

LE GRAND VERTOIS

RESTAURANT - TRAITEUR

Proposition 2024/2025

Une prestation de qualité, le regard du Restaurateur



LGV

Restaurant & Traiteur Le Grand Vertois

18, Place De La Mairie - 91810 Vert-Le-Grand

Cédric : 06.77.11.63.79 - legrandvertois@gmail.com

Siret: 814.880.324.000.11

<https://le-grand-vertois.fr/>



SA1
PRODUCTION



999
Papilles
d'Or
2023

LE GRAND VERTOIS

RESTAURANT - TRAITEUR

Les Pièces Cocktail Salées

À partir de 1,70€/pièce ttc

Commande par plateaux de 48 Pièces Identiques

- *Caroline Foie Gras De Canard Eclats de Pistache*
- *Caroline Rillette de Saumon Fromage Frais Ciboulette*
- *Caroline Rillette de Poulet et Curry*
- *Coquille Sablée Foie Gras De Canard et Magret De Canard*
- *Pop Chou Crémeux De Saumon Fumé*
- *Pop Chou Foie Gras Confiture De Cerise Noire*
- *Pop Chou Crémeux Chèvre & Noix*
- *Pop Chou Crémeux De Truffe Noire*
- *Assortiment De Mini Wraps Du Moment*
- *Mini Club Sandwiches Crabe Fromage Frais Ciboulette*
- *Mini Club Sandwiches Crème de Chorizo Emmental*
- *Mini Club Sandwiches Crème de Saumon Fumé & Concombre*
- *Sandwiches Polaire Crème de Saumon Fumé & Concombre*
- *Brochette de Tomate & Mini Boule de Mozzarella*
- *Brochette de Melon Chiffonnade de Jambon Speck IGP*



À partir de 2,00€/pièce ttc

Commande par plateaux de 48 Pièces Identiques

-Assortiment de Mini Burgers 4 Recettes

Bun aux oignons, steak haché, confit d'oignons, bloc de foie gras de canard.

Bun au curcuma et graines de pavot, garniture tomate poivron vert, chorizo.

Bun à l'encre de seiche et graines de lin, garniture moutarde aux épices, aneth, truite fumée.

Bun au pesto et graines de lin, garniture aux poivrons, courgette grillée

-Assortiment D'empanadas 3 Recettes

légumes-mozzarella, bœuf-chili, poulet-curry

-Mini Parmentier De Canard

-Assortiment de Bouchées Artisanales 7 Recettes

bouchée savoyarde, bouchée provençale, mini gougère emmental, mini croque monsieur, briochette escargot, briochette arlésienne, mini clafoutis Saint-Jacques.

-Assortiment de Mini Bagels 3 Recettes

saumon fumé, tomate parmesan, fromage frais ciboulette

MISE A JOUR CONDITIONS DE VENTE LE 12/02/2024



LE GRAND VERTOIS

RESTAURANT - TRAITEUR

LES VERRINES

à partir de 2,00€/pièce ttc

*La Verrine Terre & Mer
(avocat, crabe, gingembre, piment Espelette)*

*La Verrine Italienne
(tartare de tomate, basilic, mozzarella)*

*La Verrine Océane
(perles océanes, noix de pétoncle)*

*La Verrine Saumon
(Tartare de Saumon, Citron Vert, Crémeux Tartare)*

*La Verrine Gazpacho Andalou
(Tomate, Concombre, Poivron, Oignon, Ail, Huile D'olive)*

Les Pièces Cocktail Du Monde & Chaude

À partir de 1,66 €/pièce ttc

Commande par plateaux de 48 Pièces Identiques

-Samoussa de Boeuf

-Samoussa ou Nem de Légumes

-Mini Taquitos de Boeuf Mexicain

-Croc Chou Escargot de Bourgogne

-Rissoles de Crevette

-Rissoles de Boeuf

-Brochette de Poulet Mariné Thaï

-Brochette de Poulet Mariné Yakitori

-Accras de Morue Antillais

- Vol-au-Vent Bille de Chèvre & Miel

- Moelleux Chèvre Basilic

- Gougère Crème De Saumon Fumé Aneth

- Clafoutis Courgette, Tomate, Chèvre

-Cannelés Chorizo & Comté

À partir de 2,00€/pièce ttc

Commande par plateaux de 48 Pièces Identiques

- Crevette Marinée Thaï Pince Radis

- Assortiment De Wraps XL

*- Planche Dégustation de Charcuterie Prestige
sois 144 Tranches*

(Saucisson truffé, Copeaux de Jambon D'agneau, Chorizo Ibérique)

