

Lot n° 3 : COCKTAILS/BUFFETS

CADRE DE REPONSE A REMPLIR PAR LE CANDIDAT

EXEMPLES DE MENUS ET FORMULES PROPOSES

Nota :

La taille des encadrés ci-dessous peut être modifiée.

Le titulaire peut également ajouter des encadrés supplémentaires s'il souhaite proposer davantage de formules que le nombre minimal de trois formules par prestation exigée.

Le titulaire doit indiquer le descriptif précis de chaque formule (produits ou mets proposés...).

Le nombre de pièces par personne devra impérativement être renseigné.

I. COCKTAILS

Le titulaire propose trois gammes différentes pour les cocktails.

Trois gammes de prestations seront proposées par le titulaire de façon à répondre aux différents besoins de l'université.

Le titulaire devra également pouvoir proposer une offre végétarienne dans chacune des gammes.

La commande doit concerner au minimum 10 personnes par commande.

Le titulaire devra également pouvoir proposer pour cette prestation une quatrième formule végétarienne et une cinquième formule « bio ».

➤ Gamme 1 standard

Le cocktail dit « gamme 1 standard » prévoit des plats à base de produits de qualité, et nécessitant un temps de préparation adaptée.

Cocktails apéritifs :

Chaque formule doit obligatoirement comprendre au minimum :

- 5 pièces salées (assortiment varié de légumes, viandes, poissons et fromages, présenté en bouchées, canapés, feuilletés, brioches, verrines, brochettes, cuillères, toasts (type pain surprise), biscuits apéritifs, mini quiches et mini pizzas, anchoïade, cakes salés) ;
- Une bouteille d'eau individuelle en carton (plate ou gazeuse) de 50 cl.

1^{ère} formule

2 Canapés assortis parmi la sélection suivante
(Mousse de foie gras, Dôme de saumon & pomme verte, Gambas aux herbes sur lit de tarama, Canapé de petit Billy, tomate confite, Houmous et légumes croquants, Crème de noix, julienne de grison)
1 Pic d'automne (viande de grison, raisin, potimarron)
1 Navette au tarama blanc
1 Stratciatella x Betterave violette

1 evian 33cl, verre perdu
Serviette cocktail, nappe

M

Base carte automne hiver 23-24

2^{ème} formule

2 Canapés assortis parmi la sélection suivante
(Mousse de foie gras, Dôme de saumon & pomme verte, Gambas aux herbes sur lit de tarama, Canapé de petit Billy, tomate confite, Houmous et légumes croquants, Crème de noix, julienne de grison)
1 Foccacia au fromage des pouilles et tomate confite
1 Mini hot dog de volaille
1 Branchette d'été (pastèque, féta)

1 evian 33cl, verre perdu
Serviette cocktail, nappe

'ensen

Base carte printemps été 2024

3^{ème} formule

2 Canapés assortis parmi la sélection suivante
(Canapé de petit Billy, tomate confite // Houmous et légumes croquants)
1 Œuf mimosa à la truffe
1 Maki fraîcheur végétal
1 Stratciatella x Betterave violette

1 evian 33cl, verre perdu
Serviette cocktail, nappe

Base carte automne hiver 23-24

Cocktails déjeunatoires ou dinatoires

Chaque formule doit obligatoirement comprendre au minimum :

- 5 pièces salées (exemple : canapés, mini pizzas, mini brochettes, feuilletés, anchoïades, charcuterie, pains surprises, cakes salés...);
- 3 pièces sucrées (exemple : mousses, petits fours frais, petits fours secs, fruits, etc) ;
- Une bouteille d'eau individuelle en carton (plate ou gazeuse) de 50 cl.

