



NOM

Le

Dossier N°

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de la demande que vous avez bien voulu nous confier afin d'organiser :

- ✦ Un
- ✦ Le
- ✦ Sur la base de personnes
- ✦ EN ENLEVEMENT / LIVRAISON

En fonction des éléments que vous nous avez fournis, nous avons réalisé pour vous ce premier devis.

Notre équipe se tient d'ores et déjà à votre disposition pour répondre à vos questions et tout mettre en œuvre pour assurer la réussite de votre manifestation.

En vous remerciant à nouveau de la confiance que vous nous témoignez, nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, en l'expression de nos sentiments les meilleurs.

Stéphane BAPTISTE
Dirigeant

Karine BINOCHÉ
Chef de projet

Ce devis est valable sur une période de 90 jours à compter de la date de son envoi.



ABEILLE ROYALE – 4 avenue de Bordeaux – 45490 CORBEILLES EN GATINAIS
Tél : 02 38 92 26 34 – Fax : 02 38 92 22 85 – Mail : contact@abeilleroyale.com
Site internet : www.abeilleroyale.com
SAS au capital de 100 000 € – Siret : 310 246 632 00056 – Code TVA : FR76 310 246 632 – APE : 5621 Z
Normes européennes d'hygiène : France 45.103.02 CEE



LE COCKTAIL

Sur plats jetables

LES PIECES FROIDES

LA MER

Pic de saumon frais, croûte de sésame
Crevette en dentelle de radis noir
Tapas de saumon et algues de Norie
Sablé aux herbes, mousse wakamé, pétoncle, tomate séchée
Polenta betterave et saumon gravlax
Financier aux algues à la crème yuzu
Ballotine de saumon, sésame, crème de poivron
Cannelloni de crabe, pignon de pin, chèvre frais et radis

LA TERRE

Viande des grisons, mozzarella parfumée aux piments d'Espelette
Foie gras et miroir de Porto
Financier au chorizo
Œuf de caille aux poivrons, éclats d'amandes torréfiées
Brochette de chaud froid de poulet au curry
Brouillade d'œuf ail et fines herbes

LE VÉGÉTAL

Tomate cerise caramélisée façon pomme d'amour, sésame
Brochette de légumes du moment
Pince de carotte au fromage frais, sésame grillé
Sablé au thym et sa mousse de chèvre et noix
Tartelette de brunoise de légumes et sa chantilly salée



LES PIECES CHAUDES : AVEC CONDITIONS DE RECHAUFFAGE

Brouillade d'œuf à la truffe
Vol au vent, chèvre et miel du Gâtinais
Croque-monsieur volaille, moutarde à l'ancienne
Brochette de poulet à l'estragon
Croustillade de saumon fumé, ail et fines herbes

8 pièces	AU CHOIX	10,40 € TTC par personne
10 pièces	AU CHOIX	13,00 € TTC par personne

LES PIECES LUNCH : 16,00 € TTC le plateau de 10 pièces lunch

Sur plats jetables

Pièces lunch : 5 variétés au choix

Club sandwich poulet curry (poulet, coleslaw, salade)

Club sandwich végétarien (cresson du gâtinais et légumes de saison).

Bagel océan : crème cheese, thon, concombre, salade

Bagel végé : crème cheese, ciboulette, concombre, tomate cerise, artichaut mariné

Wrap aux courgettes grillées au fromage frais et basilic.

Navette noire à la crème de Roquefort et noix.

Navette aux rillettes de saumon et raifort.

Navette à la mousse de lentilles du Berry.

Bretzel au haddock et beurre de curry.



LES SALADES : 55,00 € TTC les 10 salades

En bodega bois + fourchettes bois

Salades : 2 variétés au choix

Salade de perles terre et mer (poulet et saumon grillé).

Salade de pomme de terre, ciboulette jambon à l'os et pickles et oignons rouges.

Salade de penne aux queues de gambas au pesto et artichauts confits.

Salade de haricots verts magret de canard fumé, tomates séchées et pignons de pin.

Salade de riz sauvage, saumon fumé et légumes verts croquants.

Riz au thon et olive.

Salades végétariennes :

Taboulé de chou-fleur, mangue et coriandre.

Salade de pennes, tomates séchée pesto.

