



votre  
réception :

TRAITEUR



# Présentation

Créa-Réceptions, traiteur basé à Roquevaire (BdR),  
organisateur de réceptions **depuis 2008**,  
vous propose une cuisine de goût et de qualité qui  
**valorise les produits régionaux.**

Créa-Réception c'est aussi une équipe  
de professionnels et de partenaires de choix  
à **l'écoute de sa clientèle**, afin de garantir un  
événement à la hauteur de ses attentes.

## PAR EMAIL

[crea-receptions@live.fr](mailto:crea-receptions@live.fr)  
[www.crea-receptions.com](http://www.crea-receptions.com)

## NOS LOCAUX

Créa-Réceptions  
ZAC Saint Estève lot n°20 Box 3  
13360 Roquevaire

## PAR TÉLÉPHONE

Assistante Direction : Ingrid  
Tel : 06 62 40 18 68  
Direction : M.MOSA  
Tel : 06 27 83 06 32

# Sommaire

- Présentation / Contact ..... 01
- Cocktails & Animations du Chef ..... 03
- Menus & Brunch ..... 15
- Pour les plus jeunes ..... 25
- Carte des vins et boissons ..... 29
- Arts de la table ..... 33
- Personnel de service ..... 37
- Conditions générales de vente ..... 41

**cocktails &  
animations  
du Chef**

# PLANCHА

- Mini burger  
& ses frites de polenta
- Saint-Jacques rôties  
& son tartare de betterave  
vinaigrette aux agrumes





# Cocktail *apéritif*

08

PIÈCES

- Croustillant panna cotta de homard, purée de cèpes et crevettes marinées
- Navette briochée chantilly mascarpone, pesto, coppa
- Blinis de patate douce et chips de bacon grillé
- Carré croustillant de St Jacques façon « Cayenne » ( ananas séché, pointe de Cayenne)
- Moelleux poivrons façon « Basquaise»
- Tartine carpaccio de boeuf, pesto et parmesan
- Pic de crevettes marinées façon « thaï »
- Macaron « Gascon » comme un canapé, foie gras, jambon cru et mangue fraîche

**Tarif**

**13,90 € TTC**

/personne, sur base minimale de 20 personnes.  
Tarif à titre indicatif, dégressif selon le nombre de convives prestation sur mesure.TVA à 10% incluse

**Tarif service : nous consulter**

*Liste non exhaustive, pièces données à titre indicatif*





# Cocktail apéritif

12

PIÈCES

- Croustillant panna cotta de homard, purée de cèpes et crevettes marinées
- Navette briochée chantilly mascarpone, pesto, coppa
- Blinis de patate douce et chips de bacon grillé
- Carré croustillant de St Jacques façon « Cayenne » ( ananas séché, pointe de Cayenne)
- Moelleux poivrons façon « Basquaise »
- Tartine carpaccio de boeuf, pesto et parmesan
- Pic de crevettes marinées façon « thaï »
- Macaron « Gascon » comme un canapé, foie gras, jambon cru et mangue fraîche
- Teriyaki de volaille ( pièce chaude)
- Palet fondant, risotto /cèpes
- Tartelette provençale (aubergines grillées, tapenade et chèvre frais)
- Tartine briochée de Rouget, légumes croquants et rouille maison

**Tarif**

**19,90 € TTC**

/personne, sur base minimale de 20 personnes.  
Tarif à titre indicatif, dégressif selon le nombre de convives prestation sur mesure.  
TVA à 10% incluse

**Tarif service : nous consulter**

*Liste non exhaustive, pièces données à titre indicatif*





# cocktail dinalatoire

18

PIÈCES

## Salé

- Croutillant panna cotta de homard, purée de cèpes et crevettes marinées
- Navette briochée chantilly mascarpone, pesto, coppa
- Blinis de patate douce et chips de bacon grillé
- Carré croustillant de St Jacques façon « Cayenne »  
( ananas séché, pointe de Cayenne)
- Moelleux poivrons façon « Basquaise »
- Tartine carpaccio de boeuf, pesto et parmesan
- Pic de crevettes marinées façon « thaï »
- Macaron « Gascon » comme un canapé, foie gras, jambon cru et mangue fraîche
- Teriyaki de volaille (pièce chaude)
- Palet fondant risotto / cèpes
- Tartelette provençale (aubergines grillées, tapenade et chèvre frais)
- Tartine briochée de rouget légumes croquants rouille maison