MISE A JOUR CONDITIONS DE VENTE LE 12/02/2024



LE GRAND VERTOIS

RESTAURANT - TRAITEUR

Les Pièces Cocktail Sucrées

À partir de 1,80€/pièce ttc
Commande par plateaux de 48 Pièces Identiques

- *Mini Brochette De Fruits Frais*

- *Mini Moelleux Ananas*

- *Mini Paris-Brest*

- *Mini Canelés de Bordeaux*

- *Assortiment De Guimauves Artisanales 4 Recettes*

- *Assortiment de Mini Moelleux 8 Recettes*

- *Assortiment de Mini Choux 6 Recettes*

- *Assortiment Douceurs de France 6 Recettes*

- *Assortiment Pâte à Choux 6 Recettes*

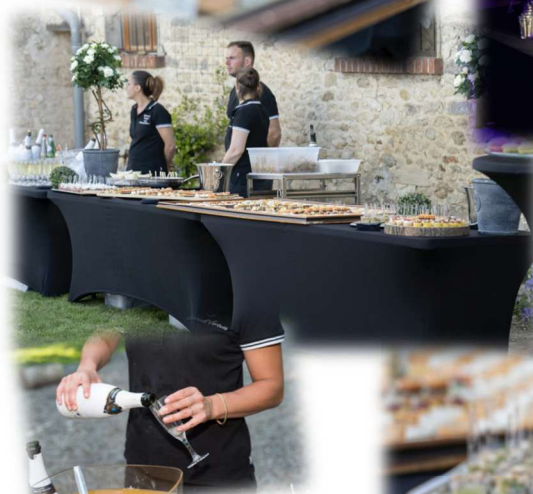
- *Assortiment Mini Gâteaux 8 Recettes*

- *Assortiment de Macarons Artisanaux #1*

(chocolat, pistache, framboise, vanille, caramel beurre salé)

- *Assortiment de Macarons Artisanaux #2*

(vanille, fraise, citron, mangue-passion, coco)



LGV



LE GRAND VERTOIS

RESTAURANT - TRAITEUR

Cocktails Salés

Pause Fraîcheur 3.00 €*ttc/pers*

(La Pause Fraîcheur Se Situe Avant Le Vin D'honneur Pendant La Séance Photo : Deux Dames Jeanne En Libre Service Sans Alcool, Parfait En Été pour faire patienter vos invités en fraîcheur)

Cocktail Un Peu 11.00 €*ttc/pers*

- 4 Pièces Cocktail
 - Softs (sodas, jus de fruits, eau plate et gazeuse)
 - Kir Framboise, Cassis ou Pêche
- POP CHOU FROMAGE FRAIS SAUMON
 - CREVETTE THAÏ PINCE RADIS
 - WRAP FROMAGE FRAIS, POULET CURRY
 - SABLE FOIE GRAS & MAGRET DE CANARD

Cocktail Beaucoup 28.00 €*ttc/pers*

- 5 Pièces Cocktail, 2 Animations
- 5 variétés De Pièces à Choisir Dans Notre Gamme ci-dessous
- 2 Animations à Choisir Dans Nos Ateliers Culinaires
- Softs (sodas, jus de fruits, eau plate et gazeuse)
- Punch Ou Soupe Champenoise Framboise Ou Mousseux ICE Ou Mojito Ou Caïpirinha

