



**votre
réception :**

TRAITEUR



Présentation

Créa-Réceptions, traiteur basé à Roquevaire (BdR), organisateur de réceptions **depuis 2008**, vous propose une cuisine de goût et de qualité qui **valorise les produits régionaux**.

Créa-Réception c'est aussi une équipe de professionnels et de partenaires de choix à **l'écoute de sa clientèle**, afin de garantir un évènement à la hauteur de ses attentes.

PAR EMAIL

crea-receptions@live.fr
www.crea-receptions.com

NOS LOCAUX

Créa-Réceptions
ZAC Saint Estève lot n°20 Box 3
13360 Roquevaire

PAR TÉLÉPHONE

Assistante Direction : Ingrid
Tel : 06 62 40 18 68
Direction : M.MOSA
Tel : 06 27 83 06 32



Sommaire

- Présentation / Contact 01
- Cocktails & Animations du Chef 03
- Menus & Brunch 15
- Pour les plus jeunes 25
- Carte des vins et boissons 29
- Arts de la table 33
- Personnel de service 37
- Conditions générales de vente 41

**cocktails &
animations**
du Chef

PLANCHA

- Mini burger
& ses frites de polenta
- Saint-Jacques rôties
& son tartare de letterave
rindaigrette aux agrumes



Cocktail

apéritif

08

PIÈCES

- Croustillant panna cotta de homard, purée de cèpes et crevettes marinées
- Navette briochée chantilly mascarpone, pesto, coppa
- Blinis de patate douce et chips de bacon grillé
- Carré croustillant de St Jacques façon « Cayenne » (ananas séché, pointe de Cayenne)
- Moelleux poivrons façon «Basquaise»
- Tartine carpaccio de boeuf, pesto et parmesan
- Pic de crevettes marinées façon « thaï »
- Macaron « Gascon » comme un canapé, foie gras, jambon cru et mangue fraîche

Liste non exhaustive, pièces données à titre indicatif

Tarif

13,90 €^{TTC}

/personne, sur base minimale de 20 personnes.
Tarif à titre indicatif, dégressif selon le nombre de convives prestation sur mesure. TVA à 10% incluse

Tarif service : nous consulter





Cocktail

apéritif

12

PIÈCES

- Croustillant panna cotta de homard, purée de cèpes et crevettes marinées
- Navette briochée chantilly mascarpone, pesto, coppa
- Blinis de patate douce et chips de bacon grillé
- Carré croustillant de St Jacques façon « Cayenne » (ananas séché, pointe de Cayenne)
- Moelleux poivrons façon « Basquaise »
- Tartine carpaccio de boeuf, pesto et parmesan
- Pic de crevettes marinées façon « thaï »
- Macaron « Gascon » comme un canapé, foie gras, jambon cru et mangue fraîche
- Teriyaki de volaille (pièce chaude)
- Palet fondant, risotto /cèpes
- Tartelette provençale (aubergines grillées, tapenade et chèvre frais)
- Tartine briochée de Rouget, légumes croquants et rouille maison

Tarif

19,90 € TTC

/personne, sur base minimale de 20 personnes.
Tarif à titre indicatif, dégressif selon le nombre de convives prestation sur mesure.
TVA à 10% incluse

Tarif service : nous consulter

Liste non exhaustive, pièces données à titre indicatif



cocktail

dinatoire

18

PIÈCES

Salé

- Croustillant panna cotta de homard, purée de cèpes et crevettes marinées
- Navette briochée chantilly mascarpone, pesto, coppa
- Blinis de patate douce et chips de bacon grillé
- Carré croustillant de St Jacques façon « Cayenne » (ananas séché, pointe de Cayenne)
- Moelleux poivrons façon « Basquaise »
- Tartine carpaccio de boeuf, pesto et parmesan
- Pic de crevettes marinées façon « thaï »
- Macaron « Gascon » comme un canapé, foie gras, jambon cru et mangue fraîche
- Teriyaki de volaille (pièce chaude)
- Palet fondant risotto / cèpes
- Tartelette provençale (aubergines grillées, tapenade et chèvre frais)
- Tartine briochée de rouget légumes croquants rouille maison

