

Quelques repères

- . Apéritif : 6 à 8 bouchées /pers.
- . Cocktail simple : 8 à 10 bouchées /pers.
- . Cocktail déjeunatoire ou dinatoire : 12 à 15 bouchées /pers.
- . Vin : 1 bouteille pour 5 personnes

Tarifs en vigueur au 1^{er} janvier 2018

Les cocktails sont élaborés en majorité avec des produits frais de saison.
Les bouchées sont proposées en fonction de la disponibilité des produits.

Modalités de commande

Du lundi au vendredi

- . Commandez vos plateaux (conditions de vente sur www.adapei33.com) ou composez vos prestations selon le nombre de bouchées désirées
- . Minimum 10 personnes par commande pour les plateaux repas, 20 personnes pour les cocktails,
- . À emporter depuis un de nos sites ou livraison possible dans un périmètre de 20 kilomètres autour du site
10€ < 10 km / 20€ entre 11 et 20 km
- . Tous nos prix s'entendent TTC (TVA 10%)
- . Paiement à réception de facture

Janvier 2018



L'Adapei de la Gironde propose cinq services de restauration

Quatre restaurants ouverts au public

du lundi au vendredi de 12h00 à 13h30 :

- . **Le Magellan**, situé à Pessac
- . **Le Haut-Mexant**, situé à Saint-Denis de Pile

du mardi au samedi de 12h00 à 14h00 :

- . **Les Quat' Sauces**, situé à La Réole
uniquement sur rendez-vous
- . **ESAT Villambis**, situé à Cissac Médoc

Plateaux cocktails & plateaux repas

- Métropole** . **ESAT - Site Pessac Alouette** Tél. 06 78 22 11 40
restoration.alouette@adapei33.com
- Libournais** . **ESAT - Site Saint-Denis de Pile** Tél. 05 57 25 60 13
restaurant.lehautmexant@adapei33.com
- Médoc** . **ESAT - Site Villambis** Tél. 05 56 73 90 90
- Sud Gironde** . **Les Quat' Sauces** Tél. 05 56 71 22 99
restaurant.lesquatsauces@adapei33.com



PLATEAUX COCKTAILS & PLATEAUX REPAS

ACTEUR DE L'ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE

Plateaux repas



Plateau du jour

16€/plateau

Le plateau du jour propose une entrée plat / fromage/ dessert, différent chaque jour. Nous consulter.

Sur demande, nous vous proposons
Plateau végétarien / plateau sans gluten

Plateau Nouvelle-Aquitaine

18€/plateau

- . Salade Landaise
- . Émincés de canard sauce girondine, tagliatelles
- . Fromage duo de pains
- . Cannelé Bordelais

Plateaux douceurs *

Assortiment de mignardises

1€/pièce

Mini cannelés . Mini brownies .
Mini rocher coco . Mini macarons . Mini éclairs .

Desserts gourmands

1,5€/pièce

Salade de fruits frais . Panacotta .
Entremets divers parfums .
Mini fondant au chocolat . Mini tarte tatin .



Plateaux cocktails salés *

Bouchées apéritives

1€/pièce

Canapés fraîcheur

- . Asperge & tomate cerise
- . Œuf & tomate cerise
- . Concombre, œuf & tomate

Canapés gourmands

- . Saumon aneth & œufs de lympe
- . Jambon sec & sauce poivre
- . Chorizo & ratatouille
- . Beurre de bleu et noix
- . Jambon blanc roulé fromage frais
- . Quiche lorraine ou poireaux
- . Pizza Margarita ou de la mer
- . Paniers garnis
- . Feuilletés garnis



Bouchées cocktails

1,5€/pièce

- . Salades composées en verrine
- . Carpaccio de bœuf, câpres & pétale de parmesan
- . Tartare de poisson à l'aneth & baies roses
- . Toast de foie gras sur pain d'épice & confiture d'oignon
- . Toast de canard à l'abricot
- . Pain de campagne du fromager
- . Pain suédois au saumon fumé & crème d'aneth
- . Pain Viennois au thon & à la ciboulette
- . Focaccia Thon à la Provençale
- . Panini Bayonne, Pesto & tomate séchée
- . Bouchée de poulet saté
- . Brochette mini cannelés au chorizo & Saint-Jacques
- . Brochette de poulet Yaki-tari
- . Crevette panée



Plateaux buffets

- . Plateau de fromage - 45 €
- . Plateau de charcuterie - 45 €
- . Plateau de crudités trempées - 45 €

Boissons

- . Cocktails sans alcool - 2 €/pers.
- . Cocktails avec alcool - 3 €/pers.
- . Vin Château de Villambis
Cru Bourgeois - Haut-Médoc - 15 €
- . Eau de source 1,5l - 1 €
- . Eau de source pétillante 1,5l - 2 €



* Liste non exhaustive