LES ENTREES à 9,90 € TTC par personne

Sur plats jetables

Entrées froides :

Mille-feuilles de foie gras aux magrets de canard fumé et sa confiture de figues, pain brioché

Mi-cuit de thon, mini-fenouil et sa chantilly

Tataki de filet de bœuf mélange de jeunes pousses

Tartare de Bar, Saint Jacques et concombre, lit de gaspacho, tuile Parmesan

OU

Entrées chaudes : AVEC CONDITIONS DE RECHAUFFAGE

Trilogie maritime : Noix de Saint-Jacques, Gambas et Lotte, sauce abricot, julienne de légumes, tuile de Parmesan

Saint Jacques sauce Cheverny, risotto Aumonière de bœuf, polenta, crème champignons

ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE / VÉGAN :

Soupe de melon (en saison Printemps/Eté)

Gaspacho du moment

Salade de julienne de légumes Piperade

LES PLATS PRINCIPAUX à 16,30 € TTC par personne

Sur plats jetables

Plat principal : AVEC CONDITIONS DE RECHAUFFAGE

Cendrillon de pintade à la farce fine, purée de vitelotte et ses petits légumes de saison croquants, jus corsé

Pavé de filet de bœuf, sauce au foie gras purée de patates douces et mini carottes, navets, courgettes

Pavé de veau, sauce aux cèpes, mousseline de pomme de terre mini légumes

Magret de canard au miel du Gâtinais, pomme de terre mitrailles, mini légumes

Filet de daurade sauce agrumes, riz trio mini légumes carotte, navet, courgette

Bar en croûte d'herbes et chorizo, sauce au beurre blanc aux agrumes et zestes de citron, mousseline de pomme

ALTERNATIVE VEGETARIENNE / VEGAN :

Falafels sauce aigre douce , petits légumes de saison croquants

Steak de soja, purée aux graines de lin

LE BUFFET FROID

Sur plats jetables

BUFFET D'ENTREES : 2 AU CHOIX

Marbré de poissons blancs aux herbes.

Cannellonis de saumon frais et fumé.

Tomates de couleur et mozzarella (été).

Salade de melon et pastèque à la menthe (été).

Pressé de canard confit et fumé.

Feuillantine de chèvre et miel, pignons de pin torréfiés.

Déclinaison de charcuterie sur planche.

Tarte fine aux légumes du soleil (ou d'hiver selon la saison) et coulis de roquette.

5,00 € TTC par personne.

PLAT PRINCIPAL FROID : 2 AU CHOIX.

Pièce du boucher rôtie aux aromates.

Filet de canard cuit à basse température aux amandes et au miel.

Saumon snacké au citron vert.

Suprême de poulet jaune au thym et fleur de sel.

Dos de cabillaud à la tomate concassée.

Rôti de porc aux herbes.

+

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT : 2 AU CHOIX.

Salade de perles terre et mer (poulet et saumon grillé).

Salade de pomme de terre, ciboulette jambon à l'os et pickles et oignons rouges.

Salade de penne aux queues de gambas au pesto et artichauts confits.

Salade de lentilles et légumes du moment et vinaigrette acidulée.

Salade de haricots verts magret de canard fumé, tomates séchées et pignons de pin.

Salade de riz sauvage, saumon fumé et légumes verts croquants.

Taboulé de chou-fleur, mangue et coriandre.

Condiments : moutarde, mayonnaise, cornichons.

9,50 € TTC par personne.

PLATEAUX DE FROMAGES :

Brie, Comté, chèvre, abricots secs, pruneaux secs, noix et petite salade verte.

3,50 € TTC par personne.

LES PLATS CHAUDS UNIQUES à 13,00 € TTC par personne

Sur plats jetables

PLAT CHAUD : AVEC CONDITIONS DE RECHAUFFAGE

Traditionnelles :

- Risotto bœuf.
- Risotto gambas.
- Parmentier de canard confit.
- Bourguignon et duo carotte et pomme de terre.
- Blanquette de veau et riz pilaf.
- Sauté de veau et légumes de saison.
- Pavé de saumon au beurre blanc et sa mini ratatouille.
- Ballotine de volaille et riz pilaf.
- Tajine de poulet aux olives.
- Tajine d'agneau au pruneau.



Régionales :

- Pavé de saumon au Cheverny et légumes de Région.
- Lentilles du Berry et saucisses fumées du Val de Loire **ou** volaille de la ferme de Luteau.
- Emincé de veau, à la crème de moutarde Martin Pouret et purée de vitelotte.
- Mini penné à la volaille de la ferme de Luteau et crème à la moutarde d'Orléans Martin POURET.

Végétariennes :

- Nouilles sautées au soja et ses petits légumes.
- Risotto courgette.
- Légumes de saison rôtis.
- Curry d'aubergine et champignon au lait de coco.

Festives : supplément de 8,00 € TTC par personne

- Risotto crème de truffe et émincé de volaille.
- Risotto crémeux à la bisque de homard et gambas.
- Emincé de volaille sauce morilles et purée de vitelotte.
- Mini penné et ses émincés de veau sauce foie gras.

