



Restaurant le Quinze Neuf

Carte Traiteurs - Banquets

TARIF

Hiver 2024/2025 -

ÉTÉ 2025

Relation client - **Jimmy SARRON**

06.21.59.69.58 - 04.92.24.85.72

mail : contact@lequinzeneuf.fr

www.lequinzeneuf.fr

SOMMAIRE

Page 02 : Vin d'honneur sucré

Page 03 : Vin d'honneur salé

Page 04 : Cocktail dînatoire sucré et salé

Page 05 : Animations Culinaires

Page 06 : Menu Chardon bleu

Page 07 : Menu Sapin

Page 08 : Menu Mèlèze

Page 09 : Notre carte des desserts

Page 10 : Nos Prestations.

Page 11 : Nos Extras - Divers

Page 12 : Forfait Cocktails / Cave

Page 13 : Forfait Vins

Page 14 : Buffet - Brunch du lendemain

Page 15 : Plateau Repas Froid

Page 16 : Nos lieux de prestation.

Page 17 : Exemple de simulation de devis

Vin d'honneur sucré

- Chouquette
- Brioche
- Mini Viennoiserie
- Brochette de fruit
- Cannelé
- Macarons
- Financier
- Verrine crumble/pomme
- Tartelette citron
- Tartelette Chocolat
- madeleine
- Mini mi cuit au chocolat
- Mini Muffin

A Partir de 2,35 HT Euros / la pièce
6 pièces / personne minimum

Nos vins d'honneur comprennent le personnel

- Un maître d'hôtel par tranche de 100 Convives
- Un chef de rang /serveur pour 25 personnes
- Le personnel de Cuisine

Vin d'honneur salé

A Partir de 2,45 HT Euros/ la pièce

6 pièces / personne minimum

Bouchées froides

- **Mini blinis et saumon fumé**
- **Toast crostini Jambon cru de Pays**
- **Toast Crostini terrine de canard**
- **Financier fraise et crème philadelphia aux herbes**
- **Ceviche de Dorade et popcorn**
- **Mini Wrap de crudité à l'asiatique**
- **Mini Wrap Philadelphia et jambon cru**
- **Crème de courgette et lard**
- **Brochette de Magret fumé / pomme de terre**
- **Brochette tomate / mozzarella /basilic**
- **Brochette Pastèque / mozzarella /menthe**
- **Tartelette légumes niçois**
- **Tartelette Sardine et Citron mariné**
- **Tartelette pesto/Burrata**
- **Gaspacho de concombre rafraichi à la menthe**
- **Cône tartare de boeuf**
- **Cône Burrata/ Pesto**
- **Sablé parmesan, Speck, aubergine**
- **Mini pain pita, Houmous de Lentille**
- **Pane Carasau , Crème de pois chiche et coriandre**
- **Mini Cake Jambon blanc, comté et crème truffée**
- **Mini Cake aux olives verte et noix, crème au bleu de pralong**
- **Mini pâté croûte richelieu au foie gras**
- **Mini Muffin au fromage frais**
- **Mini Bagel Tomate Parmesan**
- **Mini bagel crème , philadelphia et ciboulette**
- **Mini bagel saumon fumé et crème aux herbes**
- **Verrine de tartare aux 2 saumon et à la mangue**
- **Tataki de boeuf a l'asiatique**

Bouchées chaudes

- **Mini Croque monsieur au jambon truffé**
- **Mini samoussa aux légumes**
- **Mini nems Porc / légumes**
- **croquetas jambon**
- **Croquetas Cèpes**
- **Crevette en cocon de pomme de terre**
- **Brochette poulet thym-citron**
- **Brochette de porchetta agneau et tomate cerise**
- **Brochette de Poulpe et Citron confit**
- **Beignets de choux fleur, Aioli au curry**

Nos vins d'honneur comprennent le personnel

- **Un maître d'hôtel par tranche de 100 Convives**
- **Un chef de rang /serveur pour 25 personnes**
- **Le personnel de Cuisine**

Notre personnel est prévu pour une prestation de 10 heures dont 3 heures de mise en place et 7 heures de services.

Au delà de 10 heures : un surcoût sera facturé.

Cocktail dinatoire salé et sucré

A Partir de 3.35HT Euros la pièce

6 pièces / personne minimum

Nos vins d'honneur comprennent le personnel

- Un maître d'hôtel par tranche de 100 Convives
- Un chef de rang /serveur pour 25 personnes
- Le personnel de Cuisine

Notre personnel est prévu pour une prestation de 10 heures dont 3 heures de mise en place et 7 heures de services.

