

Basilic

TRAITEUR

PROPOSITION DE SERVICE AUTOUR DE VOTRE
COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE

BASILIC TRAITEUR, CRÉATEUR D'AMBIANCES & DE SAVEURS

PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

L'ENTREPRISE EN SYNTHÈSE

Nous organisons

Vos événements **privés** ou d'**entreprise**



Le goût est garanti par l'utilisation
de matières premières fraîches et de saison.

sur Paris et sa région **depuis 25 ans**



L'ESPRIT DE L'ENTREPRISE :

Basilic est né de la volonté d'enrichir la relation entre l'organisateur et le traiteur en l'amenant à une relation de partenariat.

Plus de tourment dans l'organisation de vos événements !

Tout comme la plante, Basilic est simple et a du goût, elle parfume vos soirées. Nous vous proposons une prestation transparente, sans coût caché pour vous accompagner dans chaque étape de l'organisation de votre réception.

Basilic vous offre une **prestation sur-mesure** : de la simple livraison de nos plats cuisinés fait maison jusqu'à une prestation clé en mains (lieux de réception, mise à la disposition de Maîtres d'hôtel, Chefs cuisinier et personnels de service et d'accueil, mise en scène artistique originale avec des décorations et animations dans le thème défini, mise à disposition de mobiliers adaptés, service et rangement).

Notre expérience dans l'organisation d'événements et les talents culinaires de nos Chefs cuisiniers constituent les ingrédients d'**un événement réussi**.

NOTRE ÉQUIPE : DES PROFESSIONNELS PASSIONNÉS



Basilic est composé de professionnels passionnés forts de 25 années d'expérience. Notre laboratoire de production est situé au Plessis-Bouchard.

Nous disposons des moyens et compétences pour réaliser vos projets quelques soient le type d'événements, de 30 à 5000 convives.

BASILIC TRAITEUR, CRÉATEUR D'AMBIANCES & DE SAVEURS

NOTRE FONCTIONNEMENT :

Ainsi, nous vous plaçons au centre de notre activité et de nos prérogatives.

Nous accordons une attention toute particulière à **la satisfaction de nos clients**.

Qualification	Conseil	Personnalisation	Suivi
Des échanges ouverts et une étude précise du projet visé	Coordination entre vos attentes et notre expertise	Une mise en place sur mesure	Un accompagnement tout au long de l'événement

Satisfaction client



BASILIC TRAITEUR, CRÉATEUR D'AMBIANCES & DE SAVEURS

NOTRE PROPOSITION DE COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE :

Il est raffiné et composé d'un assortiment de **pièces cocktail savoureuses**.
Le nombre de pièces dépend de la durée du cocktail. En général il faut compter entre 20 pièces par personne.

Il est servi pour faire office de **déjeuner ou de dîner**. Vos invités seront debout et discuteront un verre à la main.

Cette formule est particulièrement adaptée à vos **soirées raffinées**.
Elle convient quand votre objectif est de laisser un souvenir inoubliable à vos hôtes.

Nous vous proposons des **ateliers culinaires** où nos chefs cuisiniers préparent devant vos invités 3 pièces cocktails par animation.

LES ANIMATIONS SALEES LES PLUS POPULAIRES :

- Le Bar à Huitres sur banc de glace et pain beurre baratté de Bretagne
- Tartares de saumon et St Jacques sur feuille de sucrine (+1€/pers.)
- Découpe de foie gras sur pain grillé (épices, abricot, figue) (+1€/pers.)
- Sushi Maki (+4€/pers.)

- Mini Burgers party
- Gambas piment d'Espelette (+1€/pers.)
- Côte de Bœuf sauce béarnaise (+1,5€/pers.)

- Teppanyaki de Bœuf de Kobé sauce whisky (+5€/pers.)



Nous vous proposons des pièces froides et chaudes, servies par nos équipes de maitres d'hôtel.