- POP CHOU FROMAGE FRAIS SAUMON
- CREVETTE THAÏ PINCE RADIS
- WRAP FROMAGE FRAIS, POULET CURRY
- PANNA COTTA SAUMON FUME & CITRON VERT
- POP CHOU TRUFFEE
- LA VERRINE TARTARE DE TOMMATE BASILIC
- LES POLAIRES SAUMON CONCOMBRE
- BROCHETTE DE MELON & JAMBON EN ÉTÉ & BROCHETTE DE SAUMON ANETH
- POP CHOU ESCARGOT (CHAUD)
- MINI BURGERS
- BROCHETTE DE POULET MARINEE
- NAVETTE FOIE GRAS
- SABLE FOIE GRAS & MAGRET DE CANARD



LE GRAND VERTOIS

RESTAURANT - TRAITEUR

Cocktails Salés

Cocktail à La Folie 30,00 €^{tte}/pers

- 7 Pièces Cocktail, 2 Animations
- 7 variétés De Pièces à Choisir Dans Notre Gamme ci-dessous:
- 2 Animations à Choisir Dans Nos Ateliers Culinaires
- Softs (sodas, jus de fruits, eau plate et gazeuse)
- Punch Ou Soupe Champenoise Framboise Ou Mousseux ICE Ou Mojito Ou Caïpirinha

- POP CHOU FROMAGE FRAIS SAUMON
- CREVETTE THAÏ PINCE RADIS
- WRAP FROMAGE FRAIS, POULET CURRY
- PANNA COTTA SAUMON FUME & CITRON VERT
- POP CHOU FOIE GRAS
- LA VERRINE TARTARE DE TOMATE BILLE DE MOZZARELLA AU BASILIC
- LES POLAIRES SAUMON CONCOMBRE
- BROCHETTE DE MELON & JAMBON EN ÉTÉ & BROCHETTE DE SAUMON ANETH
- POP CHOU ESCARGOT (chaud)
- MINI BURGERS ARTISANAL (chaud)
- BROCHETTE DE POULET MARINEE (chaud)
- NAVETTE FOIE GRAS
- SABLE FOIE GRAS & MAGRET DE CANARD
- NEMS DE LEGUMES (chaud)
- TARTELETTE SABLE CREMEUX CURRY NOIX DE PETONCLE
- GOUGERE AU FROMAGE CREMEUX FROMAGE (chaud)
- ASSORTIMENT DE WRAPS DU MOMENT
- ACCRAS DE MORUE MAISON
- MINI TAQUITOS MEXICAIN (chaud non maison)
- DECLINAISON DE LEGUMES COCKTAIL
- ROULO DE LEGUMES FACON NEMS
- CUBE D'EFFILOCHE DE CANARD 3 Poivres



LE GRAND VERTOIS

RESTAURANT - TRAITEUR

ANIMATIONS CULINAIRES

Option Sup 7,00€/pers

Animation Wok

- Gambas Flambées Au Whisky ou Pastis
- Risotto Brisure De Truffe & Huile De Truffe Noire
- Crevettes Marinées & Cuisinées à la Saveur Thai
 - Boeuf Ou Porc Mariné, Sauce Aigre Douce

Animation Plancha

- Brochette De Poulet Marinée Basilic
- Foie Gras Poêlé Sur Pain d'épice
- Tataki De Thon Mariné
- Magret De Canard en Dégustation
- Brochette De Gambas

Animation Découpe & Dégustation

- Saumon Gravlax Sur Blinis
- Jambon Cru Sur Pain Beurré
- Foie Gras Mi-Cuit Sur Pain Brioché
- Oeuf Poché Chorizo ou Champignon ou Lardon Oignon
 - Dégustation De Charcuterie Prestige

Sur Devis

- Le Banc D'huîtres 3 Pièces/pers
 - Le Caviar Sur Blinis
- Les Sushis Maison (prestataire ext)
 - Bar à Soupe ou Vin Chaud





Menu
Personnalisable

LE GRAND VERTOIS

RESTAURANT - TRAITEUR

MARIAGE 1

Le Vertois

à Partir de 80 € ttc/pers service compris

Cocktail Beaucoup (durée +/- 45 min)

