

MR

MONACO
RECEPTIONS

Créateur de vos réceptions haut de gamme

Collection Fêtes de Fin d'Année

2 0 2 0 - 2 0 2 1



Valable du 1^{er} décembre 2020 au 31 janvier 2021



SOMMAIRE

LES OFFRES COCKTAIL P.3

LES OFFRES DÉJEUNER P.4-5

LE PANIER GOURMAND DES FÊTES P.6

LES INFORMATIONS DE COMMANDE & CONTACT P.7

BON DE COMMANDE P.8



LES OFFRES COCKTAIL

Formules étudiées par multiple de 10 personnes
Plateaux de dressage et serviettes inclus

COCKTAIL 8 PIÈCES par personne (6 salées & 2 sucrées)

Fantaisie d'abricot au foie gras de canard, éclats de pistache
Spirale de saumon fumé, pousse d'épinard & sésame
Tajine de poulet au citron confit, épices orientales, chapelure de coriandre
Gambas Tandoori, ananas grillé et citron vert
Ruban de comté & crème à la truffe ✓
Roll de crêpe au sarazin, volaille & crème forestière, crunchy d'oignons
Tartelette façon « Mont-Blanc »
Opéra café-cassis

15,50 € HT par personne

COCKTAIL 12 PIÈCES par personne (9 salées & 3 sucrées)

Opéra de foie gras de canard, miroir de vin aux épices
Loukoum de saumon mariné, chapelure citron confit et aneth
Pic de veau abricot-gingembre, éclats de pistache
Pic de céleri comté et bœuf séché
Gambas Tandoori, ananas grillé et citron vert
Finger club parmesan & noix ✓
Finger club au saumon fumé, crème citron
Ruban de comté & crème à la truffe ✓
Bonbon de carotte au cumin, chantilly végétale aux épices, pavot ✓
Tartelette façon « Mont-Blanc »
Opéra café-cassis
Cube gourmand façon Bounty

22,50 € HT par personne

 Vegan

 Végétarien



LES OFFRES DÉJEUNER

Formules étudiées par multiple de 10 personnes
Plateaux de dressage et serviettes inclus

DÉJEUNER FROID

- 2 mini sandwiches (2x40grs) – 2 variétés
- 2 cup de salades (2x80grs) – 2 variétés
- 2 brochettes froides (2x40grs) – 2 variétés
- 1 verrine sucrée (1x80grs) – 1 variété
- 1 pâtisserie lunch (1x40grs) – 1 variété

Total grammage: 440grs par personne

DÉJEUNER CHAUD

- 2 mini sandwiches (2x40grs) – 2 variétés
- 1 cup de salade (1x80grs) – 1 variété
- 2 brochettes froides (2x40grs) – 2 variétés
- 1 mini plat chaud (1x100grs) – 1 variété
- 1 verrine sucrée (1x80grs) – 1 variété
- 1 pâtisserie lunch (1x40grs) – 1 variété

Total grammage: 460grs par personne

25,50 € HT par personne

28,80 € HT par personne



LES OFFRES DÉJEUNER suite

MINI SANDWICHES

Burger de foie gras de canard, chutney d'oignons rouges au miel

Pain bretzel au saumon fumé, crème légère au raifort

CUP DE SALADES

Salade de patates douce, filet de poulet, coriandre, citron confit, oignons rouges et cacahuètes grillées

Gambas sautées au gomasio, coleslaw de chou rouge et chou rave, fèves

BROCHETTES FROIDES

Brochette de magret fumé, oignons confits et ruban de carottes

Brochette de poulet au satay et cacahuètes grillées

MINI PLATS CHAUDS

À Consommer avec sa fourchette en bois

Parmentier de canard confit aux champignons

Gambas sautées, risotto crémeux au parmesan et courge butternut

Confit de veau de 7h, purée de pomme de terre charlotte, jus de veau à l'infusion de romarin

VERRINES SUCRÉES

Mousse au chocolat et caramel à la fleur de sel

« Mont Blanc » revisité, poire au caramel et châtaignes

PÂTISSERIES LUNCH

Finger tartelette pommes « façon tatin » & chantilly

Chou pistache – pralin



LE PANIER GOURMAND

« Pétillant » by Monaco Réceptions !