Liste non exhaustive, pièces données à titre indicatif

Animation

- Un atelier au choix dans la carte des animations
(*hormis celles marquées d'un astérisque*)

Sucré

- Assortiment de mignardises (2p/pers.)
- Macarons artisanaux
- Cuillère de fruits : tartare de fraises à la menthe/ananas, coco, mangue

liste non exhaustive, pièces à titre indicatif

Tarif

33,90 € TTC

/personne, sur base minimale de 30 pers.
Service obligatoire avec animation salée.
Tarif à titre indicatif, dégressif selon le nombre de convives,
Possibilité cocktail 18P sans animation livré
(tarif: nous consulter) TVA à 10% incluse.

Tarif service : nous consulter



crédits photos - Élodie Ruiz

cocktail dinatoire

24

PIÈCES

Salé

- Cocktail apéritif 12 pièces **(voir page 08)**

Animations

- Trois ateliers au choix dans la carte des animations
(hormis celles marquées d'un astérisque)

Fromage

- plateaux au buffet, accompagnés
de pains tranchés variés

liste non exhaustive, pièces à titre indicatif

Sucré

- Pyramide de macarons
- Assortiment de mignardises (2p/pers.)
- cuillère de tartare de fraises à la menthe, ou
mangue/ananas.

possibilité d'entremet (nous consulter)

Café Nespresso professionnel & thé

Tarif

45,90 € TTC

/personne, sur base minimale de 30 pers.
Service obligatoire avec animation salée.
Tarif à titre indicatif, dégressif selon le nombre de
convives,
Possibilité cocktail 24P sans animation livré
(tarif: nous consulter)

Tarif service : nous consulter

Animations

du chef

- **ATELIER FOIE GRAS**

Terrine de Foie gras maison servie sur ardoise avec ses accompagnements *chutneys, pains spéciaux* **(suppl. 1€/pers.)**

OU

poêlée de foie gras cru, chutney, sel de Guérande et pains spéciaux **(suppl. 2€/pers.)**

- **ATELIER DU SUD OUEST**

Magret de canard grillé et saucisse de Toulouse
Confite, Pdt façon « Bistrot », sel de Guérande

- **PLANCHA TERROIR**

Brochettes d'onglet de bœuf marinées
aux herbes polenta gratinée, petits légumes

- **PLANCHA GRAND LARGE**

Noix de Saint Jacques du Canada Label Rouge
juste saisies accompagnées de leur tartare de
betterave, velouté d'agrumes.

- **ATELIER WOK**

Poulpes ou gambas préparés au wok en
persillade sur son croustillant de pommes de
terre.



The background features a central green square containing the text. To the right, a white plate with a green sauce, a red flower, and a yellow sauce is visible. A silver fork is positioned vertically, with its handle extending from the bottom and its tines pointing upwards. The entire composition is overlaid with several thin, light green circular lines.

Menus & Brunch





Menu

Découverte

Entrée au choix

- Tarte fine de Rouget poêlé, confit de légumes du soleil, coeur d'artichaut au pistou
- Foie gras de canard mi-cuit, chutney de figues, sésame torréfié, sur pain d'épices et bouquet de mâche
- Burratine sur son coulis de poivrons rouges et tomates cœur de bœuf, jus au basilic frais

Plats au choix

- Dos de cabillaud rôti, sauce soubise sur blinis moelleux de pomme de terre et compotée de légumes d'Antan
- Tronçon de joue de bœuf braisée façon Rossini et son écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, tagliatelles de carottes
- Suprême de volaille fermière au piment d'Espelette, façon « Basquaise » et sa polenta gratinée aux petits légumes

Fromage

- Assiette de trois fromages sur son mesclun, pains.