Au delà de 10 heures : un surcoût sera facturé.

Animations Culinaires (liste non exhaustive)

Animations froides:

Tarif HT

- Découpe de saumon "Gravlax" Maison devant les invités 7 euros / pers.
- Bar à crudité 6 euros/pers.
- Tartare de "daurade Sauvage" préparé au moment devant les invités 7 euros / pers.
- Découpe de terrine Foie Gras de canard 9 euros / pers.
- Banc d'huître "de Normandie" 120 euros / Bourriche de 48 pièces (selon dispo)
- Banc d'huître "Gillardeau" 165 euros / Bourriche de 48 pièces
- Découpe de jambon "Serrano" à la Machine Berckel devant les invités 6.50 euros / pers.
- Découpe de "Pata Negra 24 mois" à la Machine Berckel, servi avec "pan con tomate" devant les invités 8.50 euros / pers.

Animations Chaudes :

Tarif HT

- Mini Burger Charolais a la plancha 7 euros / personnes
- Plancha boudin blanc, compotée au pommes 7 euros / personnes
- Plancha Brochette de Poulet Satay 6,00 euros / personnes
- Wok Julienne de légumes et écrevisse sauce nantua 6 euros / pers.
- Plancha Noix de st jacques, sauce vierge 9 euros / pers.
- ◻ Plancha Escalope de foie Gras et mangue 10 euros / pers.
- Plancha Thon rouge mi cuit au sésame 8 euros / pers.

Méchoui Géant + 2 side au choix (disponible menu chardon bleu supplement 5 euros)

A partir de 35 euros / personnes

Tournebroche Géant + 2 side au choix

A partir de 75 euros / personnes

Brasero facon Gueuleton pour le repas

A partir de 75 euros / personnes

Paella Géante:

A partir de 23 euros / personnes

Couscous Géant :

A partir de 25 euros / personnes

Wok volaille ou crevette (géant)

Nos animations comprennent le personnel

- 1 personnes / animations / 100 personnes

MENU CHARDON BLEU À 52 Euros

Choisir 1 entrée, 1 plat, 1 garniture et 1 dessert au choix,
boissons comprises(eau minérale, café et thé)

- **ENTRÉES**

Salade de Cromesquis de Reblochon

Tartare de Saumon Label Rouge

Salade d'haricots verts, Magret fumé et vinaigrette aux pignons de pin

- **PLATS**

Ballotine de saumon aux agrumes

Pavé de Boeuf Jus corsé

Suprême de Pintade, Crème au champignons

- **GARNITURES (compris)**

Courgettes sautées aux herbes fraîches

Ecrasé de pomme de terre

Poêle de légumes de saison

Frites fraîches maison

Mousseline de Patate douce

Purée de pomme de terre au Beurre noisette

Buffet de Fromages affinés (Supplément 8 euros / personne)

- **Forfait de Dessert + eau minérale + café + thé**

Dessert au choix parmi la carte des desserts

Café et thé de sélections à volonté
Eau Gazeuse et eau minérale à discrétion

MENU SAPIN À 67 Euros

Choisir 1 entrée, 1 plat, 1 garniture et 1 dessert au choix
boissons comprises(eau minérale, café et thé)

- **ENTRÉES**

Risotto au champignons, Copeaux de parmesan et Jus de volaille
Croustillant de Joue de boeuf, Salade de légumes croquants
Tartare de Daurade Royale, Herbes fraîches et Yuzu

- **PLATS**

Filet de Canard, Jus porto/ Gingembre
Noix de veau rôti au thym, jus réduit
Pavé de cabillaud rôti au piment d'espelette

- **GARNITURES (compris)**

Fine ratatouille
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive extra vierge
Poêlée de légumes de saison
Mousseline de Patate douce
Risotto crémeux au parmesan

Buffet de Fromages affinés (Supplément 8 euros / personne)

- **Forfait de Dessert + eau minérale + café + thé**

Dessert au choix parmi la carte des desserts
Café et thé de sélections à volonté
Eau Gazeuse et eau minérale à discrétion

MENU MÉLÈZE À 75 Euros

Choisir 1 entrée, 1 plat, 1 garniture, fromage et 1 dessert au choix
boissons comprises(eau minérale, café et thé)

• ENTRÉES

Foie gras de Canard, Confitures de saison, et brioche façon pain d'épices
Pressé de Volaille, Foie Gras et Artichaut
Ceviche de Bar, Herbes folles et Vinaigrette Yuzu

• PLATS

Magret de Canard, Jus corsé parfumé à la truffe noire
Souris d'agneau confite aux épices
Pavé de Bar sauvage, Crème de crustacé

• GARNITURES (compris)

Fine ratatouille
Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive extra vierge
Poêle de légumes de saison
Mousseline de Patate douce
Risotto crémeux au parmesan
Gratin dauphinois

Buffet de Fromages affinés inclus.