5 Pièces Cocktail Salées + 1 Animations

OU

10 Pièces Cocktail Salées (5 variétés au choix) + 2 Animations **Sans Entrée**

- Boissons softs (sodas, jus de fruits, eau plate et gazeuse) servies en Buffet
- **Option 1** (1 choix) : Punch Maison, Soupe Champenoise, Mousseux ICE, Mimosa, Mojito, Caïpirinha
- **Option 2** : Le Bar à Alcool (Whisky, Rhum, Ricard, Tequila, Mousseux Ice)

L'entrée (1 Choix possible)

- Opéra de Saumon Fumé Fromage Frais Zeste De Citron Vert Coulis aux Agrumes
- Panna Cotta Chèvre Frais & Poivron Rouge
- Médaille De Foie Gras de Canard aux 5 Poivres Petite Brioche (+5€/pers)

Le Plat (1 Choix possible)

- Le Filet Mignon De Porc Sauce au Miel Pointe De Romarin Gratin De Pommes De Terre, Tomate Confitée & Courgette
- Suprême De Poulet Jaune Jus au Thym Gratin De Pommes De Terre, Tomate Confitée & Courgette
- Pavé De Saumon Sauce Beurre Blanc Brunoise De Légumes Au Basilic
- Dos De Bonite Marinée Thai Déclinaison De Légumes

L'assiette De Fromage 3 Variétés

& Mesclun AOP

Le Dessert (1 Choix possible)

Choix 1: Pièce Montée Création Gourmande & Macarons Artisanaux & Entremet
(2 choux - 1 macaron - 1 Part entremet)

Choix 2: Les Gâteaux Variés & Fontaine De Chocolat Brochette De Fruits, Macarons Artisanaux
(2 Parts Entremets - 1 macaron - 1 Brochette De Fruits)

Eau Plate & Gazeuse à Discretion

Option Nappage & Vaisselle Prix Forfaitaire De 15 € ttc/pers

Forfait Vin et/ou Champagne en Option à partir de 9.00€ jusqu'à 19.00€ ttc/pers

Le Vertois Prestige

à Partir de 95 € ttc/pers service compris

Cocktail à La Folie (durée +/- 1H30)

7 Pièces Cocktail Salées + 1 Animations

ou

14 Pièces Cocktail Salées (7 variétés au choix) + 2 Animations **Sans Entrée**

- Boissons softs (sodas, jus de fruits, eau plate et gazeuse) servies en Buffet
- **Option 1** (deux choix) : Punch Maison, Soupe Champenoise, Mousseux ICE, Mimosa, Mojito, Caïpirinha
- **Option 2** : Le Bar à Alcool (Whisky, Rhum, Ricard, Tequila, Mousseux Ice)

L'entrée (1 Choix possible)

- Le Mille Feuille De Foie Gras Mi-Cuit Maison Pain D'épice Pommes Caramélisées
- Crèmeux De Bisque De Homard & Perle De Yuzu et Poivre De Timut
- Gnocchi à La Truffe & Son Crèmeux De Brisure De Truffe
- Le Gravlax De Saumon Comme Un Tataki Fromage Frais Ciboulette

La Pause Fraicheur (Sorbet à Déterminer Selon Vos Goûts + Liqueur)

Le Plat (1 Choix possible)

- Le Suprême De Pintade Français Basse Température, Sauce Chorizo, Pommes De Terre Grenaille Aux Epices Italiennes
- Effiloché De Canard Français Sauce Foie Gras Ecrasé de Pommes De Terre & Petits Légumes
- Dos De Cabillaud Sauce Safranée & Fumet De Saint-Jacques Tomate Confite Julienne De Légumes
- Double Filet De Bar Huile D'olive Citron & Thym Tomate Confite Julienne De Légumes
- Filet De Veau En Basse Température Crèmeux De Morille **ou** Crèmeux De Pesto Rouge Ecrasé de Pommes De Terre

Le Buffet Fromager 5 Variétés AOP

Le Dessert (1 Choix possible)

Choix 1: Pièce Montée Création Gourmande & Macarons Artisanaux & Mignardises
(2 choux-1 macaron -2 Mignardises)

Choix 2: Les Gâteaux Variés & Fontaine De Chocolat Brochette De Fruits, Macarons Artisanaux
(2 Parts Entremets -1 macaron - 1 Brochette De Fruits)

