

## **Annexe 3 au Cahier des Clauses Techniques Particulières**

### **Composition et grammages**

---

#### **Prestation de traiteur pour l'EPA Euroméditerranée**

#### **Lot 3 : Cocktails et buffets**

## COCKTAILS CLASSIQUES

### Le matériel

Tout le matériel devra correspondre aux normes en vigueur.

Le titulaire du présent marché devra fournir, si besoin est, les pièces justificatives donnant agrément de son matériel.

Les installations doivent être conformes à la réglementation du site.

- Buffets droits
- Manges debout
- 1 nappage en nappes damassées jusqu'au sol
- serviettes en papier
- seaux à glace
- cuillères à glace
- plateaux de présentation des mets non jetables
- verrerie classique correspondante et vaisselles jetables et biodégradables pour les convives
- décoration florale

## **COMPOSITION**

### **Cocktails classiques**

#### **Composition**

##### **TYPE 1**

Buffet classique tel que **par exemple**

**7 pièces par personne décomposées comme suit :**

**5 pièces salées par personne :**

- Amuse bouches type : panier de légumes + tapenades, olives, anchoïade, croutons provençaux
- Quiches chaudes : 2 pièces par personne
- Plusieurs variétés de pizza : 3 pièces par personne

**2 pièces sucrées :**

- Brochettes de fruits de saison ou salade de fruit : 1 pièce
- Gâteau : tarte, mousse : 1 pièce

Boissons

- Sodas, jus de fruits, eau minérale et gazeuse

Bonbonnes d'eau detox

Les Vins régionaux moyenne gamme (rouge rosé blanc) sont commandés et réglés en sus de la prestation.

##### **TYPE 2**

Buffet classique tel que **par exemple**

**10 pièces par personne décomposées comme suit :**

**7 Pièces salées :**

- Petits sandwichs au pain frais : 2 pièces par personne
- Quiches chaudes ou variétés de pizza : 2 pièces par personne
- Plateau fromage : 2 portions par personne

**3 Pièces sucrées :**

- Brochettes de fruits de saison ou salade de fruit : 2 pièces
- Gâteau : tarte, mousse : 1 pièce

Boissons

- Sodas, jus de fruits, eau minérale et gazeuse

Les Vins régionaux moyenne gamme (rouge rosé blanc) sont commandés et réglés en sus de la prestation.

Bonbonnes d'eau detox

### **TYPE 3**

Buffet classique tel que **par exemple**

**15 pièces par personne décomposées comme suit :**

**12 Pièces salées :**

- Amuse bouches type : tapenades, olives, anchoïade, croutons provençaux : 2 pièces par personne
- Petits sandwichs au pain frais : 2 pièces par personne
- Quiches chaudes et variétés de pizza ou tartes salées : 4 pièces par personne
- Plateau fromage : 2 portions par personne

**3 Pièces sucrées :**

- Brochettes de fruits de saison ou salade de fruit : 2 pièces
- Gâteau : tarte, mousse : 1 pièce

Boissons

- Sodas, jus de fruits, eau minérale et gazeuse

Bonbonnes d'eau detox

Les Vins régionaux moyenne gamme (rouge rosé blanc) sont commandés et réglés en sus de la prestation.

### **TYPE 4**

Buffet champêtre / campagnard / Anchoïade à paniers à partager

**10 pièces par personne décomposées comme suit :**

**7 Pièces salées :**

- Quiches, pissaladière, pizza : 1 pièces par personne
- Assortiments de fromages et confitures : (1200 gr de chaque produit)
- Assortiments de charcuterie accompagnées de cornichons, beurre (1200 gr de chaque produit)
- Anchoïade et légumes croquants : (1200 gr de chaque produit)
- Pain tranché spéciaux (céréale / campagne / olives / noix

**3 Pièces sucrées :**

- Brochettes de fruits de saison ou salade de fruit : 2 pièces
- Gâteau : tarte, mousse : 1 pièce

Boissons

- Sodas, jus de fruits, eau minérale et gazeuse

Bonbonnes d'eau detox

Les Vins régionaux moyenne gamme (rouge rosé blanc) sont commandés et réglés en sus de la prestation.

Bonbonnes d'eau détox

## Cocktail déjeunatoires ou dîners

### Le matériel

Tout le matériel devra correspondre aux normes en vigueur.

Le titulaire du présent marché devra fournir, si besoin en est, les pièces justificatives donnant agrément de son matériel.

Les installations doivent être conformes à la réglementation du site.

- Buffets droits
- Manges debout
- 1 nappage blanc et sur nappage couleur en tissu
- juponner et plissage
- serviettes en papier
- seaux à glace\*
- cuillères à glace\*
- piques en bois + pinces traiteurs
- verrerie de prestige
- décoration florale fleur fraîches, compositions créatives et originales

La vaisselle et l'argenterie seront de qualité supérieure

### Composition

Buffet tel que **par exemple** :

**20 pièces par personne décomposées comme suit :**

**15 pièces salées :**

- feuilletés
- canapés prestiges (foie gras, saumon fumé corail d'oursin, noix de st jacques...)
- petits pains garnis
- verrines salées
- petites brochettes
- petits farcis
- Sushi, maki

**5 pièces sucrées :**

- verrines sucrées
- gâteaux de soirée

- tartellettes sucrées
- brochettes de fruits de saison frais

#### Boissons

- Sodas, jus de fruits, eau minérale plate et gazeuze

Bonbonnes d'eau detox

Les Vins régionaux moyenne gamme (rouge rosé blanc) et le Champagne haut de gamme type Moët et Chandon sont commandés et réglés en sus de la prestation.

**Grammage en quantité**

Composition	Portions en gramme par personne
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Amuse bouches</b></li> </ul> <p>Amuse bouches type : tapenades, olives, anchoïade, croutons provençaux</p>	45 à 50 g tout compris
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Feuilletés</li> <li>- canapés</li> <li>- petits pains garnis</li> <li>- petits fours</li> <li>- mignardises</li> </ul>	<p>100 g</p> <p>de 10 à 25 g</p> <p>de 25 à 35 g</p> <p>de 15 à 20 g</p> <p>de 25 à 35 g</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- petits pains garnis</li> <li>- pains surprise (de 800 g)</li> <li>- mini - Brochettes</li> <li>- petits farcis</li> <li>- tartelettes salées</li> <li>- brochette de fruits</li> <li>- tartelettes sucrées</li> <li>- gâteaux de soirée</li> <li>- verrines salées ou sucrées</li> </ul>	<p>de 25 à 35 g</p> <p>de 25 à 35 g</p> <p>10 g</p> <p>de 15 à 20 g</p> <p>de 15 à 20 g</p> <p>de 15 à 25 g</p> <p>de 15 à 25 g</p> <p>de 30 à 45 g</p> <p>de 30 à 45 g</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>sodas, jus de fruits, eau minérale (gazeuse ou plate), jus de fruits pressés</b></li> </ul>	à discrétion
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Alcools</b></li> <li><b>Vins régionaux moyen de gamme : rouge rosé blanc 75 cl</b></li> </ul>	1 bouteille pour 3 personnes
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Champagne 75cl.</b></li> </ul>	1 bouteille pour 6 personnes