*Liste non exhaustive, pièces données à titre indicatif*

## Animation

- Un atelier au choix dans la carte des animations  
*(hormis celles marquées d'un astérisque)*

## Sucré

- Assortiment de mignardises (2p/pers.)
- Macarons artisanaux
- Cuillère de fruits : tartare de fraises à la menthe/ananas, coco, mangue

*liste non exhaustive, pièces à titre indicatif*

## Tarif

**33,90 € TTC**

/personne sur base minimale de 30 pers.  
Service obligatoire avec animation salée.  
Tarif à titre indicatif, dégressif selon le nombre de convives,  
Possibilité cocktail 18P sans animation livré  
(tarif: nous consulter) TVA à 10% incluse.

**Tarif service : nous consulter**





# cocktail dinalatoire

24

PIÈCES

## Salé

- Cocktail apéritif 12 pièces (**voir page 08**)

## Animations

- Trois ateliers au choix dans la carte des animations  
(hormis celles marquées d'un astérisque)

## Fromage

- plateaux au buffet, accompagnés de pains tranchés variés

*liste non exhaustive, pièces à titre indicatif*

## Sucré

- Pyramide de macarons
- Assortiment de mignardises (2p/pers.)
- cuillère de tartare de fraises à la menthe, ou mangue/ananas.  
possibilité d'entremet (nous consulter)

## Café Nespresso professionnel & thé

### Tarif

**45,90 € TTC**

/personne, sur base minimale de 30 pers.  
Service obligatoire avec animation salée.  
Tarif à titre indicatif, dégressif selon le nombre de convives,  
Possibilité cocktail 24P sans animation livré  
(tarif: nous consulter)

**Tarif service : nous consulter**

# Animations

## du chef

### • ATELIER FOIE GRAS

Terrine de Foie gras maison servie  
sur ardoise avec ses accompagnements  
*chutneys, pains spéciaux (suppl. 1€/pers.)*

OU

poêlée de foie gras cru, chutney, sel de Guérande  
et pains spéciaux (**suppl. 2€/pers.**)

### • ATELIER DU SUD OUEST

Magret de canard grillé et saucisse de Toulouse  
Confité, Pdt façon « Bistrot », sel de Guérande

### • PLANCHA TERROIR

Brochettes d'onglet de bœuf marinées  
aux herbes polenta gratinée, petits légumes

### • PLANCHA GRAND LARGE

Noix de Saint Jacques du Canada Label Rouge  
juste saisies accompagnées de leur tartare de  
betterave, velouté d'agrumes.

### • ATELIER WOK

Poulpes ou gambas préparés au wok en  
persillade sur son croustillant de pommes de  
terre.



# Menus & Brunch









# Menu Découverte

## Entrée au choix

- Tarte fine de Rouget poêlé, confit de légumes du soleil, cœur d'artichaut au pistou
- Foie gras de canard mi-cuit, chutney de figues, sésame torréfié, sur pain d'épices et bouquet de mâche
- Burratine sur son coulis de poivrons rouges et tomates cœur de bœuf, jus au basilic frais

## Plats au choix

- Dos de cabillaud rôti, sauce soubise sur blinis moelleux de pomme de terre et compotée de légumes d'Antan
- Tronçon de joue de bœuf braisée façon Rossini et son écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, tagliatelles de carottes
- Suprême de volaille fermière au piment d'Espelette, façon « Basquaise » et sa polenta gratinée aux petits légumes

## Fromage

- Assiette de trois fromages sur son mesclun, pains.

## Desserts\*

- Entremet des mariés ou pièce montée traditionnelle (2 choux/pers.)
- Pyramide de macarons artisanaux ou plateaux de mignardises (3 pièces/pers.)