Café

Eau Plate & Gazeuse à Discretion

Option Nappage & Vaisselle Prix Forfaitaire De 15 € ttc/pers

Forfait Vin et/ou Champagne Fin De Repas en Option à partir de 9.00€ jusqu'à 19.00€ ttc/pers



Menu
Personnalisable



Menu
Personnalisable

LE GRAND VERTOIS

RESTAURANT - TRAITEUR

MARIAGE 3

Le Vertois Prestige

à Partir de 135 € ttc/pers service compris

Cocktail à La Folie (durée +/- 2H00)

10 Pièces Cocktail Salées + 1 Animations

OU

20 Pièces Cocktail Salées (7 variétés au choix) + 2 Animations **Sans Entrée**

- Boissons softs (sodas, jus de fruits, eau plate et gazeuse) servies en Buffet
- **Option 1** (deux choix) : Punch Maison, Soupe Champenoise, Mousseux ICE, Mimosa, Mojito, Caïpirinha
- **Option 2** : Le Bar à Alcool (Whisky, Rhum, Ricard, Tequila, Mousseux Ice)

L'entrée (1 Choix possible)

- Le Foie Gras De Canard Mi-Cuit Fumé Au Barbecue Recette Du Chef
- Tartare De Saint Jacques & Saumon Pointe D'agrumes
- Le Gravlax De Saumon En Finger Emulsion Safrané Pointe De Fumet De Langoustine
- Tartare De Légumes Filet De Rouget Coulis De Pesto Rouge

La Pause Fraicheur (Sorbet à Déterminer Selon Vos Goûts + Liqueur)

Le Plat (1 Choix possible)

- Filet De Canard Rôti Jus Léger Tartare De Pêche Gratin De Pommes De Terre, Courgette Rôtie, Petite Tomate
- Dos Merlu Du Cap Nacré Crémeux Au Maïs & Brunoise De Petits Légumes
- Filet De Boeuf Sauce Foie Gras Ecrasé De Pommes De Terre Pointe D'ail
- La Ballotine Terre & Mer Volaille Ecrevisse Dorée Au Beurre D'Isigny Déclinaison De Légumes Sauce Champignons

Le Buffet Fromager 5 Variétés AOP

Le Dessert (1 Choix possible)

Choix 1: Pièce Montée Création Gourmande & Macarons Artisanaux & Entremets
(2 choux-1 macaron - 1 Part entremet)

Choix 2: Les Gâteaux Variés & Fontaine De Chocolat Brochette De Fruits, Macarons Artisanaux
(2 Parts Entremets -1 macaron - 1 Brochette De Fruits)

Café - Bar Digestif (Get 27, Poire, Rhum)

Eau Plate & Gazeuse, Forfait Vin 2 Couleurs, Soft à Discrétion

Option Nappage & Vaisselle Prix Forfaitaire De 15 € ttc/pers

Option Disponible Sur Demande



LE GRAND VERTOIS

RESTAURANT - TRAITEUR

Le Menu Enfant

Prix ttc 30 €

Cocktail ou Apéritif

comme les grands mais sans alcool
+ Animation (s) comme les grands
Sauf les flambées (alcool)

Le Menu

(1 choix)

- Suprême De Poulet Gratin De Pommes De Terre
- Le Burger Du Grand Vertois Pommes De Terre Rissolées
- Les Crousti-Poulet Pommes De Terre Rissolées

OU

- Le Buffet Petit Gourmand

(mini burger, mini hot-dog, mini croque monsieur, verrine salade de pâtes, brochette de tomate mozzarella)