1^{ère} formule

2 Canapés assortis parmi la sélection suivante

(Mousse de foie gras, Dôme de saumon & pomme verte, Gambas aux herbes sur lit de tarama, Canapé de petit Billy, tomate confite, Houmous et légumes croquants, Crème de noix, julienne de grison)

1 Part de cake, saumon, petit pois maïs

1 Croque dinde à la truffe

1 Dôme butternut

1 Brookie cocktail

1 Macaron MOF Guillaume Mabillean

1 Tartelette bergamote meringuée

1 evian 33cl, verre perdu
Serviette cocktail, nappe

Base carte automne hiver 23-24

2^{ème} formule

2 Canapés assortis parmi la sélection suivante

(Mousse de foie gras, Dôme de saumon & pomme verte, Gambas aux herbes sur lit de tarama, Canapé de petit Billy, tomate confite, Houmous et légumes croquants, Crème de noix, julienne de grison)

1 Foccacia au fromage des pouilles et tomate confite

1 Mini hot dog de volaille

1 Navette au tarama truffé

1 Tiramisu framboise en mignardise

1 Cannelé Bordelais

1 Tartelette pistache framboise

1 evian 33cl, verre perdu
Serviette cocktail, nappe

Base carte printemps été 2023

3^{ème} formule

2 Canapés assortis parmi la sélection suivante

(Canapé de petit Billy, tomate confite // Houmous et légumes croquants)

1 Œuf mimosa à la truffe

1 Maki fraîcheur végétal

1 Stratciatella x Betterave violette

1 Brochette de 2 fruits frais

1 Tartelette chocolat praliné

1 Palet breton, coulis de fruits exotiques

1 evian 33cl, verre perdu
Serviette cocktail, nappe

Base carte automne hiver 23-24

➤ **Gamme 2 améliorée**

Le cocktail dit « gamme 2 améliorée » prévoit des plats à base de produits de qualité supérieure par rapport à la gamme standard, et un temps de préparation plus important que la gamme 1 standard.

Cocktails apéritifs :

Chaque formule doit obligatoirement comprendre au minimum :

- 7 pièces salées (assortiment varié de légumes, viandes, poissons et fromages, présenté en bouchées, canapés, feuilletés, brioches, verrines, brochettes, cuillères, toasts (type pain surprise), biscuits apéritifs, mini quiches et mini pizzas, anchoïade, cakes salés) ;
- Une bouteille d'eau individuelle en carton (plate ou gazeuse) de 50 cl.

1^{ère} formule

1 Canapés assortis parmi la sélection suivante
(Mousse de foie gras, Dôme de saumon & pomme verte, Gambas aux herbes sur lit de tarama, Canapé de petit Billy, tomate confite, Houmous et légumes croquants, Crème de noix, julienne de grison)
1 Part de cake, saumon, petit pois maïs
1 Canon de veau confit
1 Gravelax de saumon, voile lacté
1 Navette chèvre miel
1 Gambas marinée douceur de patate douce

1 evian 33cl, verre perdu
Serviette cocktail, nappe

Base carte automne hiver 23-24

2^{ème} formule

2 Canapés assortis parmi la sélection suivante
(Mousse de foie gras, Dôme de saumon & pomme verte, Gambas aux herbes sur lit de tarama, Canapé de petit Billy, tomate confite, Houmous et légumes croquants, Crème de noix, julienne de grison)
1 Foccacia au fromage des pouilles et tomate confite
1 Mini hot dog de volaille
1 Navette au tarama truffé
1 Thon rouge, crème racine du Japon
1 Navette Zaalouk

1 evian 33cl, verre perdu
Serviette cocktail, nappe

Base carte printemps été 2023

3^{ème} formule

1 Canapés assortis parmi la sélection suivante
(Canapé de petit Billy, tomate confite // Houmous et légumes croquants)
1 Œuf mimosa à la truffe
1 Maki fraîcheur végétal
1 Stratciatella x Betterave violette
1 Navette chèvre miel
1 Mini burger végétarien
1 Choupignon (chou garnis à la crème de champignon et comté)

1 evian 33cl, verre perdu
Serviette cocktail, nappe

Base carte automne hiver 23-24

Chaque formule doit obligatoirement comprendre au minimum :

- 7 pièces salées (exemple : canapés, mini pizzas, mini brochettes, feuilletés, anchoïades, charcuterie, pains surprises, cakes salés...);
- 5 pièces sucrées (exemple : mousses, petits fours frais, petits fours secs, fruits, etc) ;
- Une bouteille d'eau individuelle en carton (plate ou gazeuse) de 50 cl.