PAELLA :

- **La valenciana** : Riz rond, lapin, tomate, poivron, oignon et ail.
- **A la viande** : Riz rond, poulet ou porc
- **Au fruit de mer** : Riz rond ou riz noir, calamars, crevettes, moules et langoustines.
- **Royale** : Riz rond, viandes et fruits de mer.
- **Végétarienne** : Riz rond, artichauts, asperges, champignons, olives.
- **Homard** : Riz rond et homard (**supplément de 15,00 € TTC/pers**)

LES DESSERTS à 4,50 € TTC par personne

LES ENTREMETS : (entremet de 8 à 10 personnes) **OU EN INDIVIDUEL**

Le traditionnel Fraisier ou Framboisier et son coulis de fruits rouges (été) ou Fruitier aux fruits exotiques (hiver)

La tarte au citron meringuée

Entremet mousse vanille fraise (ou framboise), insert gelée de fruits rouges, éclat de praliné sur sablé breton

Tarte cassis, thym, framboise (compotée de framboise et cassis, ganache montée au thym citron et crémeux cassis)

Le Royal chocolat Dacquoise, feuillantine pralinée, mousse chocolat

Entremet chocolat lait, insert crémeux, cacahuètes grillées

Entremet chocolat Dulcey (35 % de cacao), insert crémeux, croustillant fèves de Tonka

Tarte exotique, noix de coco (ganache montée à la noix de coco, crémeux exotique, compotée exotique)



LES MIGNARDISES : 14 € TTC le plateau de 10 mignardises

Sur plats jetables

LES MIGNARDISES À L'ANNÉE :

Chou craquelin au coquelicot de Nemours : craquelin rouge

Verrine de mousse au miel du Gâtinais, croustillant praline Mazet

Tartelette aux fruits de saison

Macaron à la rose

Coque chocolat, crémeux noix de Pécan, mousse chocolat blanc, éclat de noix de Pécan (à partie de janvier)

LES MIGNARDISES EN FONCTION DES SAISONS :

DE JANVIER À MARS :

Tartelette crémeux badiane, clémentine rôtie

Chou craquelin au citron thym : craquelin jaune

Mini baba crémeux banane, kiwi

Macaron chocolat, orange confit

Cuillère mousse chocolat lait, gelée de fruit de la passion



DE AVRIL À JUIN :

Tarte de tartare de fraise et menthe poivrée, chantilly citronnée

Chou craquelin à la mûre, chocolat blanc : craquelin violet

Verrine de mousse framboise, éclat de praline rose

Macaron au melon anisé

Coque chocolat blanc, crémeux romarin, abricot rôti

DE JUILLET À SEPTEMBRE :

Tartelette framboise et hibiscus

Chou craquelin vanille et fraise

Assortiment de guimauve aux fruits de saison

Mini baba, crémeux mojito

Verrine à la compotée de pêches, mousse vanille

DE OCTOBRE À DÉCEMBRE :

Macaron à la crème de marron et vanille

Tartelette mangue et gingembre

Chou craquelin aux figues et noix de Pécan

Sablé breton, dôme coco et mousse passion

Verrine compotée de poires, cannelle, mousse pomme Granny

BOISSONS ALCOOLISEES

BOISSONS ALCOOLISEES

VOUVRAY Clos de l'Epinay
CREMANT de BOURGOGNE
CHAMPAGNE sélection Abeille Royale, CRISTIAN SENEZ



La Bouteille	11,10 €
La Bouteille	14,10 €
La Bouteille	22,10 €

VINS

CHEVERNY blanc et rouge.
BORDEAUX blanc « Entre deux mers » Château de LIENNES.
BORDEAUX rouge Château RECOUGNE.
BORDEAUX rouge Graves Château Lugey.
Reuilly rouge ou blanc, Maison Cordailat.
BOURGOGNE blanc Hautes Côtes de Beaune et rouge Hautes Côtes de Nuit.
BOURGOGNE rouge Hautes Côtes de Nuit.
MENETOU SALON blanc.

La Bouteille	10,60 €
La Bouteille	11,00 €
La Bouteille	12,00 €
La Bouteille	13,90 €
La Bouteille	14,40 €
La Bouteille	15,50 €
La Bouteille	17,20 €
La Bouteille	18,00 €

LES ENFANTS

MENU ENFANT (DE 3 A 10 ANS) : coffret repas

Melon et tomates cerise (été) ; filet de volaille et salade de pâtes, condiments, chips ;
petit fromage enveloppé ; gâteau au chocolat.

Fruit shoot (boissons fruitée) ; petit pain ; couverts et gobelets en plastique. Par enfant **22,00 € TTC**



FRAIS DE LIVRAISON

Les frais de transport sont toujours facturés en supplément et en fonction du nombre de camions nécessaires au transport des marchandises et de la nourriture pour une réception.