## Café Nespresso professionnel & thé

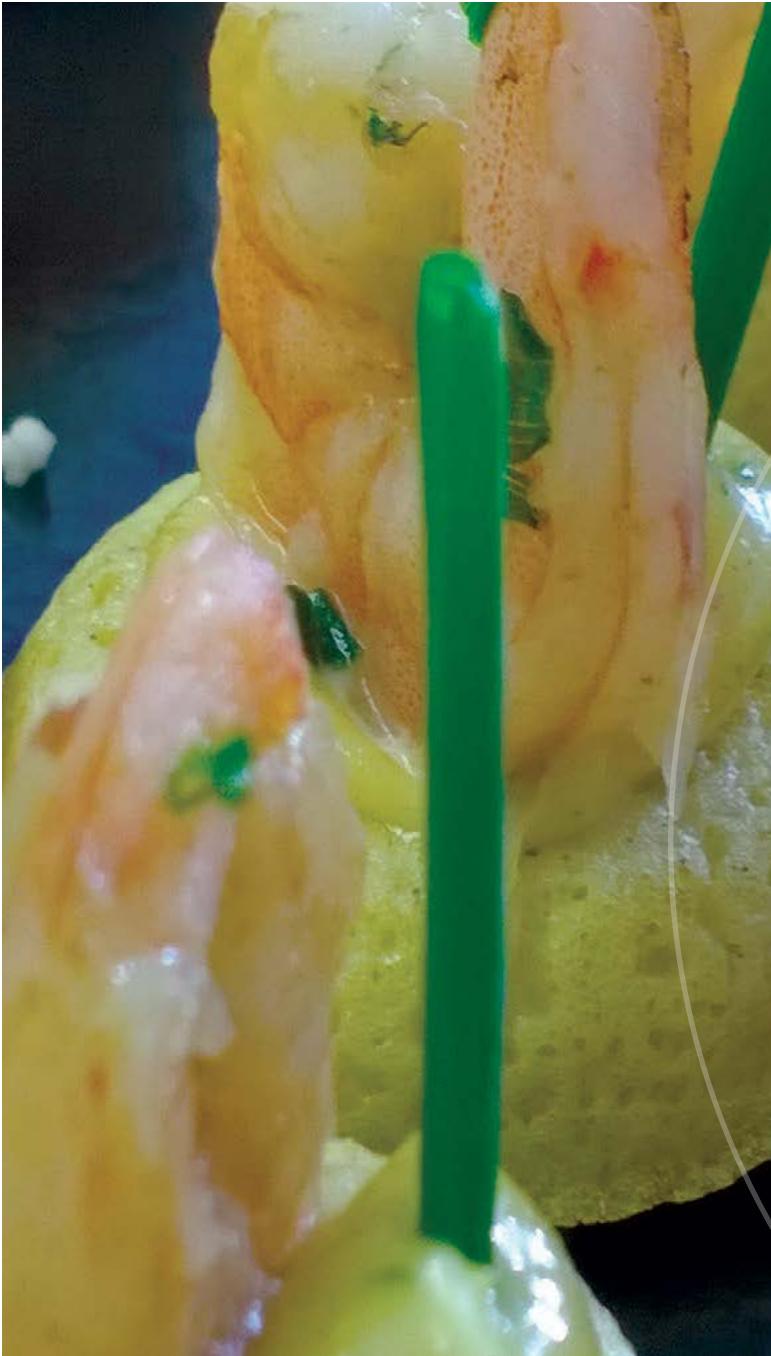
### Tarif

nous consulter € TTC

Base minimale de 30 pers. Service obligatoire.  
Tarif dégressif selon le nombre de convives.  
PRESTATION SUR MESURE

\***dessert au choix** à l'assiette (nous consulter) ou formule buffet

**Tarif service : nous consulter**



## Cocktail 16p dont une animation salée au choix (cf.liste)

- Croustillant panna cotta de homard, purée de cèpes et crevettes marinées
- Navette briochée chantilly mascarpone, pesto, coppa
- Blinis de patate douce et chips de bacon grillé
- Carré croustillant de St Jacques façon «Cayenne» (ananas séché, pointe de Cayenne)
- Moelleux poivrons façon « Basquaise »
- Tartine carpaccio de boeuf, pesto et parmesan
- Pic de crevettes marinées façon «thaï»
- Macaron « Gascon » comme un canapé, foie gras, jambon cru et mangue fraîche
- Teriyaki de volaille (pièce chaude)
- Palet fondant risotto / cèpes
- Tartelette provençale (aubergines grillées, tapenade et chèvre frais)
- Tartine briochée de rouget, légumes croquants et rouille maison
- Cuillère de pâtes perles, tobiko, dés de saumon et sauce citronnée
- Crostini mousseline d'artichaut truffée, Morcilla Ibérique