1^{ère} formule

2^{ème} formule

3^{ème} formule

<p>1 Canapés assortis parmi la sélection suivante (Mousse de foie gras, Dôme de saumon & pomme verte, Gambas aux herbes sur lit de tarama, Canapé de petit Billy, tomate confite, Houmous et légumes croquants, Crème de noix, julienne de grison)</p> <p>1 Part de cake, saumon, petit pois maïs</p> <p>1 Canon de veau confit</p> <p>1 Gravelax de saumon, voile lacté</p> <p>1 Navette chèvre miel</p> <p>1 Gambas marinée douceur de patate douce</p> <p>1 Brookie cocktail</p> <p>1 Macaron MOF Guillaume Mabillean</p> <p>1 Tartelette bergamote meringuée</p> <p>1 Crêpe roulée chocolat noisette</p> <p>1 Miroir violet</p> <p>1 evian 33cl, verre perdu</p> <p>Serviette cocktail, nappe</p> <p>Base carte automne hiver 23-24</p>	<p>2 Canapés assortis parmi la sélection suivante (Mousse de foie gras, Dôme de saumon & pomme verte, Gambas aux herbes sur lit de tarama, Canapé de petit Billy, tomate confite, Houmous et légumes croquants, Crème de noix, julienne de grison)</p> <p>1 Foccacia au fromage des pouilles et tomate confite</p> <p>1 Mini hot dog de volaille</p> <p>1 Navette au tarama truffé</p> <p>1 Thon rouge, crème racine du Japon</p> <p>1 Navette Zaalouk</p> <p>1 Tiramisu framboise en mignardise</p> <p>1 Cannelé Bordelais</p> <p>1 Tartelette pistache framboise</p> <p>1 Macaron MOF</p> <p>1 Verrine sucrée</p> <p>1 evian 33cl, verre perdu</p> <p>Serviette cocktail, nappe</p> <p>Base carte printemps été 2023</p>	<p>1 Canapés assortis parmi la sélection suivante (Canapé de petit Billy, tomate confite // Houmous et légumes croquants)</p> <p>1 Œuf mimosa à la truffe</p> <p>1 Maki fraîcheur végétal</p> <p>1 Stratciatella x Betterave violette</p> <p>1 Navette chèvre miel</p> <p>1 Mini burger végétarien</p> <p>1 Choupignon (chou garnis à la crème de champignon et comté)</p> <p>1 Brochette de 2 fruits frais</p> <p>1 Tartelette chocolat praliné</p> <p>1 Palet breton, coulis de fruits exotiques</p> <p>1 Perle de neige (coco)</p> <p>1 Chou pistache</p> <p>1 evian 33cl, verre perdu Serviette cocktail, nappe</p> <p>Base carte automne hiver 23-24</p>
--	---	--

➤ **Gamme 3 supérieure**

Le cocktail dit « gamme 3 supérieure » prévoit des plats et/ou des produits complémentaires, et/ou de qualité supérieure (pains spéciaux, fromages affinés...) et de préparation particulièrement sophistiquée.

Cocktails apéritifs

Chaque formule doit obligatoirement comprendre au minimum :

- 9 pièces salées (amuse-bouche, verrines mignardises...) ;
- Une bouteille d'eau individuelle en carton (plate ou gazeuse) de 50 cl.