75,00 € HT par panier

Le panier gourmand présenté dans son écrin en osier comprend:

- 1 bouteille de Champagne Monaco Réceptions Brut 75CL
- 1 Saumon Fumé « Maison » (200grs)
- 1 Foie gras de canard « Maison » (200grs)
- 1 Pot de chutney « Maison » (60grs)
- 1 Ballotin de chocolats & pralines assortis (200grs)



LES INFORMATIONS DE COMMANDE

Comment commander ?

 +377 97 77 67 67

 Contact@monacoreceptions.mc

Du lundi au vendredi de 9h00 à 18h00

www.monacoreceptions.mc

Quand passer commande ?

Minimum 4 jours ouvrés en amont pour les cocktails & déjeuners

Minimum 3 jours ouvrés en amont pour les paniers gourmands

Quels sont les modes de règlement ?

Par virement bancaire ou par chèque

Règlement de 100 % à la confirmation de commande

Quel est le minimum de commande ?

Pour un minimum de commande à hauteur de 250 € HT

Par multiple de 10 personnes pour les offres cocktail & déjeuner

Pour un minimum de 5 unités pour les paniers gourmands

Comment fonctionne la livraison ?

Du mardi au vendredi entre 10h00 et 14h00 pour les cocktails & déjeuners

Du jeudi au vendredi entre 14h00 et 16h00 pour les paniers gourmands

Livraison sur Monaco: 55,00 € HT – 66,00 € TTC

Nous consulter pour tout autre secteur de livraison

BON DE COMMANDE TRAITEUR

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

✉ contact@monacoreceptions.mc / ☎ +377 97 77 67 67

ADRESSE DE LIVRAISON	
SOCIÉTÉ:	
CONTACT:	MOBILE:
ADRESSE:	
ADRESSE DE LIVRAISON:	
DATE DE LIVRAISON SOUHAITÉE:	
CRÉNEAU :	

ADRESSE DE FACTURATION	
SOCIÉTÉ:	
CONTACT:	
ADRESSE:	

FORMULE "COCKTAIL" PAR MODULE DE 10 PERSONNES	PU TTC	Quantités	Montant TTC
<i>Livraison du mardi au vendredi de 10h00 à 14h00 - délai de commande de 4 jours ouvrés</i>		Par multiple de 10	
FORMULE COCKTAIL 8 PIÈCES PAR PERSONNE	17,05 €		
FORMULE COCKTAIL 12 PIÈCES PAR PERSONNE	24,75 €		
FORMULE "COCKTAIL" PAR MODULE DE 10 PERSONNES			
<i>Livraison du mardi au vendredi de 10h00 à 14h00 - délai de commande de 4 jours ouvrés</i>		Par multiple de 10	
FORMULE LUNCH DÉJEUNER FROID	28,05 €		
FORMULE LUNCH DÉJEUNER CHAUD	31,68 €		
PANIER GOURMAND "PÉTILLANT" BY MONACO RÉCEPTIONS			
<i>Livraison du jeudi au vendredi de 14h00 à 16h00 - délai de commande de 3 jours ouvrés</i>		Par multiple de 5	
PANIER GOURMAND	84,90 €		
CHAMPAGNE MONACO RÉCEPTIONS			
CHAMPAGNE TISSIER REFLET DE TERRE BRUT 75 CL <i>Flûtes jetables incluses (10 unités)</i>	33,00 €		

Minimum de commande à hauteur de 250,00 € HT

Règlement de 100 % à la confirmation de commande par virement bancaire ou chèque

TOTAL COMMANDE TTC	
FRAIS DE LIVRAISON	66,00 €
MONTANT TOTAL TTC	