# Menu Gourmand

## Plats au choix

- Paleron de veau braisé, légumes façon Tajine et figues, sur son blinis à la crème
- Dos de cabillaud en croûte d'épices, riz sauvage parfumé, fenouil confit et compotée de légumes du soleil
- Tronçon de joue de bœuf braisée façon Rossini, jus à la truffe, écrasé de pommes de terre à la ciboulette.
- Souris d'agneau confite, jus au thym, polenta gratinée au parmesan et légumes confits
- Filet de canette rôti aux poires, écrasé de pdt, légumes d'Antan

## Fromage

- Assiette de trois fromages sur son mesclun.

## Desserts\*

- Entremet des mariés ou pièce montée traditionnelle (2 choux/pers.)
- Pyramide de macarons artisanaux ou plateaux de mignardises (3 pièces/pers.)

## Café Nespresso professionnel & thé

Tarif : nous consulter € TTC

Base minimale de 30 pers. Service obligatoire .  
Tarif dégressif selon le nombre de convives.  
PRESTATION SUR MESURE

\***dessert au choix** à l'assiette (nous consulter) ou formule buffet

**Tarif service : nous consulter**

\* liste pieces et plats à titre indicatif



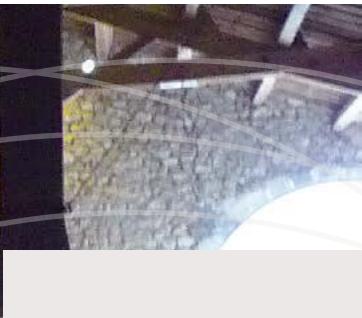
## **Cocktail 12p\*** **dont 1 animation** **salée au choix (cf. liste)**

- Croustillant panna cotta de homard, purée de cèpes et crevettes marinées
- Navette briochée chantilly mascarpone, pesto, coppa
- Blinis de patate douce et chips de bacon grillé
- Carré croustillant de St Jacques ...

## **Entrée au choix**

- Tartare de St Jacques sur crème de pois à la menthe, épices d'Orient
- Foie gras de canard mi-cuit au Muscat, chutney de mangue, pain d'épices et sésame torréfié
- Douceur de Rouget sur tarte fine, confit de légumes, artichaut pistou
- Burratine sur tomate cœur de boeuf, jus au basilic, coulis poivrons rouges

\*cf. liste cocktail 12p



# menu Excellence

## Plat au choix

- Paleron de veau braisé, légumes façon Tajine et figues, sur son blinis à la crème
- Dos de cabillaud en croûte d'épices, riz sauvage parfumé, fenouil confit et compotée de légumes du soleil
- Tronçon de joue de bœuf braisée façon Rossini, jus à la truffe, écrasé de pommes de terre à la ciboulette.
- Souris d'agneau confite, jus au thym, polenta gratinée au parmesan et légumes confits
- Filet de canette rôti aux poires, écrasé de pdt, légumes d'Antan

## Fromage

- Assiette d'affinés AOC sur son mesclun.

## Desserts\*

- Entremet des mariés ou pièce montée traditionnelle (2 choux/pers.)
- Pyramide de macarons artisanaux ou plateaux de mignardises (3 pièces/pers.)