NOS PIÈCES CHAUDES :

- Pizza à la truffe et roquette
- Tempura de crevette
- Yakitori de poulet
- Croquemonsieur à la truffe
- Brochettes chaudes : Filet de caille et pois gourmand, Sely-laisse de poulet, Bœuf yakitori, champignons et tomate cerise



NOS PIÈCES FROIDES :

- Aumonière de tartare de saumon
- Le thon mariné / snacké
- Ballotine de Volaille au basilic
- Polenta tapenade d'olive noire
- Saumon mariné à l'aneth
- Courgette poêlée et crème de fromage
- Filet de caille grillée
- Magret de canard rôti
- Sushi de st jacques
- Paleron de bœuf et crème de Raifort
- Gambas grillées aux épices
- Maki de légumes
- Sely-laisse de poulet
- Tartare de saumon sur blini
- Filet d'haddock et pomme de terre vitelotte
- Cabécou et dentelle de coppa
- Brochette Poulet curry et poivron
- Brochette Tortellini, courgettes rôties et tomates séchées
- Brochette Tomate mozzarella basilic
- Brochette Melon et Jambon Parme
- Brochette Emmental Bœuf séché Raisin
- Soupes et Gaspacho froids



QUELQUES STARS SALEES :



BROCHETTES CHAUDES :

Filet de caille et pois gourmand, Sely-laisse de poulet, Bœuf yakitori, champignons et tomate cerise



BROCHETTES FROIDES :

Brochette Poulet curry et poivron,
Brochette Tortellini, courgettes rôties et tomates séchées
Brochette Tomate mozzarella bille basilic
Brochette Melon Jambon parme
Brochette Emmental Bœuf séché Raisin



SOUPES ET GASPACHOS FROIDS :

Soupe froide de carotte jaune et légumes croquants,
Crème d'asperge
Soupe froide de concombre à l'estragon
Soupe froide de poireaux pomme de terre
Soupe froide de concombre à la menthe



Gaspacho de tomate et poivrons grillés



LE THON MARINE / SNACKE :

Il s'agit de Thon mariné et snacké, de la Mangue fraîche, un morceau de Pois gourmand et de Gingembre confit.



FILET DE HADDOCK ET POMME DE TERRE VITELOTTE :

Courgette et Pomme de terre vitelotte, Filet de haddock en sashimi, Crème de fromage et Ciboulette



SOT L'Y LAISSE DE POULET :

Sot l'y laisse de poulet, Pois gourmand, Tomate et oignons confits



FILET DE CAILLE GRILLEE :

Filet de caille grillée aux épices, Carotte en bande fondante, Abricots moelleux, Oignons confits

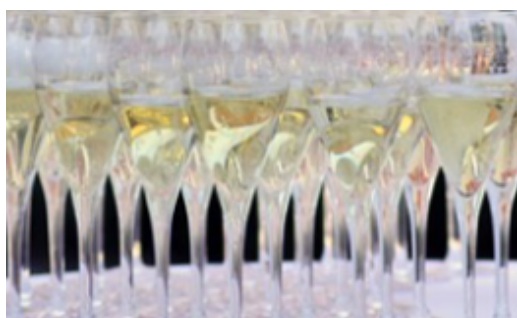


COURGETTE POEELE ET CREME DE FROMAGE :

Puit de courgette poêlée, Crème de fromage, Radis rose rond, Pois gourmand, Larme de poivron, Ciboulette

LES BOISSONS PROPOSÉES :

Le champagne EPC qui valorise le savoir-faire de nos vignerons et œuvrons pour une juste répartition de la valeur, car 100% des vins sont élaborés par les vignerons eux-mêmes. Ils sont choisis comme étant **respectueux du terroir et de l'environnement**. Ces champagnes sont réalisés sans mélange, avec moins d'additifs. Les bouteilles contiennent une pastille thermosensible pour déguster le champagne toujours à la bonne température tout au long de la soirée. Il s'agit de blanc de blanc brut, idéal pour l'apéro.



- Champagne EPC en brut 22€ /bouteille
- Champagne Deutz Brut 36€ /bouteille
- Soupe champenoise ou Punch 4 € /pers.
- Bordeaux 10€ /bouteille
- Bourgogne 12€ /bouteille
- La bière pression (en fût de 30L) 150€
- Eau et jus

LE PERSONNEL ET LE MATÉRIEL :

Nous intégrons dans nos propositions le personnel qui arrivera 2 heures avant pour installer la prestation, réalisera la prestation (environ 3h) et rangera à la fin de l'événement (1h environ).

Tout est fourni par nos soins : tables buffets, nappage, serviettes en papier, verres, four pour chauffer, frigo pour conserver, glace, petit matériel pour animation culinaire, la décoration, parfois l'éclairage particulier.