Desserts*

- Entremet des mariés ou pièce montée traditionnelle (2 choux/pers.)
- Pyramide de macarons artisanaux ou plateaux de mignardises (3 pièces/pers.)

Café Nespresso professionnel & thé

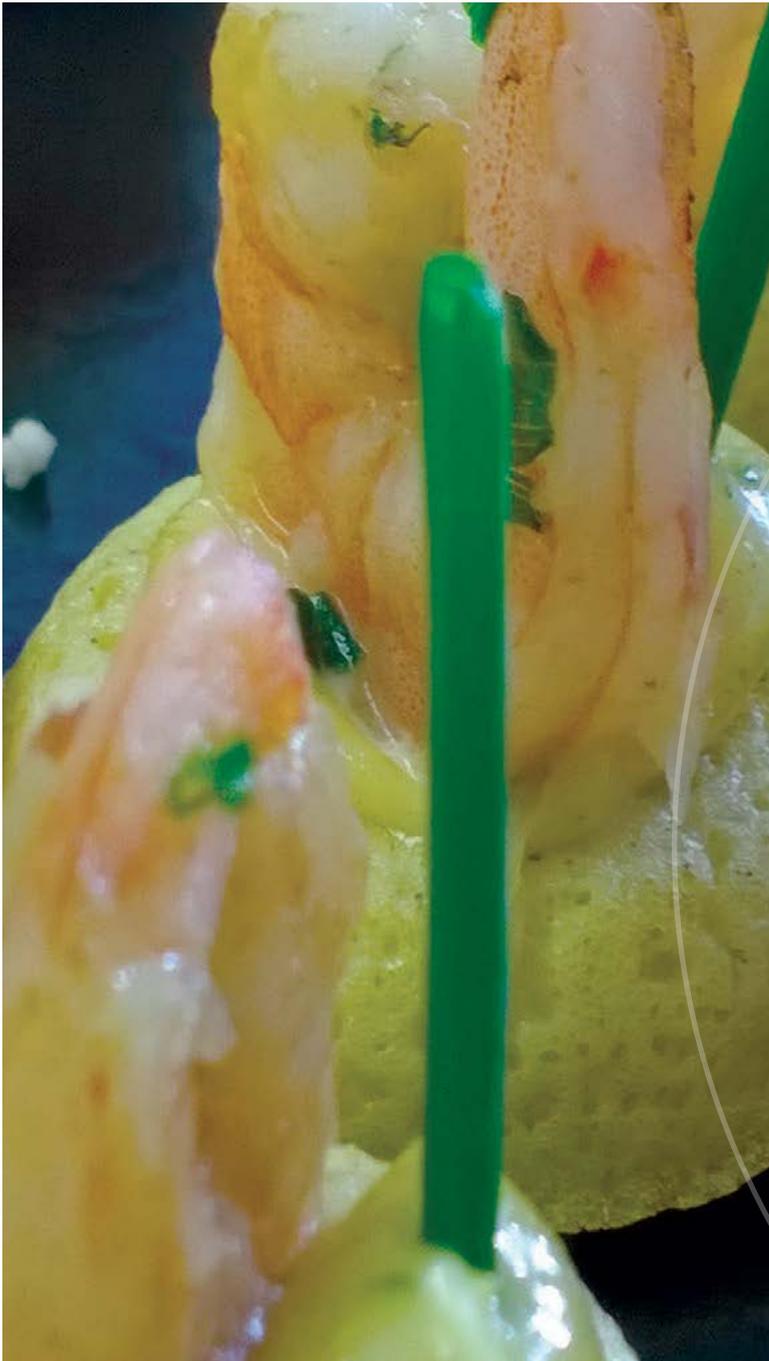
Tarif

nous consulter € TTC

Base minimale de 30 pers. Service obligatoire .
Tarif dégressif selon le nombre de convives.
PRESTATION SUR MESURE