- **1^{ère} formule**

2^{ème} formule

3^{ème} formule

1 Canapés assortis parmi la sélection suivante
(Mousse de foie gras, Dôme de saumon & pomme verte, Gambas aux herbes sur lit de tarama, Canapé de petit Billy, tomate confite, Houmous et légumes croquants, Crème de noix, julienne de grison)

1 Part de cake, saumon, petit pois maïs

1 Canon de veau confit

1 Gravelax de saumon, voile lacté

1 Navette chèvre miel

1 Gambas marinée douceur de patate douce

1 Thon mi cuit, saveur du japon

1 Maki fraîcheur végétal

1 Wrap bœuf cheddar

1 pain individuel

1 Brookie cocktail

2 Macaron assortis MOF Guillaume Mabillean

1 Tartelette bergamote meringuée

1 Tartelette chocolat praliné

1 Crêpe roulée chocolat noisette

1 Miroir violet

1 evian 33cl, verre perdu, café thé

Serviette cocktail, nappe, matériel en dur, personnel de service

Base carte automne hiver 23-24

1 Canapés assortis parmi la sélection suivante
(Mousse de foie gras, Dôme de saumon & pomme verte, Gambas aux herbes sur lit de tarama, Canapé de petit Billy, tomate confite, Houmous et légumes croquants, Crème de noix, julienne de grison)

1 Foccacia au fromage des pouilles et tomate confite

1 Mini hot dog de volaille

1 Navette au tarama truffé

1 Thon rouge, crème racine du Japon

1 Navette Zaalouk

1 Tartelette de Lombardie

1 Gambas sur podium

1 Verrine stracciatella tomate

1 pain individuel

1 Tiramisu framboise en mignardise

1 Cannelé Bordelais

1 Tartelette pistache framboise

1 Macaron MOF

1 Verrine sucrée

1 Millefeuille vanille

1 Guimauve à la framboise

1 evian 33cl, verre perdu, café thé

Serviette cocktail, nappe, matériel en dur, personnel de service

Base carte printemps été 2023

1 Canapés assortis parmi la sélection suivante
(Canapé de petit Billy, tomate confite // Houmous et légumes croquants)

1 Œuf mimosa à la truffe

1 Maki fraîcheur végétal

1 Stracciatella x Betterave violette

1 Navette chèvre miel

1 Mini burger végétarien

1 Choupignon (chou garnis à la crème de champignon et comté)

1 verrine fondante chèvre miel

1 Wrap chèvre, épinards

1 pain individuel

1 Brookie cocktail

2 Macaron assortis MOF Guillaume Mabillean

1 Tartelette bergamote meringuée

1 Tartelette chocolat praliné

1 Crêpe roulée chocolat noisette

1 Miroir violet

1 evian 33cl, verre perdu, café thé

Serviette cocktail, nappe, matériel en dur, personnel de service

Base carte automne hiver 23-24

Cocktails déjeunatoires ou dinatoires

Chaque formule doit obligatoirement comprendre au minimum :

- 9 pièces salées (amuse-bouche, verrines mignardises...) ;
- 7 pièces sucrées ;
- Une bouteille d'eau individuelle en carton (plate ou gazeuse) de 50 cl ;
- Pain blanc ou fantaisie ;
- Café et/ou thé (avec thermos et accompagné de sucre).

1 ^{ère} formule	2 ^{ème} formule	3 ^{ème} formule
<p>1 Canapés assortis parmi la sélection suivante (Mousse de foie gras, Dôme de saumon & pomme verte, Gambas aux herbes sur lit de tarama, Canapé de petit Billy, tomate confite, Houmous et légumes croquants, Crème de noix, julienne de grison)</p> <p>1 Part de cake, saumon, petit pois maïs</p> <p>1 Canon de veau confit</p> <p>1 Gravelax de saumon, voile lacté</p> <p>1 Navette chèvre miel</p> <p>1 Gambas marinée douceur de patate douce</p> <p>1 Thon mi cuit, saveur du japon</p> <p>1 Maki fraîcheur végétal</p> <p>1 Wrap bœuf cheddar</p> <p>1 evian 33cl, verre perdu</p> <p>Serviette cocktail, nappe</p> <p>Base carte automne hiver 23-24</p>	<p>1 Canapés assortis parmi la sélection suivante (Mousse de foie gras, Dôme de saumon & pomme verte, Gambas aux herbes sur lit de tarama, Canapé de petit Billy, tomate confite, Houmous et légumes croquants, Crème de noix, julienne de grison)</p> <p>1 Foccacia au fromage des pouilles et tomate confite</p> <p>1 Mini hot dog de volaille</p> <p>1 Navette au tarama truffé</p> <p>1 Thon rouge, crème racine du Japon</p> <p>1 Navette Zaalouk</p> <p>1 Tartelette de Lombardie</p> <p>1 Gambas sur podium</p> <p>1 Verrine stracciatella tomate</p> <p>1 evian 33cl, verre perdu</p> <p>Serviette cocktail, nappe</p> <p>Base carte printemps été 2023</p>	<p>1 Canapés assortis parmi la sélection suivante (Canapé de petit Billy, tomate confite // Houmous et légumes croquants)</p> <p>1 Œuf mimosa à la truffe</p> <p>1 Maki fraîcheur végétal</p> <p>1 Stracciatella x Betterave violette</p> <p>1 Navette chèvre miel</p> <p>1 Mini burger végétarien</p> <p>1 Choupignon (chou garnis à la crème de champignon et comté)</p> <p>1 verrine fondante chèvre miel</p> <p>1 Wrap chèvre, épinards</p> <p>1 evian 33cl, verre perdu Serviette cocktail, nappe</p> <p>Base carte automne hiver 23-24</p>

II. BUFFETS FROIDS/CHAUDS

Le titulaire propose trois gammes différentes pour les buffets.

Trois gammes de prestations seront proposées par le titulaire de façon à répondre aux différents besoins de l'université.

Le titulaire devra également pouvoir proposer une offre végétarienne dans chacune des gammes.

La commande doit concerner au minimum 10 personnes par commande.

Le titulaire devra également pouvoir proposer pour cette prestation une quatrième formule végétarienne et une cinquième formule « bio ».

➤ Gamme 1 standard

Le buffet dit « gamme 1 standard » prévoit des plats à base de produits basiques, et nécessitant un temps de préparation limité.

Le buffet est constitué d'une entrée (exemple: assortiment de charcuterie, terrine, salade, crudités, tarte salée...), d'un assortiment de plats chauds ou froids (exemple : viande, volaille, poisson...) ou préparation végétarienne (plat froid ou chaud) auxquels le titulaire propose des accompagnements (salades par exemple), desserts (exemple : tartes, pâtisseries, salade de fruits...) beurre, mayonnaise, sauces variées, condiments.

1^{ère} formule

1 part de cake maïs, saumon, petits pois
1 part de volaille
1 part de rosbief
1 part de sauce
250g de salade par personne (selon salades de la carte – 3 variétés différentes proposées)
Fromage AOP AOC
Pain de campagne
Tarte praliné, chocolat 10 parts
Flan 10/12 parts

Matériel jetable (assiettes, verres, couverts, nappes,

2^{ème} formule

1 entrée œuf mimose
400g de salade composée par personne (selon carte – jusqu'à 4 variétés)
Fromage AOP AOC
Pain de campagne
Salade de fruits frais au kg
Flan 12 parts

Matériel jetable (assiettes, verres, couverts, nappes, gobelets)

3^{ème} formule

1 part de cake montagnard
1 part de volaille
Plateaux de charcuteries
1 part de sauce
250g de salade par personne (selon salades de la carte – 3 variétés différentes proposées)
Fromage AOP AOC
Pain de campagne
Tarte fine feuilletée aux pommes
Riz au lait, vanille, caramel

Matériel jetable (assiettes, verres, couverts,

-
-
-

➤ **Gamme 2 améliorée**

Le buffet dit « gamme 2 améliorée » prévoit des plats à base de produits de qualité, et un temps de préparation plus important que la gamme 1 standard.

Le buffet est constitué d'une entrée (exemple: assortiment de charcuterie, terrine, salade, crudités, tarte salée...), d'un assortiment de plats chauds ou froids (exemple : viande, volaille, poisson...) ou préparation végétarienne (plat froid ou chaud) auxquels le titulaire propose des accompagnements (salades par exemple), fromage, pain, desserts (exemple : tartes, pâtisseries, salade de fruits...) beurre, mayonnaise, sauces variées, condiments.

