

Great Events Partners

Le rendez-vous d'une passion et d'une idée savoureuse

"Vous proposer de sublimes prestations événementielles en créant l'étonnement, s'adapter chaque jour à vos envies".

Vos envies, nos solutions.

By Great Events Partners

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires





Mariages

Réceptions

Cocktails

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires



Cocktails

A partir de 50 convives. Incluant la verrerie, la porcelaine, la mise à disposition des buffets, les boissons, le personnel nécessaire au bon déroulement de la prestation sur une durée d'une heure (1h30) .

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires



Cocktail 5 pièces

(Choix de 3 pièces salées froides et 2 pièces sucrées parmi les propositions)

Pièces salées froides

Pain surprise (1/40 pièces)

Brochette fermière aux herbes et tomates séchée & olives noires

Tomates cerise et amandes façon « Pomme d'amour »

Mini beguel au saumon, crème acidulée

Navettes de Morue et salade Achard

Pièces sucrées

Brochette de fruits de saison, coriandre & pruneaux

Panacotta au coulis de fruits (verrine)

Crème brûlée pistache

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires



COCKTAIL 8 PIÈCES

(Choix de 4 pièces salées froides, et 2 pièces salées chaudes, 2 pièces sucrées parmi nos propositions)

Pièces salées froides

Carré de Saumon gravelas au raifort
Brochette de comté, et figues ou abricot moelleux.
Pics de chèvre, tomate confite et Olive noire
Beguel océane Saumon, Tour de moulin baie et poivre.
Beguel fermier de chèvre et miel d'acacia
Verrine de petites lentilles croquant au saumon
Mini navette briochée au Thon et fenouil

Pièces chaudes (en cassolettes)

Brochette de poulet façon yakitori
Carry de Cabillaud au lait de coco
Risotto verdé (pois gourmands et Courgettes)

Pièces sucrées

Brochettes de fruits de saison à la menthe
Mini Tartelette Choco-caramel aux amandes
Pics de litchi, menthe & datte

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires



COCKTAIL 10 PIÈCES

(Choix de 5 pièces salées froides, 2 pièces salées chaudes, 3 pièces sucrées)

Pièces salées froides

Verrine de blé aux légumes et Vinaigrette aux sésame
Achard de légumes au piment d'Espelette
Caille enfermée iceberg aux parmesan et ciboulette
Gambas rôtis et guacamole, citron de lima
Brochette fermière à la tomate séchée & olives aux herbes
Mini navette briochée au Thon et fenouil
Beguel océane Saumon, tour de moulin baies et poivres.
Bodega de Coppa et roquette à l'huile de sésame.

Pièces chaudes (en cassolettes)

Carry de Cabillaud au lait de coco
Tajine de poulet
Risotto verdé (pois gourmands et Coco plat)

Pièces sucrées

Verrine de riz au lait à la vanille Bourbon,
Tarte caramel aux éclats d'amande
Salade aux agrumes & coulis de fruits des bois
Brochette de litchi, menthe & dattes

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires





Dîners de Mariages et Réceptions

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires



Menu "Saga"

Ouverture

Salade César au poulet , sauce aigre-doux

ou

Tartare de saumon fumé, vinaigrette
légère

ou

Assiette de foie gras de canard et sa
compotée d'oignons et Pink lady

La Suite

Dos de cabillaud rôti, embeurrée de chou,
jus corsé aux 5 baies

ou

Suprême de volaille rôti et son Riz aux
épices façon "Tchep" Chips de banane

ou

Fondant d'agneau aux 4 épices,
Gratin de patate douce et pomme de terre.

La touche sucrée

Entremet mangue-passion, duo de coulis

ou

Dôme de chocolat , cœur framboise

ou

Fraisier Royal

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires



Menu "Gala"

Ouverture

Duo de Saumon bio mariné, vinaigrette légère au Maracuja

ou

Pirogue exotique Dorléan

ou

Tempura de crevettes, Salade sucrine vinaigrette de Sésame.

La Suite

Fricassé de bœuf aux légumes et Riz safrané

ou

Cuisse de Pintade rôti aux fines herbes, base de gnocchis au jus corsé

ou

Pavé de saumon au Thé vert Sencha, poêlée champêtre ou légumes de saison

La touche sucrée

Entremet mangue-passion duo de coulis de fruits.

ou

Moelleux au chocolat, crème de framboise

ou

Fraisier Royal

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires



Menu "la séance"

Ouverture

Pirogue d'effiloché de morue et Achard de légumes sur mesclun

ou

Gambas au curry et Grenade, vinaigrette aux agrumes

ou

Millefeuille de foie gras de canard aux trois toast

La Suite

Etoile de Gambas sur rizotto verdé au jus corsé

ou

Poulet fermier "Manado", Riz façon "Tchep"

ou

Pavé de bœuf sauce foie gras et duo de patates

La touche sucrée

Panna Cotta aux Fruits rouges et éclats d'amandes

ou

Assiette d'agrumes et son sorbet exotique

ou

Crème brûlée-pistaches aux fruits rouges de saison.

