------|--|
| 8,00 € | |
|--------|--|

BOISSONS CHAUDES

Livré avec tasses jetables - Dosettes de sucre et lait
Thermos offert

Thermos de Café (10 personnes)
Thermos de Thé (10 personnes)

| | |
|---------|--|
| 20,00 € | |
| 20,00 € | |

ALCOOLS

Heineken 33 cl
Corona 33 cl
Cidre Brut
Whisky Ballantine's
Vodka Absolut
Gin
Marc de Bourgogne/Fine de Bourgogne
Ricard
Porto (rouge ou blanc)
Martini (rouge ou blanc)

| | |
|---------|--|
| 3,00 € | |
| 3,00 € | |
| 8,00 € | |
| 30,00 € | |
| 30,00 € | |
| 30,00 € | |
| 30,00 € | |
| 30,00 € | |
| 30,00 € | |
| 30,00 € | |

DIVERS

Limonadier (Tire-bouchon - Décapsuleur)
Nappage Tissu Jetable (au mètre)
Nappage papier (10 mètres)
Verres jetables (x20)
Flûtes jetables (x10)

| | |
|---------|--|
| 4,00 € | |
| 8,00 € | |
| 10,00 € | |
| 10,00 € | |
| 10,00 € | |