1^{ère} formule

2^{ème} formule

3^{ème} formule

1 part de cake maïs, saumon, petits pois
1 bretzel végétarien (légumes antipasti)
1 sandwich tourbillon (volaille, crudités)
1 Fiole de crème de courges
1 Wrap cocktail bœuf, cheddar
120g de salade par personne (selon salades de la carte – 2 variétés différentes proposées)
Plateau de fromage cocktail
Baguette tradition tranchée
0.6 Ultra moelleux banane
0.6 Cheesecake au spéculoos

Matériel jetable (assiettes, verres, couverts, nappes, gobelets)

1 part de épinards chèvre
1 bretzel végétarien (légumes antipasti)
1 sandwich tourbillon (épinards, potimarron, cream cheese)
1 Fiole de crème de courges
1 Wrap cocktail chèvre miel
120g de salade par personne (selon salades de la carte – 2 variétés différentes proposées)
Plateau de fromage cocktail
Baguette tradition tranchée
0.6 Salade de fruits frais
0.6 Perle de chia, passion

Matériel jetable (assiettes, verres, couverts, nappes, gobelets)

1 part de montagnard
1 bretzel saumon fumé
1 sandwich tourbillon (thon crudités)
1 Fiole de gaspacho
1 Wrap cocktail bœuf cheddar
120g de salade par personne (selon salades de la carte – 2 variétés différentes proposées)
Plateau de fromage cocktail
Baguette tradition tranchée
0.6 Mousse au chocolat
0.6 Mousse passion

Matériel jetable (assiettes, verres, couverts, nappes, gobelets)

➤ **Gamme 3 supérieure**

Le buffet « gamme 3 supérieure » propose des produits complémentaires et/ou de qualité supérieure (pains spéciaux, fromages affinés...) et de préparation particulièrement sophistiquée.

Le buffet est constitué d'une entrée (exemple : viandes froides, de mets à base de poisson, tartes ou tartelettes salées, salades composées et variées et de bâtonnets de crudités ...), d'un assortiment de plats chauds ou froids (exemple : viande, volaille, gibier, poisson...) ou préparation végétarienne (plat froid ou chaud), auxquels le titulaire propose des accompagnements (salades par exemple), fromage, pain, desserts (exemple : tartes, pâtisseries, salade de fruits,...) beurre, mayonnaise, sauces variées, condiments, café et/ou thé (accompagné de sucre), service en thermos.

1 ^{ère} formule	2 ^{ème} formule	3 ^{ème} formule
1 part de Quiche volaille butternut, volaille 1 part de Rosbif en chiffonnade 1 part de volaille cuit basse température 1 part de saumon frais 1 part de sauce 250g de salade par personne (selon salades de la carte – 3 variétés différentes proposées) Fromage AOP AOC Pain de campagne Pain aux noix 0.6 crumble aux pommes muscovado 0.6 Tartelette infiniment vanille chantilly, caramel Personnel de service, nappage, matériel en dur, mise en place des buffets et services.	1 part de Quiche, noix, bleus, échalotte 1 part d'œuf mimosa à la truffe 300g de salade par personne (selon salades de la carte – 3 variétés différentes proposées) Fromage AOP AOC Pain de campagne Pain aux noix 0.6 Mousse fraise citron 0.6 Tartelette pistache framboise Personnel de service, nappage, matériel en dur, mise en place des buffets et services. Personnel de service, nappage, matériel en dur, mise en place des buffets et services.	1 part de Quiche volaille butternut, volaille 1 part de Bavette marinée 1 part de volaille cuit basse température 1 part de thon mi cuit mariné 1 part de sauce 250g de salade par personne (selon salades de la carte – 3 variétés différentes proposées) Fromage AOP AOC Pain de campagne Pain aux noix 0.6 crumble aux fruits rouges 0.6 Tartelette bergamote meringuée Personnel de service, nappage,