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires



Menu "enfant"

Ouverture

Duo de tomate et salade aux herbes
ou
Salade César au poulet et croustons

La Suite

Cheese Burger et potatos
ou
Spaghettis sauce bolognaise

La touche sucrée

Moelleux chocolat et crème anglaise.
ou
Yaourt à boire


Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires





Animations culinaires Et Ateliers de cuisines

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires



Animations autour du chef sur buffet

Valable à partir de 50 personnes pour les services traiteur entreprise.

DU FROID !

Découpe de Serrano ibérique.

Découpe de jambon serrano, sur pain traditionnel

ou

Le temps des tartines

Tartines des pains aux anchois, tapenades, bruschetta.

DU CHAUD !

Poêlée de Foie gras aux 3 toasts

Foie gras cru poêlé sur pains de campagne, brioche, et pain au noix .

Animation DimSum

Savourez les bouchées vapeur aux saveurs de l'est, Le bonheur tout frais.

L'incontournable risotto

Riz original aux cèpes ou aux légumes préparé devant vos convives, parfumé selon vos goûts

DU SUCRÉ !

Barba Papa au trois parfums

Trois parfums de saison : fraise, coca-cola et Vanille. (selon l'offre du moment)

Fontaine au chocolat

Une fontaine de chocolat avec des brochettes de fruits frais.

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires



Pour votre budget

COCKTAILS – VINS D'HONNEUR

Selon les pièces/pers

De 5 à 9 euros par personne

Les packages "vin d'honneur" vous sont proposés par nos chefs de projet.

LES MENUS

Nos menus/pers

De 30 à 65 euros par personne

LES ANIMATIONS

Nos animations/ pers

De 3 à 7 euros par personne.

Vos envies nos solutions. Nos propositions au plus près de votre budget.

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires



Conditions Générales de Vente

- Les heures supplémentaires qui seront éventuellement effectuées par le personnel, seront à régler en fin de prestation par le client. La facture sera envoyée par « *Great Events Partners* » au client dans la semaine suivante.
- Le délai de rétractation est fixé à sept jours à compter de la date de signature de ce présent devis. Toute annulation survenant après ce délai donnera droit à « *Great Events Partners* » de conserver les acomptes déjà versés par le client.
- Lors de la prise de commande, nous vous recommandons de nous donner toutes les précisions sur vos coordonnées et les prestations attendues. En effet, les erreurs ou retards de livraison résultant d'informations partielles ou erronées ne pourront être imputables à « *Great Events Partners* ».
- Les compléments de commande nécessitant une livraison supplémentaire, entraîneront une facturation supplémentaire et des frais de livraison.
- En cas de location de matériel, toute casse est à la charge du Client et fera l'objet d'une facturation supplémentaire de la part de « *Great Events Partners* ».
- En cas de livraison seule d'un Buffet, *Great Events Partners* ne pourra en aucun cas être tenu responsable d'une mauvaise manipulation, d'une mauvaise conservation, ou d'un mauvais réchauffage des plats livrés.
- La livraison seule d'un Buffet, ne comprend pas l'installation du buffet. Les produits seront déposés en cuisine et le client devra lui-même réchauffer et installer l'intégralité des plats.

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires



Les commandes passées moins de 2 jours avant la date de la prestation feront l'objet d'une majoration de 10%.

Les prix figurant dans la présente sont des prix €uros TTC, tout changement du taux pourra être répercuté sur le prix des produits ou des services, applicable au jour de la facturation.

Le devis sera validé, après signature de la confirmation de commande par les deux parties.

Le nombre définitif de convive sera validé 30 (Trente) jours avant la date de la prestation. Le prix du devis sera alors révisé en fonction des changements, à la hausse ou à la baisse.

Si le nombre de convive, le jour de la prestation, est supérieur à celui prévu dans le contrat signé, le client s'engage à régler à « Great Events Partners » le supplément majoré de 20% et cela le soir même de la prestation.

« Great Events Partners » ne déposera aucune caution ou engagement quelconque à la salle louée par les clients.

« Great Events Partners » ne pourra en aucun cas être tenu responsable d'un quelconque retard dans le service, si ce dernier est dû à un problème causé par l'installation des lieux ou d'un retard dans l'horaire prévu dû aux clients ou à leurs convives.

Dans ce cas les heures supplémentaires seront facturées au même taux et devront être réglées le soir même de la prestation.

« Great Events Partners » en pourra être tenu responsable d'une sur cuisson des aliments, ou d'une température non conforme si ce dernier est dû à un problème causé par l'installation des lieux ou d'un non-respect des horaires prévus dû aux clients ou à leurs convives. Dans ce cas aucune remise ne sera accordée au client.

Le présent devis n'est valable que dans le cas où les deux parties ont signé les conditions générales de vente.

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires



Mariages
Cocktails
Réceptions
By Great Events Partners

Enchantez vos convives

85 rue clément ADER
77390 Guignes.

www.greateventspartners.com

06 98 96 81 44

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires

