



Créateur de vos réceptions haut de gamme
High-end catering services



COLLECTION FÊTES DE FIN D'ANNÉE

- EDITION 2019 -



Offre valable du 18 novembre au 20 décembre inclus
Available from the 18th of November to the 20th of December

SOMMAIRE

CONTENTS

LES COCKTAILS EN LIVRAISON COCKTAILS DELIVERIES	P.3-4
Saveurs salées Salted flavours	P.3
Saveurs sucrées Sweet flavours	P.4
LES BUFFETS EN LIVRAISON BUFFET DELIVERIES	P.5-6
Buffet froid Cold buffet	P.5
Buffet chaud Hot buffet	P.6
OPTIONS	P.7-8
CONCEPTEURS D'ÉVÉNEMENTS by First Class Organisation EVENTS CONCEPT by First Class Organisation	P.9
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE GENERAL SALES CONDITIONS	P.10
CONTACTS	P.11

Les saveurs salées / Salted Flavours

Prestation cocktail dressé / Cocktail served on disposable tray

PLATEAU « SO CHIC » - 35 pièces 75,00 € HT – 82,50 € TTC
« SO CHIC » TRAY – 35 canapés

Opéra de foie gras de canard, miroir de vin aux épices

Duck foie gras Opera, spices wine

Spirale de saumon fumé, pousse d'épinard & sésame

Smoked salmon, spinach & sesame

Maki de paleron de bœuf et purée à la truffe

Beef chuck maki and truffle mashed potatoes

Finger de canard confit et patate douce

Duck confit finger and sweet potato

PLATEAU « GOURMAND » 30 pièces 52,50 € HT – 57,75 € TTC
« GOURMET » TRAY – 30 canapés

Gambas Tandoori au tartare d'ananas

Tandoori king prawn and pineapple tartar

Ruban de comté & crème à la truffe

Comté cheese and truffle cream

Fantaisie d'abricot foie gras & pistache

Apricot, duck foie gras & pistachio

Compression de chèvre et poire au vin d'épices

Goat cheese and spices wine cooked pear

PLATEAU « FINGER CLUB » - 24 pièces 45,00 € HT – 49,50 € TTC
« FINGER CLUB » TRAY – 24 canapés

Saumon-betterave - Salmon-beetroot

Foie gras-pomme verte - Duck foie gras-green apple

Homard-beurre d'algues - Lobster-seaweed butter



Les saveurs sucrées / Sweet Flavours

Prestation cocktail dressé / Cocktail served on disposable tray

PLATEAU « INSTANT DE FÊTE » N°1 – 30 pièces 55,00 € HT – 60,50 € TTC
« FESTIVE MOMENT » TRAY N°1 – 30 canapés

Croustillant chocolat & orange aux épices de Noël
Chocolate & orange crisp with Christmas spices

Tartelette façon « Mont-Blanc »
« Mont-Blanc » tartlet

Fôret noire & griottines
Black forest cake & Morello cherries

Cube gourmand comme un bounty
Gourmet cube Bounty style

PLATEAU « INSTANT DE FÊTE » N°2 – 30 pièces 52,00 € HT – 57,20 € TTC
« FESTIVE MOMENT » TRAY N°2 – 30 canapés

Streusel, mousse de fromage blanc, poire confite et éclats de marrons
Streusel, fromage blanc mousse, candied pear and chestnut slivers

Sablé cookie, mousse au chocolat noir et crumble de pain d'épices
Cookie shortbread biscuit, black chocolate mousse and gingerbread crumble

Subtil mangue-caramel
Mango-caramel fondant cake

Lingot gianduja & cacahuètes grillées
Gianduja ingot & grilled peanuts



Buffet proposé pour un minimum de 10 personnes et par multiple de 10
Livré avec kits couverts en bois, serviettes, assiettes en pulpe de canne
Pain tranché de campagne, pain aux raisins

For a minimum of 10 guests and by multiple of 10
Delivered with wood cutlery, napkins & cane sugar pulp plates
Sliced pain de campagne & pain aux raisins

BUFFET DE FÊTE N°1 (froid)
PARTY BUFFET N°1 (Cold buffet)

380,00 € HT – 418,00 € TTC

Petites grenailles rôties
Small grenaille potatoes

Tajine de semoule et carottes au cumin
Semolina tagine and carrots with cumin

Légumes racines rôtis au citron
Root vegetables roasted with lemon

Vitello de veau & fleur de câpre à croquer
Vitello tonnato & caper flower

Rôti de boeuf "à la ficelle", petits légumes d'antan bio (panais, topinambour, betterave jaune)
Roast beef "à la ficelle", small organic vegetables (parsnip, Jerusalem artichoke, yellow beetroot)

Coupelle de condiments & sauce tartare
Cup of condiments & tartar sauce

Sélection de fromages affinés
Mature cheeses selection

Bodega de crumble aux pommes
Apple crumble bodega

Tartelette façon "Mont-Blanc"
"Mont-Blanc" tartlet



Buffet proposé pour un minimum de 10 personnes et par multiple de 10
Livré avec kits couverts en bois, serviettes, assiettes en pulpe de canne
Pain tranché de campagne, pain aux raisins

For a minimum of 10 guests and by multiple of 10
Delivered with wood cutlery, napkins & cane sugar pulp plates
Sliced pain de campagne & pain aux raisins

BUFFET DE FÊTE N°2 (chaud)
PARTY BUFFET N°2 (hot buffet)

