

Croq'tout

... le traiteur
Fabrice Rahier



Buffet de pâtes chaudes

Minimum 10 personnes → 9.00 €/pers (hors supplément)

10 à 14 personnes → 3 choix de pâtes

15 à 19 personnes → 4 choix de pâtes

20 à ... personnes → 6 choix de pâtes

A partir de 120 personnes → remise de 5 % hors supplément (8.55 €/pers.)

A partir de 200 personnes → remise de 10 % hors supplément (8.10 €/pers.)

A partir de 60 personnes, 3 choix de pâtes → remise de 5 % hors supplément (8.55 €/pers.)

A partir de 120 personnes, 3 choix de pâtes → remise de 10 % hors supplément (8.10 €/pers.)

Tortellini à la viande, crème et herbes de Provence

Tortellini à la viande, crème Tartufata (truffe) (Supplément 1.00 €/personne)

Ravioli tomates fraîches et basilic

Penne jambon à la crème

Penne à la façon Carbonara et porchetta

Penne au pesto, tomates séchées et roquette → **Végétarien**

Penne aux scampis, crème, tomates cerises et origan (Supplément 1.50 €/personne)

Spirelli à l'arrabiatta (sauce tomatée, petits pois et piment) → **Végétarien**

Spirelli à la romanesco et beurre de fines herbes (mélange de légumes) → **Végétarien**

Rigatoni à la bolognaise

Rigatoni au gorgonzola et parmesan

Cavatappi au saumon et crème ciboulette (Supplément 1.50 €/personne)

Modalités pratiques

Ce prix comprend :

- Les plaques de pâtes garnies
- L'emmental râpé et le parmesan râpé
- Le prêt des bains-marie et des pots de pâtes pour les brûleurs nécessaire à la chauffe des pâtes

Ce prix ne comprend pas :

- La location éventuelle de vaisselle
- Les frais de livraison (nous consulter pour le montant)
- La mise à disposition de personnel

Chauffe et service des pâtes

- Les pâtes seront livrées froides et réchauffées sur le lieu de la manifestation
- La chauffe des pâtes se fera dans nos bains-marie après avoir versé 3 litres d'eau chaude dans le bac sous les pâtes
- Allumer les 2 brûleurs à placer à l'extrémité des bains-marie
- Compter 2h00 de chauffe dans les bains-marie (sans débarrasser ni mélanger)

Retour du matériel :

- Les bains-marie et les plaques des pâtes devront être rendus propres
- Tout matériel rendu abîmé sera facturé au prix coûtant
- Tout matériel rendu non nettoyé sera refacturé