Pour Les Prestations Brasero Les Enfants Ont Comme Les Grands

Le Fromage Comme Les Grands

Le Dessert Comme Les Grands

Eau Plate & Gazeuse à Discretion

Vaisselle Composite + Couverts Bois + Verre Composite



LE GRAND VERTOIS

RESTAURANT - TRAITEUR

La Carte Du Bar

- Forfait Vin 1 Couleur à Discretion 100% Français de Récoltant une Bouteille pour 4 pers..... 9.00 € TTC/pers
- Forfait Vin 2 Couleurs à Discretion 100% Français de Récoltant une Bouteille pour 4 pers..... 12.00 € TTC/pers
- Forfait Vin 3 Couleurs à Discretion 100% Français de Récoltant une Bouteille pour 4 pers..... 17.00 € TTC/pers
(Domaine Saint-Ferréol 75 CL)
Une Bouteille Pour 4 pers
- Forfait Cocktail* 1/pers Choix Unique ou soft + Vin 1 Couleur à Discretion + Café Espresso 19.00 € TTC/pers
(caïpirinha, punch, Kir, soupe champenoise, sangria, Mimosa, Mousseux Ice)*
- Forfait Vin 2 Couleurs à Discretion + Champagne Fin De Repas 100% Français de Récoltant..... 19.00 € TTC/pers
- Forfait Vin 3 Couleurs à Discretion + Champagne Fin De Repas 100% Français de Récoltant..... 24.00 € TTC/pers
(Domaine Saint-Ferréol 75 CL + Champagne Louis Armand Brut 75 CL)
- Forfait Champagne 100% Français de Récoltant 13.00 € TTC/pers
- Forfait Eaux Plate & Gazeuse 3.50 € TTC/pers
- Forfait Sodas & Jus De Fruits 3.50 € TTC/pers
- Forfait Eaux Plate & Gazeuse + Soft 6.00 € TTC/pers
- Forfait Fin De Soirée (Get 27, Limoncello, Vodka Absolut Raspberry 38°) kit pour de 30 à 50 pers.....9,50€ TTC/pers
- Bouteille Champagne Louis Armand Brut 75 CL une bouteille pour 4 pax 60 € TTC/Pièce

La Cave Cocktail

- Forfait Cocktail Alcoolisé En Dame Jeanne 8 litres +/- 40 verres 200 € TTC/Pièce
(caïpirinha, punch, mojito, soupe champenoise, sangria)
- Punch - 7,00€ TTC/Pers (Rhum, Ananas, mangue, passion, vanille)
- Sangria - 7,00€ TTC/Pers (Vin rouge, Cognac, Porto, sucre, fruits frais)
- Champenoise Framboise - 7,00€ TTC/Pers (Vin mousseux, triple sec, Cointreau, sucre de canne, liqueur de framboise)
- Cosmopolitan - 7,00€ TTC/Pers (Vodka, triple sec, jus de cranberries)
- Apérol Spritz - 7,00€ TTC/Pers (Apérol, prosecco, eau gazeuse)
- Blue Lagoon - 7,00€ TTC/Pers (Vodka, curaçao, jus de citron)
- White Lady - 7,00€ TTC/Pers (gin, triple sec, citron vert)
- Mojito - 7,00€ TTC/Pers (rhum, sucre roux, menthe, citron vert, eau gazeuse)
- Trou Normand - 3,50€ TTC/Pers (**sorbet et alcool au choix**)

Les Boissons Chaud

- Forfait Chocolat Chaud - 3.50€ TTC/Pers
- Forfait Café Espresso & Thé - 3.50€ TTC/Pers
- Forfait Café Percolateur & Thé - 2.00 € TTC/Pers