***dessert au choix** à l'assiette (nous consulter) ou formule buffet

Tarif service : nous consulter



Cocktail 16p **dont une animation** **salée au choix (cf.liste)**

- Croustillant panna cotta de homard, purée de cèpes et crevettes marinées
- Navette briochée chantilly mascarpone, pesto, coppa
- Blinis de patate douce et chips de bacon grillé
- Carré croustillant de St Jacques façon «Cayenne» (ananas séché, pointe de Cayenne)
- Moelleux poivrons façon « Basquaise »
- Tartine carpaccio de boeuf, pesto et parmesan
- Pic de crevettes marinées façon «thai»
- Macaron « Gascon » comme un canapé, foie gras, jambon cru et mangue fraîche
- Teriyaki de volaille (pièce chaude)
- Palet fondant risotto / cèpes
- Tartelette provençale (aubergines grillées, tapenade et chèvre frais)
- Tartine briochée de rouget, légumes croquants et rouille maison
- Cuillère de pâtes perles, tobiko, dés de saumon et sauce citronnée
- Crostini mousseline d'artichaut truffée, Morcilla Ibérique



Menu Gourmand

Plats au choix

- Paleron de veau braisé, légumes façon Tajine et figues, sur son blinis à la crème
- Dos de cabillaud en croûte d'épices, riz sauvage parfumé, fenouil confit et compotée de légumes du soleil
- Tronçon de joue de bœuf braisée façon Rossini, jus à la truffe, écrasé de pommes de terre à la ciboulette.
- Souris d'agneau confite, jus au thym, polenta gratinée au parmesan et légumes confits
- Filet de canette rôti aux poires, écrasé de pdt, légumes d'Antan

Fromage

- Assiette de trois fromages sur son mesclun.

** liste pieces et plats à titre indicatif*

Desserts*

- Entremet des mariés ou pièce montée traditionnelle (2 choux/pers.)
- Pyramide de macarons artisanaux ou plateaux de mignardises (3 pièces/pers.)

Café Nespresso professionnel & thé

Tarif : nous consulter € TTC

Base minimale de 30 pers. Service obligatoire .
Tarif dégressif selon le nombre de convives.
PRESTATION SUR MESURE

**dessert au choix à l'assiette (nous consulter) ou
formule buffet*

Tarif service : nous consulter



Cocktail 12p* **dont 1 animation** **salée au choix (cf. liste)**

- Croustillant panna cotta de homard, purée de cèpes et crevettes marinées
- Navette briochée chantilly mascarpone, pesto, coppa
- Blinis de patate douce et chips de bacon grillé
- Carré croustillant de St Jacques ...

Entrée au choix

- Tartare de St Jacques sur crème de pois à la menthe, épices d'Orient
- Foie gras de canard mi- cuit au Muscat, chutney de mangue, pain d'épices et sésame torréfié
- Douceur de Rouget sur tarte fine, confit de légumes, artichaut pistou
- Burratine sur tomate coeur de boeuf, jus au basilic, coulis poivrons rouges

*cf. liste cocktail 12p



menu

Excellence

Plat au choix

- Paleron de veau braisé, légumes façon Tajine et figues, sur son blinis à la crème
- Dos de cabillaud en croûte d'épices, riz sauvage parfumé, fenouil confit et compotée de légumes du soleil
- Tronçon de joue de bœuf braisée façon Rossini, jus à la truffe, écrasé de pommes de terre à la ciboulette.
- Souris d'agneau confite, jus au thym, polenta gratinée au parmesan et légumes confits
- Filet de canette rôti aux poires, écrasé de pdt, légumes d'Antan

Fromage

- Assiette d'affinés AOC sur son mesclun.

Desserts*

- Entremet des mariés ou pièce montée traditionnelle (2 choux/pers.)
- Pyramide de macarons artisanaux ou plateaux de mignardises (3 pièces/pers.)