## Café Nespresso Professionel & thé

Tarif : nous consulter € TTC

Base minimale de 30 pers. Service obligatoire .  
Tarif dégressif selon le nombre de convives.  
PRESTATION SUR MESURE

\*dessert au choix à l'assiette (nous consulter) ou formule buffet

Tarif service : nous consulter





# Menu Brunch

## sucré

- Mini viennoiseries
- Duo moelleux citron et chocolat
- Brioche pur beurre
- Pancakes ( sirop d'érable, nutella, confiture)
- Fromage blanc et tartare de fraises à la menthe
- Assortiment de pains et toasts (Beurre et confitures)
- Macarons artisanaux
- Corn flakes

## boissons

- Jus d'orange frais
- Café Nespresso ( et décaféiné)
- Thé
- Lait froid
- Eaux plates et gazeuses

## salé

- Œufs brouillés, bacon ou nature
- Plateau de fromages
- Plateau de charcuteries
- Effiloché de saumon
- Assortiment de Salades : tzatziki concombre, ratatouille provençale, grecque fêta.
- Beignets de fleurs de courgettes
- Brouillade de truffe noire (option 3 euros suppl/pers)

tarif

**29,90 € TTC**

/ personne, Boissons sans alcool  
et logistique incluses TVA à 10%

Tarif service : nous consulter

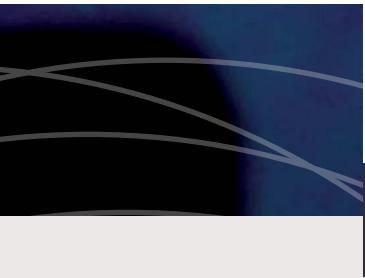
Pour les  
plus jeunes





crédits photos - Élodie Ruiz





# Repas *enfant*



## Lunch box

- Petite salade piémontaise ( variable)
- Club sandwich jambon mimolette
- Tarte aux fraises ou moelleux chocolat ( variable)
- Bouteille d'eau et petit sachet de fraises tagada

**TARIF 12,90€ TTC / ENFANT TVA 10%**

---

## Cocktail

- Sandwich jambon mimolette
- mini cheese burger
- roulés saucisses
- pic tomate mozzarella
- club saumon
- croustades variées
- cakes variés
- Pain bagnat
- pics de guimauves
- choux craquant chocolat/noisette
- brochettes de fruits...

**TARIF 14,90€ TTC / ENFANT TVA 10%**

## Menu (servi à table)

### COCKTAIL

- Mini burger
- Mini croque-monsieur
- Brochette tomate mozzarella

### PLAT

- Aiguillette de poulet mariné, écrasé de pommes de terre à la ciboulette

### DESSERT

- Eclair au chocolat & sa brochette de chamallow

**tarif 20,90 € TTC**

/ personnes, Boissons sans alcool / TVA 10%

**SERVICE OFFERT**

(POUR LES ENFANTS ET LES PRESTATAIRES)

## Plateau repas prestataire

- Entrée - plat viande ou poisson fromage - dessert - eau

**TARIF 19,80€ TTC / PERSONNE TVA 10%**

# Carte des vins & boissons





# **Carte** *du sommelier*

En cours ( nous consulter)

Pour information, le client est libre de mener ses alcools, sans droit de bouchon

# Carte du Barman

## Cocktails\*

- Marquise: Crémant, Vin blanc, Cointreau, orange, sucre de canne
- Punch exotique
- Sangria Blanche
- Cocktail Mojito, Rhum, menthe, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne
- Cocktail Bikini, Téquila, jus d'ananas, pastèque, framboise, citron
- Cocktail Paradise Dream (sans alcool) saveurs ananas, fraise et pêche
- Cocktail VIP (sans alcool) saveurs orange, litchi, rose et framboise
- Alcool fort en bouteille (pastis, whisky, vodka etc...)

\*A titre indicatif

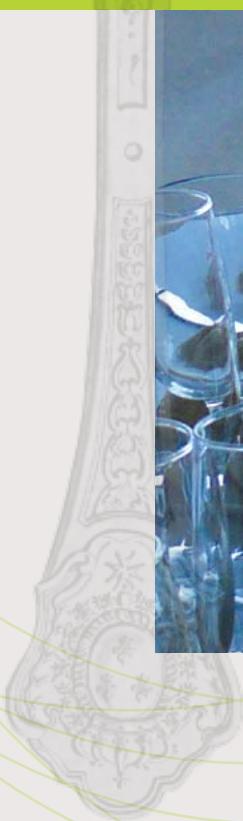
## Champagne et Crémants

*Nous consulter*

---

*A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour votre santé.  
TVA à 20%*

# Arts de la table





# Pour *les cocktails*

Avec Service:

- Tables pour les buffets
- Nappage et chemins de table en non tissé noir ou couleur ( fournis sur livraison également)
- Serviettes cocktail ( fournies sur livraison également)
- Verrerie Elégance
- Assiettes en pulpe de canne et couverts à cocktail pour les ateliers
- Glaçons

Décoration de nos buffets offerte.