Tarif vaisselle	Pièce(s)/pers	€ ttc
<i>Assiette creuse</i>	1	0.50
<i>Petite assiette</i>	1	0.50
<i>Grande assiette</i>	1	0.50
<i>Tasse à café + s-tasse</i>	1	0.80
<i>Verre à eau</i>	1	0.50
<i>Verre à vin</i>	1	0.50
<i>Tumbler</i>	1	0.50
<i>Flûte à champagne</i>	1	0.50
<i>Fourchette</i>	1	0.50
<i>Couteau</i>	1	0.50
<i>Petite Cuillère</i>	1	0.50
<i>Pack vaisselle et nappage</i>	1	15.00
<i>Pack vaisselle Assis</i>	1	9.00
<i>Pack vaisselle Buffet</i>	1	7.50
Tarif Matériel & Linge	Pièce(s)/pers	€ ttc
<i>Serviette Tissu</i>	1	2.00
<i>Nappe blanche 210/210</i>	1	12.00
<i>Nappe blanche 240/240</i>	1	16.00
<i>Table 178/79 & Nappage Stretch</i>	1	15.00
<i>Table Carrée Verre Trempé Noir 60X60</i>	1	10.00
<i>Chaise pliante</i>	1	3.00
<i>Mange debout & Stretch</i>	1	25.00
<i>Fontaine Flute Champagne (sans champagne)</i>	1	120.00
<i>Fontaine Chocolat avec nettoyage</i>	1	90.00
<i>Recharge Chocolat 1KG Spécial Fontaine</i>	1	25.00
<i>Barnum 300/300</i>	1	50.00
<i>Chafing dish GN1/1 XXL 2 BAC</i>	1	45.00
<i>Chafing dish GN1/1 XL 1 BAC</i>	1	25.00
<i>Etuve 600/400 10 N</i>	1	150.00
<i>Tour Romaine Hauteur 1m</i>	1	30.00
<i>Tour Romaine Basse 50 cm</i>	1	20.00
<i>Tour LED Blanche pour Buffet X2</i>	2	150.00
<i>Spot LED RGB</i>	1	15.00



LE GRAND VERTOIS

RESTAURANT - TRAITEUR

Le Brunch N°1

Mini 30 Personnes 38,00 € ttc /pers Vaisselle Eco Responsable Compris, Service Compris

- Café Percolateur
- Croissant Pur Beurre
- Fromage Blanc - Salade De fruits OU Brochette
- Plateau De Charcuterie & Fromage
- Déclinaison de 2 Salades Diverses
- Œuf Brouillé & Saucisse Brunch
- Confiture, Nutella, Beurre
- Jus De Fruits Orange ou Multi Fruits

Livraison et retour matériel

Cette prestation comprend du matériel à reprendre Bain-Marie, thermos, percolateur, panier, ainsi que tout consommable non utilisé le forfait Livraison & Retour inclus la logistique...

Le Brunch N°2

Mini 10 Personnes 28,00 € ttc /pers

- Plateau De Charcuterie **OU** 2 Viandes Froides & Fromage
- Déclinaison de 2 Salades Diverses
- Croissant Pur Beurre & Petit Pain
- Fromage Blanc - Salade De fruits
- Confiture, Nutella, Beurre
- Jus De Fruits Orange ou Multi Fruits

OU

à la Carte Sur La Page Option Brunch min commande 20 Pax

Nous vous proposons selon votre envie, un petit-déjeuner, un brunch, un buffet ou une autre animation culinaire

sur devis

Paëlla, Barbecue, Tartiflette, Buffet Froid ou Mix Chaud, OU à la Carte Sur La Page Option Brunch.

**Pour le personnel prévoir une vacation de
8 heures à 240 € HT Livraison comprise. (1 maitre d'hôtel pour 40 Personnes).
Personnel non imposé dans cette prestation.**



LE GRAND VERTOIS

RESTAURANT - TRAITEUR

Les Suppléments Brunch

Prix TTC/Pers Minimum 20 Pers Min 300€

- Gaufre 2,00 € /pers
- Pancakes 2,00 € /pers
- Croissant ou Pain Chocolat 1,50 € /pers
- Muffin Chocolat 2,00 € /pers
- Fromage Blanc, Muesli 2,00 € /pers
- Salade De Fruits 2,00 € /pers
- Pain de Mie 2,00 € /pers
- Brioche 2,00 € /pers
- Kit Beurre, Confiture, Pâte à tartiner 5,00 € /pers
- Charcuterie (150 gr) 6,00 € /pers
- Le Plateau de Viandes Froide (150 gr) 7,00 € /pers
- Le Plateau De Fromage 3 variétés 7,00 € /pers
- Bacon Grillé 4,00 € /pers
- Saucisse brunch 4,00 € /pers
- Bagnat Jambon/Emmental 5,00 € /pers
- Bagnat thon/Crudités 5,00 € /pers
- Salade Graines De Nature Aux Cranberries 3,50 € /pers
- Salade De Fusilli Au Pesto 3,00 € /pers
- Salade Tomates Cerise Mini Boule Mozzarella 3,50 € /per
- Saumon Fumé (150 gr) 5,00 € /pers
- Oeuf Brouillé Truffé 4,50 € /pers
- Oeuf Brouillé 3,50 € /pers
- Pommes de Terre Sautées 2,50 € /pers
- Crêpe, Pancake Le Duo 3,50 € /pers



