



DVOTHENTIQUE

Cuisine & Pâtisserie

CARTE DES BUFFETS & PLATEAUX REPAS

**Eté
2025**

Fait maison par *Cédric & Julien*



CARTE DES BUFFETS & PLATEAUX REPAS

Été
2025

Côté salé Cocktails apéritifs

● FORMULES AU CHOIX :

3 pièces/pers. => 4,50 €

4 pièces/pers. => 6,00 €

5 pièces/pers. => 7,00 €

6 pièces/pers. => 8,00 €

7 pièces/pers. => 9,50 €

10 pièces/pers. => 13,50 €

Bouchées apéritives au choix*

- **Brochette** de crevettes épicées
- **Bruschetta** au pesto, jambon cru, parmesan
- **Club sandwich** au jambon blanc, beurre poivré et fromage en tranche
- **Club sandwich** au pastrami, fromage frais et fromage en tranche
- **Navettes** (= petit sandwich) :
 - rillettes de thon au curry
 - rillettes de poulet au curry
 - pastrami, moutarde douce, fromage frais, oignons frits
- **Tartelette exotique froide** : mangue, avocat, grenade, gingembre, coriandre, ...
- **Tartelettes chaudes** : quiche lorraine ou champignon ou aux légumes de saison
- **Pâté lorrain** en tranche
- **Tataki de bœuf aux épices** (= rôti de boeuf cru/cuit)
- **Verrines** :
 - petits pois, menthe & fromage frais
 - gaspacho de tomates & concombre
 - mousse de poivrons au fromage frais
 - panna cotta de parmesan et chips de jambon cru ou oignons frits
 - salades de saison
- **Wraps** :
 - à la truite fumée (fromage frais, salade verte, truite, citron, pickles)
 - au poulet au curry (fromage frais, salade verte, poulet, pickles)

Nous avons à cœur d'utiliser des produits bruts et de saison qui proviennent, dès que possible, de producteurs locaux.



*LE CHOIX EST LAISSÉ À L'APPRECIATION DES CHEFS, EN ACCORD AVEC LE CLIENT
TARIFS EN EUROS TTC, PAR PERSONNE. MERCI DE NOUS SIGNALER TOUTE ALLERGIE OU RÉGIME ALIMENTAIRE PARTICULIER.



Côté salé Buffets froids

● FORMULES AU CHOIX :

SALADES :

- 1 salade composée ou crudités => 1,50 €
- 2 salades composées ou crudités => 3,00 €
- 3 salades composées ou crudités => 4,50 €

CHARCUTERIES :

Assortiment => 6,00 €

ASSORTIMENT DE VIANDES :

- 1 viande => 4,50 €
- 2 viandes => 8,50 €
- 3 viandes => 11,50 €

POISSON :

Froid ou fumé => 6.00 €

Salades au choix

- **Crudités** : carottes râpées, salade verte, céleri râpé ou mélange de crudités
- **Conchiglies** (pâtes), légumes de saison roquette, fêta
- **Lentilles**, chips de jambon cru, parmesan
- **Pommes de terre**, cervelas, dés de fromage
- **Taboulé** aux poivrons, concombre, herbes aromatiques

Viandes et poissons au choix

- Rôti de **porc** tranché
- Tataki de **bœuf** épicé tranché
- Assortiment de **charcuteries**
- **Pâtés lorrains** grand modèle tranché
- **Saumon** froid en Bellevue
- **Saumon** fumé tranché
- **Truite** fumée tranchée

● PLATEAUX DE FROMAGES AOP :

Nos fromages sont découpés et présentés sur plateau

2 fromages AOP - 3.00€

3 fromages AOP - 4.50 €



Côté salé Plateaux repas

● FORMULES AU CHOIX* :

PLATEAUX 3 SERVICES => 17,00 € :
1 entrée + 1 plat + fromage OU dessert
1 plat + fromage + dessert

PLATEAUX 4 SERVICES => 20,00 € :
1 entrée + 1 plat + fromage + dessert
2 entrées + 1 plat + fromage OU dessert

Entrées au choix

- **Crudités** : carottes râpées, salade verte, céleri râpé ou mélange de crudités
- **Conchiglies** (pâtes), légumes de saison, roquette, fêta
- **Lentilles**, chips de jambon cru, parmesan
- **Pommes de terre**, cervelas, dés de fromage
- **Taboulé** aux herbes aromatiques, petits légumes
- Assortiment de **charcuteries**
- **Quiche lorraine** ou au fromage
- **Tarte aux légumes** de saison
- Tranche de **pâté lorrain**, pickles

Plats au choix

PLATS FROIDS :

- **Poisson du jour** au lait de coco, salade thai
- **Effiloché de cuisse de poulet**, mayonnaise aïoil, salade de pommes de terre
- **Emincé de poulet épicé**, taboulé de boulgour aux petits légumes
- **Tataki de bœuf épicé**, salade de pâtes (gnocchetti, haricots rouges, roquette, fêta)
-  **Végétarien** : assortiment de crudités et salades composées végétariennes

PLATS CHAUDS :

- **Boudin** au piment d'Espelette, pommes rôties et purée de pomme de terre
- **Emincé de poulet** aux champignons, purée de pomme de terre
- **Filet mignon de porc thaï**, légumes et nouilles sautés
- **Poisson du jour**, légumes rôtis et riz
-  **Végétarien** : fidèua safranée aux légumes d'été

Plat de la semaine : nous consulter

Fromages et desserts :

Les fromages et desserts sont ceux du jour



***MINIMUM DE COMMANDE : 10 PLATEAUX. MAXIMUM 2 CHOIX DE PLATEAUX PAR COMMANDE.**
Tarifs en euros TTC, par personne. Merci de nous signaler toute allergie ou régime alimentaire particulier.

