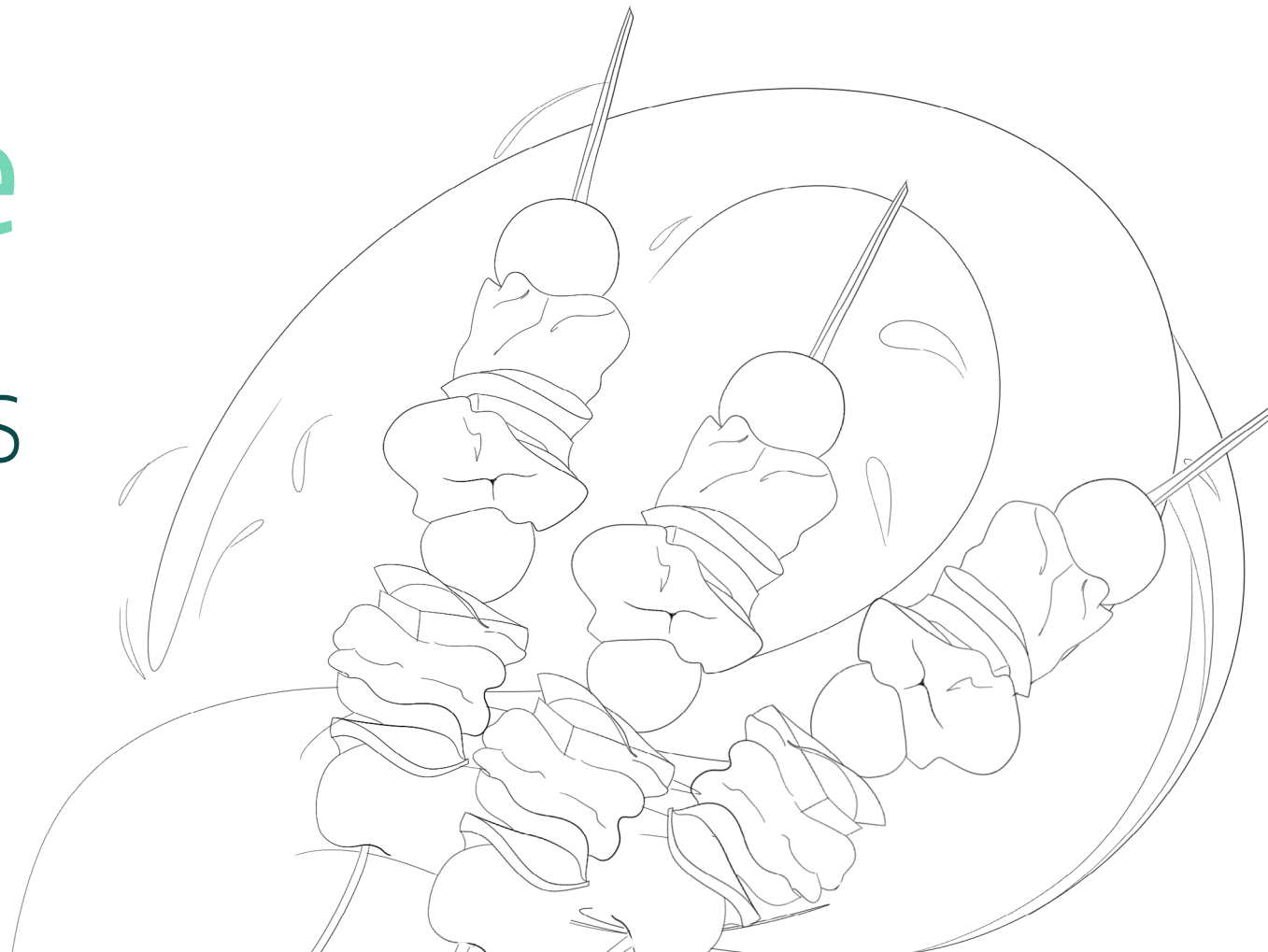




Paris

Catalogue

Nos Barbecues



Présentation du catalogue

Nos menus sont composés de :

Viandes, poissons selon le menu,
Accompagnements,
Bar à condiments et assortiment de sauces
Fromage,
Dessert
Soft,
Boisson chaude (café ou thé)

Qui sommes-nous ?



Cerkadia Events est une entreprise moderne et dynamique, spécialisée dans la réalisation d'animations sur-mesure de qualité.

Cerkadia Events vous propose un spectacle visuel pour animer vos événements avec des animateurs qui sauront raviver les papilles de vos convives.