LE GRAND VERTOIS

RESTAURANT - TRAITEUR

PRISE DE NOTES



LE GRAND VERTOIS

RESTAURANT - TRAITEUR

Proposition 2024/2025

Une prestation de qualité, le regard du Restaurateur

LGV



Restaurant & Traiteur Le Grand Vertois
18, Place De La Mairie - 91810 Vert-Le-Grand
Cédric : 06.77.11.63.79 - legrandvertois@gmail.com

Siret: 814.880.324.000.11





LE GRAND VERTOIS

RESTAURANT - TRAITEUR



Nos Partenaires Evènementiels

- Option Dj & Kit Lumière 1500€/ht
- Option Animateur De Soirée 850€/ht (jeux, quizz ou karaoké)
- Option Photobooth Personnalisable 700 Tirages HD garantis 10 ans
+ Fichier Numérique Illimité 450€/ ht
- Option Peinture Paillette Des Mariés Sur Toile 130 CM X 100 CM 1200€/ ht
- Option Duo Acoustique Vin D'honneur sans limite de temps 1300€/ ht
- [Option Photographe Dominique Dubarry Loison](#) sur Devis
- [Option Fleuriste & Décoration Florale Fusion Végétale](#) sur Devis



Machine Fumée Lourde 200€/ ht

Machine Brouillard 100€/ ht

2 Machines Etincelle Froide 300€/ ht

Le Pack Fumée Lourde + Etincelle
450€ ht



SCI LENZOLA LOCATION SALLE 2000 € du vendredi 17h00 au dimanche 17h00:

- Gîte RDC 4 couchages : 200 € + Taxe de séjour : 11 €
- Gîte 1^{er} 5 couchages : 150 € + Taxe de séjour : 8.25 €
- Gîte 1^{er} 8 couchages : 400 € + Taxe de séjour : 22 €
- Espace repos enfants : 350 € le week end
- Espace piscine : 600 €





LE GRAND VERTOIS

RESTAURANT - TRAITEUR



Packs Soirée Grand Vertois Par S2A Production

100/pers Max

• Pack 1

DJ Animation, Son & Lumière

Ce qui est inclus

Sonorisation

Pour Le Cocktail : 1 Enceinte sur batterie pour ambiance acoustique

Pour Le Repas & Dancefloor : 2 Enceintes + 2 Micros sans Fil

Eclairage Ambiance Salle : 16 Projecteurs sur batterie LED HD RGB

Dancefloor 16 Projecteurs sur batterie + 4 Eclairages Robotisés sur pied

Nos Services : Soirée avec DJ Professionnel & animation micro

+ Gestion & coordination de l'évènement + Accompagnement Personnalisé

1500 € HT

• Pack 2

Le Pack 1

+

Photobooth HD Reflex Canon Personnalisable 700 Tirages HD garantis 10 ans
+ Fichier Numérique Illimité

1850 € HT

• Pack 3

Le Pack 1

+

Machine Fumée Lourde pour entrée des mariés + 2 machines à étincelle froide pour le gâteau

1900 € HT

• Pack 4

Le Pack 1 + Le Pack 2 + Le Pack 3

DJ Animation, Son & Lumière + Machine Fumée Lourde pour entrée des mariés

+ 2 machines à étincelle froide pour le gâteau

+ Photobooth HD Reflex Canon Personnalisable
700 Tirages HD garantis 10 ans

+ Fichier Numérique Illimité

2250 € HT

TVA 20 %



LE GRAND VERTOIS

RESTAURANT - TRAITEUR

Agence De Paris

41 rue Pierre Curie
91610 Ballancourt-sur-Essonne

+33 7 69 82 09 61

contact@s2a-production.com



TELECHARGER LA PLAQUETTE SUR LE LOGO