- **Forfait de Dessert + eau minérale + café + thé**

Dessert au choix parmi la carte des desserts

Café et thé de sélections à volonté

Eau Gazeuse et eau minérale à discrétion

Notre carte des desserts pour les menus (Si Hors menu 10 euros / personnes)

Tout nos desserts sont maisons et réalisés par notre chef pâtissier

- Mi cuit au Chocolat Valrhona, Boule de glace crème fraîche
- Tartelette Mont blanc, Crémeux myrtilles, meringue , crème de marron.
- Tarte Citron Yuzu meringué a l'italienne.
- Tarte aux myrtilles (selon saison)
- Ananas poché aux épices exotique, Boule de glace litchi
- Fondant à la châtaigne

Nos prestations comprennent.

Partie culinaire

- Pain à volonté
- Café et sélections de thé à volonté
- Eau plate à volonté

Personnel

- Un maître d'hôtel par tranche de 100 Convives
- Un chef de rang /serveur pour 25 personnes
- Le personnel de Cuisine

Notre personnel est prévu pour une prestation de 10 heures dont 3 heures de mise en place et 7 heures de services.

Au delà de 10 heures : 25 Euros TTC avant 00h30 et 35 Euros après 00h30 / employees

Le matériel et l'art de la table

- Les petites serviettes en papier et le matériel de service pour le cocktail.
- Verrerie jusqu'à 250 personnes. Si le vin est prix avec nous
Le cas échéant droit de bouchon applicable
- Assiettes jusqu'à 170 personnes. Au delà 0.70 cts / assiettes nécessaires.
- Le nécessaire pour la cuisine.

Nos prestations ne comprennent pas.

- Les nappes ou serviettes en tissus blanches(possibilité de location).
- Eau Gazeuse en Supplément
- Pas de droit de bouchon pour les boissons si vins ou champagnes pris chez nous.
Si ce n'est pas le cas, un forfait droit de bouchon sera à régler.
<100 personnes, 4.00 euros / personne
>100 personnes, 3.60 euros / personne
>150 personnes, 3.20 euros / personne
>200 personnes, 2,80 euros / personne
- Le forfait kilométrique . (1 véhicule par tranche de 50 personnes)
<15 kilomètres : offert

>15 / < 50 kilomètres : 1,50 Euros / km / véhicule

>50 / < 80 kilomètres : 1,70 Euros / km / véhicule

>80 / < 120 kilomètres : 1,90 Euros / km / véhicule

- En cas d'événement sur plusieurs jours, le logement doit être fourni pour chaque personne du personnel.

Nos extras cuisine.

- pièce montée choux (en forme de cône) parfum Vanille/nougatine **3,15 Euros / choux /pers.**
- pièce montée choux Glaçage en sucre (en forme de cône) **3,30 Euros choux /pers.**
- pièce montée macarons (en forme de cône) **2,70 Euros / macaron/pers.**
- Wedding Cake (80 personnes minimum)
Génoise et crème, Fraisier, Framboisier ou croquant chocolat **15 Euros / pers.**
- Corbeille de fruits (pour 20 personnes) **100 Euros**
- MAXI Corbeille de fruits (pour 50 personnes) **180 Euros**
- Mini cupCake **3,25 Euros / pièce**
- Trou normand ou Trou briançonnais **6 Euros /pers.**
- Soupe à l'oignon **7 Euros /pers.**

Nos extras d'organisation.

