

LILLE  
MÉTROPOLE  
TRAITEUR

ORGANISATEUR DE RECEPTIONS



## BARBECUE

Gourmand

287, Route d'Arras 59155 Faches Thumesnil  
03 20 97 90 04 • 06 03 10 47 34  
[contact@lille-metropole-traiteur.com](mailto:contact@lille-metropole-traiteur.com)

# BARBECUE

## Gourmand



Voici quelques suggestions de forfaits boissons pour accompagner votre barbecue, pour un devis personnalisé veuillez nous contacter.

**TARIFS HT**  
Pour une durée de 2 heures.

FORFAIT à 15€ par personne comprenant :  
**Champagne Nicolas Feuillatte, vin, bière, eaux, Coca-Cola, jus d'orange, pamplemousse, pomme**

FORFAIT à 11€ par personne comprenant :  
**Champagne maison, vin, bière, eaux, Coca-Cola, jus d'orange, pamplemousse, pomme**

FORFAIT à 8€ par personne comprenant :  
**Méthode Champenoise, vin, bière, eaux, Coca-Cola, jus d'orange, pamplemousse, pomme**

FORFAIT à 7€ par personne comprenant :  
**Vin, bière, eaux, Coca-Cola, jus d'orange, pamplemousse, pomme**

FORFAIT à 6€ par personne comprenant :  
**Eaux, Coca-Cola, jus d'orange, pamplemousse, pomme**

287, Route d'Arras 59155 faches Thumesnil  
03 20 97 90 04 • 06 03 10 47 34  
contact@lille-metropole-traiteur.com

LILLE  
MÉTROPOLÉ  
TRAITEUR

TRAITEUR EN RESTAURANT



# BARBECUE

## Gourmand



### SALAD'BAR

Salade irlandaise à la truite fumée  
Salade landaise aux tomates confites  
et vinaigre de noix  
Salade fraîcheur océane au saumon  
Salade flamande de pomme  
de terre et harengs  
Tartare de concombre façon tzaziki  
Salade de choux blancs,  
émincés de carottes  
Taboulé de la mer  
Salade piémontaise

### GRILLADES

Brochettes de gigot d'agneau Constantine  
Brochettes de bœuf  
Ribs de porc cuit au miel et épices douces  
Andouillette AAAAA  
Merguez  
Chipolatas  
Saucisses de volaille

### PLATEAU DE FROMAGES

Roquefort, Pont l'Evêque,  
Camembert, Comté,  
bûche de Sainte Maure

### DESSERTS

Tarte aux pommes à la normande  
Entremets au 2 chocolats  
Palet sablé au caramel  
Salade de fruits royale  
Mousse au chocolat

Condiments : pains, beurre, sel, poivre, herbes, cornichons, ketchup, mayonnaise, moutarde, tartare, salade avec sa sauce caeser au parmesan.

Prix par personne HT ..... TARIF 2015  
(à partir de 40 pers)

Cocktail apéritif - toasts froids, (la pièce) .....	1,00€
Salad'bar et grillades (3 pièces par pers.) .....	21,00€
Supplément grillades (la pièce) .....	3,50€
Plateau de fromages .....	3,50€
Desserts (2 pièces par pers.) .....	6,50€
Location de tables, nappages & chaises .....	5,50€
Location de tables mange debout .....	15,00€

Le tarif de la formule barbecue comprend un grilladin pour 50 personnes pour une durée de 3h, la livraison sur la métropole lilloise, l'installation 2h avant le début de la prestation, le matériel de cuisson, la vaisselle, les assiettes, les couverts, les serviettes en papier, la décoration et le nappage en tissus des buffets. L'heure supplémentaire sera facturée : 32€ ht par employé.