Café Nespresso Professional & thé

Tarif : nous consulter € TTC

Base minimale de 30 pers. Service obligatoire .
Tarif dégressif selon le nombre de convives.
PRESTATION SUR MESURE

***dessert au choix** à l'assiette (nous consulter) ou
formule buffet

Tarif service : nous consulter



credits photos - Elodie Ruiz



Menu Brunch

sucré

- Mini viennoiseries
- Duo moelleux citron et chocolat
- Brioche pur beurre
- Pancakes (sirop d'érable, nutella, confiture)
- Fromage blanc et tartare de fraises à la menthe
- Assortiment de pains et toasts (Beurre et confitures)
- Macarons artisanaux
- Corn flakes

boissons

- Jus d'orange frais
- Café Nespresso (et décaféiné)
- Thé
- Lait froid
- Eaux plates et gazeuses

salé

- Œufs brouillés, bacon ou nature
- Plateau de fromages
- Plateau de charcuteries
- Effiloché de saumon
- Assortiment de Salades : tatziki concombre, ratatouille provençale, grecque fête.
- Beignets de fleurs de courgettes
- Brouillade de truffe noire (option 3 euros suppl/pers)

tarif

29,90 € TTC

*/ personne, Boissons sans alcool
et logistique incluses TVA à 10%*

Tarif service : nous consulter

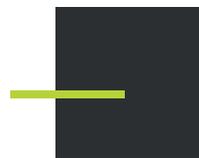
Pour les
plus jeunes







Repas *enfant*



Lunch box

- Petite salade piémontaise (variable)
- Club sandwich jambon mimolette
- Tarte aux fraises ou moelleux chocolat (variable)
- Bouteille d'eau et petit sachet de fraises tagada

TARIF 12,90€ TTC / ENFANT TVA 10%

Cocktail

- Sandwich jambon mimolette
- mini cheese burger
- roulés saucisses
- pic tomate mozzarella
- club saumon
- croustades variées
- cakes variés
- Pain bagnat

- pics de guimauves
- choux craquant chocolat/
noisette
- brochettes de fruits...

TARIF 14,90€ TTC / ENFANT TVA 10%

Menu (servi à table)

COCKTAIL

- Mini burger
- Mini croque-monsieur
- Brochette tomate mozzarella

PLAT

- Aiguillette de poulet mariné, écrasé
de pommes de terre à la ciboulette

DESSERT

- Eclair au chocolat & sa brochette de chamallow

tarif 20,90 € TTC

/ personnes, Boissons sans alcool / TVA 10%

SERVICE OFFERT

(POUR LES ENFANTS ET LES PRESTATAIRES)

Plateau repas prestataire

- Entrée - plat viande ou poisson
fromage - dessert - eau

TARIF 19,80€ TTC / PERSONNE TVA 10%

Carte des
vins & boissons





Carte du sommelier

En cours (nous consulter)

*Pour information, le client est libre de
mener ses alcools, sans droit de bouchon*

Carte *du barman*

Cocktails*

- Marquise: Crémant, Vin blanc, Cointreau, orange, sucre de canne
- Punch exotique
- Sangria Blanche
- Cocktail Mojito, Rhum, menthe, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne
- Cocktail Bikini, Téquila, jus d'ananas, pastèque, framboise, citron
- Cocktail Paradise Dream (sans alcool)
saveurs ananas, fraise et pêche
- Cocktail VIP (sans alcool)
saveurs orange, litchi, rose et framboise
- Alcool fort en bouteille
(pastis, whisky, vodka etc...)

**A titre indicatif*

Champagne et Crémants

Nous consulter

*A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour votre santé.
TVA à 20%*

Arts de la table





Pour les cocktails

Avec Service:

- Tables pour les buffets
- Nappage et chemins de table en non tissé noir ou couleur (fournis sur livraison également)
- Serviettes cocktail (fournies sur livraison également)
- Verrerie Elégance
- Assiettes en pulpe de canne et couverts à cocktail pour les ateliers
- Glaçons

Décoration de nos buffets offerte.



