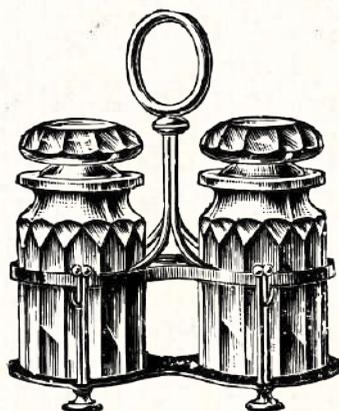


LA PETITE CUISINE

• CATERING

EVENTOS •





NUESTRO CATERING

Desde la Petite Cuisine hemos trabajado para adoptar todos los protocolos de seguridad e higiene recomendados por la OMS y el Ministerio de Sanidad acorde con la situación actual para poder garantizar todas las medidas de seguridad. Desinfección, limpieza, distancias de seguridad y equipos de protección son las medidas de responsabilidad necesarias para poder disfrutar de tu evento.



ELABORACIÓN
PROPIA



CATERING
PERSONALIZADO



SERVICIO
DELIVERY



PROPUESTA FOODIE BOX

Cada persona recibirá su menú completo de forma individualizada sin perder ningún detalle en la presentación. Incluye menaje desechable para su consumo.

BREAKFAST BOX

16€+IVA/PAX

- Zumo de naranja, zanahoria, manzana y jengibre
- Pan payes con tomate aliñado
- Muffin de zanahoria y semillas o chocolate y pistachos
- Servicio de café e infusiones

HEALTHY BOX

20€+IVA/PAX

- Zumo de naranja, manzana, zanahoria y jengibre
- Bodegón de pavo natural asado con queso bajo en grasa, frutos secos y pan de centeno y semillas de amapola
- Muffin de zanahoria y jengibre
- Servicio de café e infusiones

LUNCH BOX

24,50€+IVA/PAX

- Gazpacho de fruta de temporada
- Hummus con crudités
- Bocatín o Mollete artesano a elegir:
 - Pollo pastela
 - Pastrami con lascas de parmesano y brotes verdes
 - Mortadela bolognesa con rúcula y pesto rojo
 - Bonito con pimienta del piquillo

-
- El LunchBox incluye cerveza con y sin alcohol, refrescos y agua con y sin gas
 - Mínimo de 10 personas.
 - El número de comensales se fijará con al menos 7 días de antelación.

LUNCH BOX 2

26,50€+IVA/PAX

(1 crema fría + 1 Nutribowl. Misma opción para todos)

CREMAS FRÍAS

- Salmorejo clásico
 - Salmorejo de paraguayana
 - Salmorejo de remolacha
 - Gazpacho clásico
 - Gazpacho de fresa
 - Ajoblanco de anacardos, manzana y coco
-

NUTRIBOWL

- Pasta con tacos de pavo a la naranja acompañada de brócoli, espárragos verdes, tomates cherry confitados, queso parmesano y vinagreta de albahaca.
- Ensalada de bulgur con espinacas, garbanzos especiados, zanahoria asada, tomates confitados, granada y pistachos con aliño de limón y menta.
- Arroz salvaje con rucula, calabaza asada, queso feta y arándanos con vinagreta de mostaza y pipas de calabaza.
- Patata, judía verde, tomate cherry, bonito, queso feta, tapenade de aceituna negra y vinagreta de mostaza con hierbas aromáticas.
- Lentejas, coliflor, espinacas, queso, feta, granada y avellanas con suave aliño de yogur y tahina.
- Cous-cous de coliflor con garbanzos especiados, tomate y calabaza asada, cebolla roja encurtida y anacardos con aliño de limón y menta.

EXTRA POSTRE LUNCH BOX

2,90€+IVA/PAX

- Mini petite dulces variados
- Vasito de crema de yogur con arándanos
- Vasito de fruta de temporada

-
- El LunchBox incluye cerveza con y sin alcohol, refrescos y agua con y sin gas
 - Mínimo de 10 personas.
 - El número de comensales se fijará con al menos 7 días de antelación.



PROPUESTA MESA IMPERIAL

Convertimos tu oficina o domicilio en un restaurante privado para que disfrutes con tus compañeros de trabajo, familiares o amigos. Te ofrecemos un servicio de catering completo con una cuidada puesta en escena adoptando todas las medidas responsables con la situación actual. Menaje, servicio de camareros y transporte no incluido en el precio.

SERVICIO DESAYUNO

20€+IVA/PAX

- Zumo natural de naranja, manzana, zanahoria y jengibre
- Cake a elegir
 - Limón y semillas de amapola
 - Chocolate con pistachos y pétalos de rosa
 - Zanahoria y semillas
 - Plátano y corazón de arándano
- Pan payés con jamón ibérico y Campari tomato
- Servicio de café, infusiones, leche y agua mineral

SERVICIO COMIDA

52€+IVA/PAX

ENTRANTES

- Ensalada de brotes verdes con burrata ahumada, frutos secos y frambuesas con vinagreta balsámica
- Timbal de patata asada con bonito del norte, papaya y sal maldom
- Salmorejo de calabaza asada con sésamo negro y aceite ahumado
- Ajoblanco de anacardos con bolitas de melón y emulsión de cebollino

PRINCIPALES

- Tartar de salmón fresco y granada sobre crema de aguacate
- Roast Beef de pavo con salsa de coco y ajo-miel acompañado de patatas baby
- Tacos de pollo de corral con arroz pilaf al curry

POSTRES

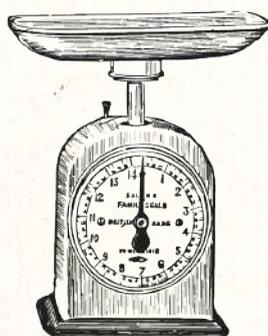
- Helado artesano con polvo de galleta
- Triflé de crema de yogur y mango
- Tarta de queso y frutos rojos

-
- Bebidas incluidas: Vino tinto y blanco, cerveza, refrescos y agua mineral con y sin gas.
 - Servicio de café e infusiones con mignardises incluido en el presupuesto.
 - Mínimo de 10 personas.









CONDICIONES DE PAGO Y CANCELACIONES

1. EL número de comensales mínimo para cualquier poder la realización de un servicio será de 10 personas.
2. Para la realización de la reserva del servicio será necesario realizar el pago del 50% del total al menos 15 días antes de la realización del evento y el otro 50% restante se abonará el día del servicio antes de iniciar el mismo.
3. El número de comensales se fijará con al menos 7 días de antelación y cualquier modificación se podrá realizar hasta 4 días antes de la realización del evento. Posterior a esta fecha no se podrán realizar cambios en el número de comensales.
4. Las cancelaciones se podrán realizar sin coste con 10 días de antelación a la fecha del evento. En el caso que se cancele hasta 2 días antes de la celebración del evento habrá una penalización del 50% del importe presupuestado. Cualquier cancelación en los 2 días anteriores a la celebración del evento llevará una penalización del 100% del importe presupuestado.
5. La factura final incluirá el número de comensales contratado o el de asistentes si éste supera al de la reserva.
6. Los cambios en el menú podrán realizarse hasta 5 días antes de la realización del servicio, posterior a esta fecha no se admitirán cambios en los menús.



LA PETITE CUISINE

www.lapetitecuisine.es