# Pour le repas

- Nappage des tables convives en tissu blanc
- Serviettes en tissu blanc ou en «non tissé» couleur
- Verrerie Linéal, 1 gobelet à eau, 1 verre à vin et 1 flûte à champagne  
(2 verres à vin dans le menu gastronomique)
- Couverts Atlantis inox
- Assiettes en porcelaine fine blanche
- Seaux à champagne
- Glaçons
- Matériel nécessaire à la remise en température  
(étuves, plaques induction, fours etc...)

Possibilité de matériel supplémentaire sur demande.

**Personnel à**  
*votre service*





# Notre prestation de service

## Pour nos cocktails apéritifs (*si vendus seuls*)

- 1 Maître d'hôtel (votre référent)
- 1 Serveur pour 30 personnes

Arrivée sur site en fonction de l'heure d'arrivée des convives et de leur nombre.

---

## pour nos cocktails dînatoires et menus

- 1 Maître d'hôtel (votre référent)
- 1 Serveur pour 25 personnes
- 1 Cuisinier pour 35 personnes ( sur Menus)

Arrivée sur site en fonction de l'heure d'arrivée des convives et de leur nombre.

---

## pour notre brunch

- 1 Maître d'hôtel (votre référent)
- 1 Serveur pour 30 personnes

Arrivée sur site en fonction de l'heure d'arrivée des convives et de leur nombre.

---

Service offert pour les enfants et les prestataires.



# Conditions générales de ventes

- 1.** Tous nos prix s'entendent toutes taxes comprises, TVA 10% et 20% sur les boissons alcoolisées.  
Nos prix seront révisables en fonction de l'augmentation des matières premières, énergies et taxes.
- 2.** Aucune vente n'est officielle avant la signature du devis accompagné d'un acompte de 40% du montant total du devis TTC, sauf accord préalable des deux parties.
- 3.** En cas de non-paiement à la date d'échéance, les sommes restant dues porteront de plein droit à des intérêts de retard de 2% par mois, tout mois commencé étant dû.
- 4.** L'EURL Créo-Réceptions engage sa responsabilité en ce qui concerne toutes les prestations qu'elle facture et uniquement celles-ci.
- 5.** Les mets qui n'auront pas été consommés lors de la prestation pourront être laissés au client qui le demande, à la condition que celui-ci signe une décharge.  
En effet, nous avons l'obligation par les textes communautaires régissant notre profession de jeter toute nourriture qui n'a pas été consommée sur place.

- 6.** Le nombre approximatif de convives doit être indiqué lors de la signature du devis. Le nombre définitif devra être confirmé par écrit, (*courrier ou mail*), 15 jours avant la date de la réception et servira de base à la facturation.  
Nos devis indiquent le nombre minimal de personnes sur lequel le tarif unitaire s'applique sans variation.
- 7.** En cas d'annulation complète de la réception, une indemnité sera demandée à raison de : 40% du montant total de la commande si l'annulation intervient entre le 20ème et le 10ème jour précédent la réception (*correspond à l'acompte précédemment versé*) 70% du montant total de la commande si l'annulation intervient entre le 9ème et le 3ème jour précédent la réception. 100% du montant total de la commande si l'annulation intervient dans les 48 heures précédent la réception.

**8.** Tout évènement de force majeur, accident ou épidémie, grève générale ou particulière, dégage l'EURL Créo-Réceptions de toute responsabilité dérivant du contrat de vente.

**9. Conditions de règlement :**

**40%** à la signature du devis.

**40%** 15 jours avant la réception (à la confirmation du nombre de convives).

**20%** Le jour de la reception



**CRÉA RÉCEPTIONS**

ZAC de Saint Esteve lot 20 Box 3  
13360 ROQUEVAIRE

[facebook.com/creareceptions](https://facebook.com/creareceptions)  
[crea-receptions.fr](http://crea-receptions.fr)