Pour le repas

- Nappage des tables convives en tissu blanc
- Serviettes en tissu blanc ou en «non tissé» couleur
- Verrerie Linéal, 1 gobelet à eau, 1 verre à vin et 1 flûte à champagne (2 verres à vin dans le menu gastronomique)
- Couverts Atlantis inox
- Assiettes en porcelaine fine blanche
- Seaux à champagne
- Glaçons
- Matériel nécessaire à la remise en température (*étuves, plaques induction, fours etc...*)

Possibilité de matériel supplémentaire sur demande.



Personnel à
votre service





Notre prestation *de service*

Pour nos cocktails apéritifs (*si vendus seuls*)

- 1 Maître d'hôtel (votre référent)
- 1 Serveur pour 30 personnes

Arrivée sur site en fonction de l'heure d'arrivée des convives et de leur nombre.

pour notre brunch

- 1 Maître d'hôtel (votre référent)
- 1 Serveur pour 30 personnes

Arrivée sur site en fonction de l'heure d'arrivée des convives et de leur nombre.

pour nos cocktails dînatoires et menus

- 1 Maître d'hôtel (votre référent)
- 1 Serveur pour 25 personnes
- 1 Cuisinier pour 35 personnes (sur Menus)

Arrivée sur site en fonction de l'heure d'arrivée des convives et de leur nombre.

Service offert pour les enfants et les prestataires.



Conditions générales de ventes

- 1.** Tous nos prix s'entendent toutes taxes comprises, TVA 10% et 20% sur les boissons alcoolisées. Nos prix seront révisables en fonction de l'augmentation des matières premières, énergies et taxes.
- 2.** Aucune vente n'est officielle avant la signature du devis accompagné d'un acompte de 40% du montant total du devis TTC, sauf accord préalable des deux parties.
- 3.** En cas de non-paiement à la date d'échéance, les sommes restant dues porteront de plein droit à des intérêts de retard de 2% par mois, tout mois commencé étant dû.
- 4.** L'EURL Créa-Réceptions engage sa responsabilité en ce qui concerne toutes les prestations qu'elle facture et uniquement celles-ci.
- 5.** Les mets qui n'auront pas été consommés lors de la prestation pourront être laissés au client qui le demande, à la condition que celui-ci signe une décharge. En effet, nous avons l'obligation par les textes communautaires régissant notre profession de jeter toute nourriture qui n'a pas été consommée sur place.
- 6.** Le nombre approximatif de convives doit être indiqué lors de la signature du devis. Le nombre définitif devra être confirmé par écrit, (*courrier ou mail*), 15 jours avant la date de la réception et servira de base à la facturation. Nos devis indiquent le nombre minimal de personnes sur lequel le tarif unitaire s'applique sans variation.
- 7.** En cas d'annulation complète de la réception, une indemnité sera demandée à raison de :
40% du montant total de la commande si l'annulation intervient entre le 20ème et le 10ème jour précédant la réception (*correspond à l'acompte précédemment versé*)
70% du montant total de la commande si l'annulation intervient entre le 9ème et le 3ème jour précédant la réception.
100% du montant total de la commande si l'annulation intervient dans les 48 heures précédant la réception.



8. Tout évènement de force majeur, accident ou épidémie, grève générale ou particulière, dégage l'EURL Créa-Réceptions de toute responsabilité dérivant du contrat de vente.

9. Conditions de règlement :

40% à la signature du devis.

40% 15 jours avant la réception (à la confirmation du nombre de convives).

20% Le jour de la réception



CRÉA RÉCEPTIONS

ZAC de Saint Esteve lot 20 Box 3
13360 ROQUEVAIRE

•
[facebook.com/creareceptions](https://www.facebook.com/creareceptions)
crea-receptions.fr