Côté sucré Buffets et desserts à partager

FORMULES AU CHOIX :

CHOUX :

Petit chou (taille buffet) => 1,50 €

Grand chou => 3,50 €

MIGNARDISES (taille cocktail) :

2 bouchées => 4,00 €

3 bouchées => 6,00 €

4 bouchées => 8,00 €

DESSERTS PATISSIERS :

Entremet aux fruits => 4,00 € /part

Entremet au chocolat => 4,50 € /part

Tarte aux fruits => 3,00 € /part

Tarte au flan vanille => 3,50 € /part

Choux au choix

Parfums : praliné, vanille, chocolat, caramel, café

- **Grand chou** : 1 parfum au choix
- **Petits Choux** : 2 parfums au choix

Desserts pâtisseries au choix

ENTREMETS :

- 3 chocolats
- Fruits exotiques : noix de coco et fruits exotiques
- Fruits rouges et vanille
- Poire et vanille

TARTES :

- Aux fruits de saison
- Fruits rouges et crème d'amande
- Citron meringué
- Flan vanille

ET AUSSI :

- Paris-Brest
- St Honoré

Mignardises au choix*

- **Chou** : 1 parfum au choix (voir catégorie "choux")
- **Entremets** (voir catégorie "desserts pâtisseries")
- **Tartelette** aux fruits de saison
- **Tartelette** au citron meringué
- **Panna cotta** vanille et compotée de fruits
- **Riz au lait** au caramel beurre salé
- **Verrine** 100% chocolat



*LE CHOIX DES MIGNARDISES SE FAIT EN ACCORD AVEC LE CHEF PÂTISSIER

Tarifs en euros TTC, par personne. Merci de nous signaler toute allergie ou régime alimentaire particulier.

PRESTATION LIVRÉE :

PRESTATION LIVRÉE :

- Les commandes de plateaux repas se font **au plus tard 72h avant le jour de livraison** prévu.
- Les plateaux repas sont conditionnés **prêts à être servis, avec couverts et serviettes**.
Les plats chauds se trouvent dans des barquettes individuelles **réchauffables**.
- **Le pain** est compris dans les prestations "buffet" et "plateaux repas".
- Les apéritifs, fromages, mignardises sucrées et buffets sont présentés **sur plateaux, prêts à être servis**.
- **En cas de pénurie** de produit, celui-ci est systématiquement remplacé, sans préavis.
- La commande est **livrée à l'heure définie par Duothentique, au plus près des souhaits du client**.
La livraison est facturée selon forfait kilométrique hors Metz-centre (0.60€/km) ou forfait de 30€ pour Metz-centre.

PRESTATION COMPLÈTE AVEC SERVICE :

LA PRESTATION COMPREND :

- **le service** en cuisine et en salle,
- **le débarrassage** et nettoyage de la vaisselle.

LE SERVICE :

- **Les horaires** sont à définir avec le client
Au-delà de l'heure de fin prévue, un complément de 180€/heure sera facturé à la minute, à régler de suite.
- **Une mise à disposition de la cuisine de votre salle** dès 9h le jour J est nécessaire.

LA PRESTATION NE COMPREND PAS :

- la vaisselle, les plats de service, corbeilles de pain,
- le nappage, la décoration,
- les boissons et café.

PRESTATION AVEC LE FOOD-TRUCK :

LA PRESTATION COMPREND :

- **le déplacement** depuis la commune de Sillegny (facturé 0,60€/km)
- **la prestation cuisine** (forfait de 100€ jusqu'à 25 personnes + 4€/pers. à partir de la 26ème personne)
A noter : le service des plats par les convives se fait directement au food-truck

LE SERVICE :

- **Les horaires** sont à définir avec vous.
Au-delà de l'heure de fin prévue, un complément de 180€/heure sera facturé à la minute, à régler de suite.
- **La mise à disposition de 2 prises électriques** (2x 16 ampères) par vos soins est nécessaire.
- **Un accès praticable et un emplacement stabilisés et plats** sont nécessaires pour le véhicule (qui mesure > 4,50m de long)

LA PRESTATION NE COMPREND PAS :

- le service à table,
- la vaisselle, les corbeilles de pain, les plateaux de service, saladier....
- le nappage, le débarrassage, le nettoyage de la vaisselle,
- les boissons et le café.

RÈGLEMENTS :

- **Un acompte de 30 %** du devis est à verser lors de la réservation de la prestation. Le remboursement de cet acompte ne sera possible que si l'annulation de la prestation se fait plus de 7 jours avant la prestation prévue.
- **Le solde** est à régler le jour de la prestation ou au plus tard dans les 10 jours suivant (CB, virement bancaire ou espèces acceptés).
- **Tout surplus** (dépassement d'horaires ou autres) sera facturé.

Identifiant national de compte bancaire - RIB

Banque	Guichet	N° compte	Clé	Devise
10278	05013	00021083303	53	EUR

Identifiant international de compte bancaire

IBAN (International Bank Account Number)					
FR76	1027	8050	1300	0210	8330 353

Domiciliation CCM MONTIGNY CENTRE

BIC (Bank Identifier Code)	
CMCIFR	2A

FOOD TRUCK & TRAITEUR

06 76 46 37 98 |  bonjour@duothentique.fr

DUOTHENTIQUE
Cuisine & Pâtisserie