- Musicien : Nous consultez
- Effet pyrotechnique : Nous consultez
- Wedding planners : Nous consultez
- Décorations de votre mariage : Nous consultez.
- Chapiteaux / Tonelles : Nous consultez.
- Fleuriste : Nous consultez

Forfait Cocktails / Cave

Forfait Soft 250 euros /tranche de 50 personnes (Illimité),

- Eau plate et pétillante
- Soda - Jus de Fruit - Jus de fruit
- Bar à limonade ou thé glacé en grosse bonbonne

Forfait Cocktails sans Alcool 8 euros (illimité 2 heures), 3 € / h supplémentaire

- Cocktail Chantaco (Jus de Citron, Jus d'orange, Grenadine)
- Virgin Mojito
- Cocktail Exotique (Banane, ananas, mangue, sirop de vanille)

Forfait Alcool (Illimité 2 heures)

- Soupe champenoise(méthode champenoise, jus de citron, cointreau) **9 euros / personne.**
- Mojito **12 euros/ personne**
- Punch **10 euros / personne.**
- Aperol Spritz **10 euros / personne.**
- Hugo Spritz **10 euros / personne.**

Forfait Prosecco 10 euros / personne en illimité 2 heures.

Forfait Champagne 18 euros / personne en illimité 2 heures.

Forfait Champagne Blanc de blanc grand cru 30 euros / personne en illimité 2 heures.

Forfait Vins

valable de l'entrée au fromage.

Consultez nos tarifs de notre cave à vins 1000etcimes sur demande

Buffet - Brunch du lendemain

Gamme 1 30 Euros (Hors Vins)

- Assortiment de Pains variés
- Confiture, Miel et Beurre
- Charcuteries de montagne
- Assortiment de fromages
- Salade de fruits
- Banana Bread
- Rôti de Porc et condiments (Mayonnaise, moutarde, cornichon)
ou
Rôti de boeuf et condiments
- Assortiment de 3 Salade Composée différentes.

Gamme 2 35 Euros (Hors Vins)

- Gamme 1
+
- Terrine maison
- Poulet Rôti, pommes de terre grenaille (Chafing Dish)
- Tarte de Saison
- Assortiment de Mini viennoiseries

Gamme 3 38 Euros (Hors Vins)

- Gamme 2
+
- Assortiments de 3 Salade Composée différentes supplémentaires.
- Brioches
- Mini muffins
- Boissons chaudes (Chocolat, thé, café)

Gamme 4 43 Euros (Hors Vins)

- Gamme 3
+
- Oeuf Brouillé ou oeuf au plat (A la demande)

- Ribs de cochon
- Gnocchis maison au beurre et parmesan
- Mini saucisse et lard grillé(Chafing Dish)

Inclus dans le prix

- Jus d'oranges - eaux plates
- Vaisselle et mise en place
- Débarrassage à 15h00

Plateau Repas Froid-

19.50 euros* : entrée + Plat ou Plat + dessert

24.50 euros* : entrée + Plat + dessert

*Les formules comprennent le pain, et l'eau minérale Plate ou gazeuse, la livraison s'effectue à 11h30 pour le déjeuner et 18h30 pour le dîner.

Entrées au choix:

- Salade d'haricots verts maison, Lard fumé, Œuf dur.
- Taboulé maison à l'orientale et herbes fraîches
- Salade lentille Corail maison, coriandre et Curry.
- Terrine de Pot au feu, Cornichon,
- Tomate Burrata

Plats au choix:

- Tartare de saumon à l'asiatique
- Tartare de saumon aux agrumes
- Rosbeef et condiments (Moutarde, Cornichon, Mayonnaise à la moutarde à l'ancienne)
- Rôti de Porc et condiments (Moutarde, cornichon, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne)
- Poulet Roti et condiments (Moutarde, cornichon, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne)
- Club Sandwich maison chicken BLT (Poulet Rôti, Bacon, Laitue, Tomate, Mayo estragon)

Tous nos plats sont servis avec Chips de légumes maison et salade.

Dessert au choix:

- Salade de fruit
- Ananas confit
- Tiramisu

- Tarte au noix
- Tarte aux myrtilles
- Cheese cake
- Banana Bread
- Faiselle au Miel ou fruit rouge
- Assortiment de 3 fromages local.

Nos Lieux

Sous réserves de disponibilité.

Prix, nous consultez

Briançon

-Chalet de Pralong, Puy St pierre

-iscles de prelle

Villeneuve la salle

-Le Chazelay

-Restaurant la Cabane

Montgenevre

-Restaurant Les terrasses

St-Chaffrey

-Chalet Hotel Serre Ratier

Mônetier les bains

-Hotel des Glaciers, Lautaret

-Ferme des Boussardes.

Mont Dauphin

-L'arsenal, Place forte de mont dauphin

Embrun

-Hotel la Robéryères

Chorges

-L'ecrin du Lac