Tarif par camion :

- 0 à 50 kms	Forfait de 142 € TTC
- 50 à 100 kms	Forfait de 252 € TTC

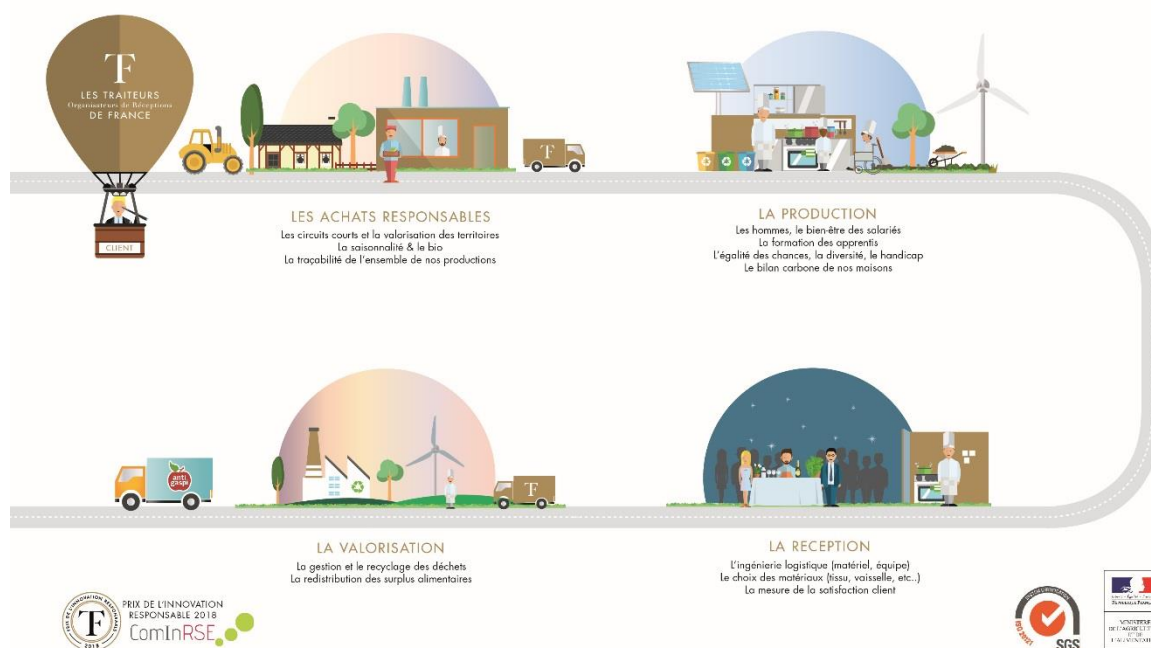
NOTRE ENGAGEMENT

Le réseau des Traiteurs de France auquel nous appartenons depuis plus de 20 ans nous permet d'être à la pointe en matière d'innovation culinaire, de respect de la législation, de procédures qualité et également en matière de développement durable.

C'est ce même réseau qui a encouragé ses 36 membres à devenir ISO 20121. Cette certification encadre largement notre quotidien en matière de qualité et comporte aussi une grosse partie RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises). Nous sommes pour notre part certifiés depuis juillet 2018.

Cette certification est avant tout **POUR VOUS** une garantie de qualité répondant aux normes internationales de l'évènementiel.

LE CYCLE DE VIE D'UNE RECEPTION RESPONSABLE PAR LES TRAITEURS DE FRANCE



CONDITIONS GENERALES

EFFECTIFS

Pour des raisons de qualité et d'approvisionnement, nous vous demanderons un effectif définitif 10 jours avant la date de votre réception.

TARIFS

Ce devis est valable sur une période de 90 jours à compter de la date de son envoi.

QUALITE

ABEILLE ROYALE est membre agréé de l'association des " Traiteurs de France " et adhère à ce titre à la charte de qualité des " Traiteurs de France ". Nos installations de production bénéficient d'un agrément sanitaire européen sous la référence : France 45.103.02 CE.

La société fonctionne en conformité avec le système de surveillance d'hygiène HACCP.

Un référentiel qualité « QUALITRAITEUR » couvrant nos prestations de votre premier appel à notre facturation à l'issue de votre réception est en place dans notre société et a été homologué par BUREAU VERITAS CERTIFICATION le 8 octobre 2007. ABEILLE ROYALE est le premier « Traiteur Organisateur de Réceptions » en France à avoir obtenu cette certification.

CONDITIONS DE PAIEMENT

Le taux de TVA appliqué est celui en vigueur le jour de la réception et non le jour de la signature du contrat.

30 % à la commande, 50 % au plus tard 30 jours avant la réception. Le solde à réception de facture à l'issue de votre manifestation.