450,00 € HT – 495,00 € TTC

Planche de saumon fumé & mariné, petits blinis
Smoked and marinated salmon tray, small blinis

Crème iodée au citron
Iodic cream with lemon

Mi-cuit de foie gras de canard & croustilles de pain
Duck foie gras mi-cuit & crispy bread

Volaille fermière sauce morilles, pommes grenaille
Farm poultry with morels cream, grenaille potatoes

Brochette de Saint-Jacques à la plancha, butternut confite
Plancha grilled scallops skewer, candied butternut

Sélection de fromages affinés
Mature cheeses selection

Bûche chocolat intense et coeur passion
Intense chocolate and passion fruits Yule log



N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande pour du matériel en porcelaine, verrerie ou couverts en inox
Do not hesitate to contact us for if you need porcelain plates, glassware or cutlery in stainless steel

SERVICE

Personnel de service

Staff

Vacation de 5 h

5 hours of service

Mise en place, service et rangement

Set-up, service and recovery

180,00 € HT – 198,00 € TTC

**CHAMPAGNE
BUBBLE SIDE**

Champagne Monaco Réceptions 75 CL

22,50 € HT – 27,00 € TTC

**VINS BLANCS
WHITE WINES**

Pouilly Fumé, Domaine Lebrun 2018

16,25 € HT – 19,50 € TTC

Chablis bio 2017

20,00 € HT – 24,00 € TTC

Riesling Baron de Hoën 2017

12,00 € HT – 14,40 € TTC

**VINS ROUGES
RED WINES**

Chinon Confidences 2018

15,30 € HT – 18,36 € TTC

Morgon Les Charmes 2017

16,00 € HT – 19,20 € TTC

Château Chavignac BIO 2017, Bordeaux

12,95 € HT – 15,54 € TTC



RAFRAÎCHISSEMENTS
SOFTS DRINKS

Evian bouteille en verre 1 L Glass bottle	3,80 € HT – 4,18 € TTC
San Pellegrino bouteille en verre 1 L Glass bottle	3,95 € HT – 4,35 € TTC
Jus d'orange bio 1 L Organic orange juice	6,00 € HT – 6,60 € TTC
Jus de pomme bio 1 L Organic apple juice	5,80 € HT – 6,38 € TTC
Coca-Cola 1,25 L Coke	4,95 € HT – 5,45 € TTC
Coca-Cola Zéro 1,25 L Diet Coke	4,95 € HT – 5,45 € TTC

PETIT MATÉRIEL
SMALL EQUIPMENTS

Tire-bouchon Corkscrew	6,50 € HT – 7,80 € TTC
Etui de 10 flûtes à champagne jetables 10 disposable champagne flutes	5,00 € HT – 6,00 € TTC
Etui de 30 gobelets en carton 30 paper cups	6,50 € HT – 7,80 € TTC
Paquet de 100 serviettes en papier 100 paper towels	6,20 € HT – 7,44 € TTC
Paquet de 25 assiettes en fibre de cannes 22cm 25 cane fiber plates	6,80 € HT – 8,16 € TTC



NOTRE AGENCE ÉVÉNEMENTIELLE OUR EVENTS AGENCY

FIRSTCLASS
MONACO

Experts en organisation d'événements avec notre agence **FIRST CLASS ORGANISATION** qui fêtera ses **20 ans en 2020**, nos services comprennent également la mise à disposition de **personnel** (maîtres d'hôtel, serveurs, cuisiniers, chefs à domicile, hôteses, agents de sécurité, agents de ménage), **les Arts de la table**, le **matériel de service**, la **décoration florale**, les **prestations musicales** (DJ, groupes de musique) ainsi que la gestion de toute la **logistique**.

Nos équipes professionnelles sont à votre écoute pour créer ensemble une réception à votre image.

Our events agency **FIRST CLASS ORGANISATION** which will celebrates its **20th anniversary** in 2020 can arrange for you all the necessary services you may need for your event.

Selected and tasted staff (butlers, waiters, Chefs, hostesses, security agents, cleaning agents), **culinary art**, **service equipment**, **flowers decoration**, **music bands and DJ** and all the **logistics**.

Our professional team is at your disposal in order to organize an amazing event according to your needs.



LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE GENERAL SALES CONDITIONS

Offre valable du 18 novembre au 20 décembre 2019 inclus

Available from the 18th of November to the 20th of December 2020 included

LES COCKTAILS EN LIVRAISON - COCKTAILS DELIVERIES

72h à l'avance / Order 72h in advance

Commande minimale à hauteur de 350 € HT / Minimum order of 350 € HT

LES BUFFETS EN LIVRAISON - BUFFETS DELIVERIES

Buffet pour 10 personnes minimum et par multiple de 10 / For a minimum of 10 guests and by multiple of 10

72h à l'avance / Order 72h in advance

Forfait livraison: 60 € HT – 72 € TTC / Delivery fees: 60 € HT – 72 € TTC

Livraison offerte à partir de 500 € HT de commande / Free delivery from 500 € HT of order

Les visuels de ce document sont non contractuels

Pictures of this documents are non contractual

MR
MONACO
RECEPTIONS



Ermanno Palace
27, Boulevard Albert 1er
98000 Monaco
Contact commercial / Sales contact: Raphaëla Rivoire
T. +377 97 77 67 67 - +33(0)6 24 94 23 01
raphaela@monacoreceptions.mc
contact@monacoreceptions.mc
www.monacoreceptions.mc www.firstclassorg.mc