Sommaire

4 | Menu Tradition

8 | Menu XXL

5 | Menu Gourmand

9 | Menu Prestige

6 | Menu Terre & Mer

10 | Options en Supplément

11 | Nos Bars à Vin

7 | Menu Gargantuesque

12 | Nos Bars à Champagne

13 | CONTACTEZ-NOUS


Cerkadia Events

Paris

Menu Tradition

22 € HT par personne

2 viandes au choix :

- Merguez
- Chipolata
- Brochette de bœuf mariné Tex-mex
- Brochette de poulet mariné Thaï

2 accompagnements au choix :

- Salade grecque fêta, origan
- Salade de tomates anciennes et mozzarella
- Salade d'haricots verts frais et échalotes
- Salade de quinoa à la coriandre
- Pomme de terre papillote et sa crème aux herbes
- Pommes de terre grenaille confites au thym et ail des ours
- Frites fraîches
- Brochette de légumes grillées



Ce menu est composé par personne d'environ :
250g de viande, 250g d'accompagnements, 40g de fromage,
boissons : 2 verres de 25cl



Plateau de fromages et sa salade de jeunes pousses :

- Camembert normand
- Comté
- Roquefort AOP
- Bûche de chèvre

Boissons 1/2l par personne :

- Coca-cola
- Coca zéro
- Jus d'oranges
- Citronnade maison
- Thé glacé maison
- Eau plate et eau gazeuse

Pour une vacation de 6h


Chef de cuisine
275€ HT


Maitre d'hôtel
225€ HT


Transport
150€ HT
à partir de

Desserts :

- Pâtisseries du moment (80 gr/personne)
- Salade de fruits frais de saison (80 gr/personne)

1 boisson chaude par personne (café capsule ou thé)



L'offre comprend :
Nos buffets de service nappés et décorés
Assiettes en dur, couverts en inox, verrerie et serviettes intissée

Menu Gourmand

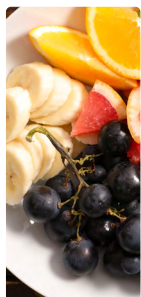
24 € HT par personne

3 viandes au choix :

- Merguez
- Chipolata
- Brochette de bœuf mariné Tex-mex
- Brochette de poulet mariné thaï
- Travers de porc
- Côtelette d'agneau

2 accompagnements au choix :

- Salade grecque féta, origan
- Salade de tomates anciennes et mozzarella
- Salade d'haricots verts frais et échalotes
- Salade de quinoa à la coriandre
- Pomme de terre papillote et sa crème aux herbes
- Pommes de terre grenaille confites au thym et ail des ours
- Frites fraîches
- Brochette de légumes grillées



Ce menu est composé par personne d'environ :
300g de viande, 300g d'accompagnements, 40g de fromage,
boissons : 2 verres de 25cl



Plateau de fromages et sa salade de jeunes pousses :

- Camembert normand
- Comté
- Roquefort AOP
- Bûche de chèvre

Boissons 1/2l par personne :

- Coca-cola
- Coca zéro
- Jus d'oranges
- Citronnade maison
- Thé glacé maison
- Eau plate et eau gazeuse

Pour une vacation de 6h


Chef de cuisine
275€ HT


Maitre d'hôtel
225€ HT


Transport
150€ HT
à partir de

L'offre comprend :

Nos buffets de service nappés et décorés
Assiettes en dur, couverts en inox, verrerie et serviettes intissée

Desserts :

- Pâtisseries du moment (80 gr/personne)
- Salade de fruits frais de saison (80 gr/personne)

1 boisson chaude par personne (café capsule ou thé)



Menu Terre & Mer

29 € HT par personne

2 viandes au choix :

- Merguez
- Chipolata
- Brochette de bœuf mariné Tex-mex
- Brochette de poulet mariné thaï

2 poissons au choix :

- Escalope de bar
- Filet de Saint-Pierre
- Brochette de St Jacques et gambas marinées
- Brochette de saumon mariné
- Papillote d'églefin mariné citron vert, coco, coriandre fraîche

2 accompagnements au choix

- Salade grecque fêta, origan
- Salade de tomates anciennes et mozzarella
- Salade d'haricots verts frais et échalotes
- Salade de quinoa à la coriandre
- Pomme de terre papillote et sa crème aux herbes
- Pommes de terre grenaille confites au thym et ail des ours
- Frites fraîches
- Brochette de légumes grillées

Ce menu est composé par personne d'environ :
150g de viande, 150g de poisson, 300g d'accompagnements,
40g de fromage, boissons : 2 verres de 25cl



Plateau de fromages et sa salade de jeunes pousses :

- Camembert normand
- Comté
- Roquefort AOP
- Bûche de chèvre

Boissons 1/2l par personne :

- Coca-cola
- Coca zéro
- Jus d'oranges
- Citronnade maison
- Thé glacé maison
- Eau plate et eau gazeuse

Pour une vacation de 6h


Chef de cuisine
275€ HT


Maitre d'hôtel
225€ HT


Transport
150€ HT
à partir de

L'offre comprend :

Nos buffets de service nappés et décorés
Assiettes en dur, couverts en inox, verrerie et serviettes intissée

Desserts :

- Pâtisseries du moment (80 gr/personne)
- Salade de fruits frais de saison (80 gr/personne)

1 boisson chaude par personne (café capsule ou thé)



Menu Gargantuesque

32 € HT par personne

2 viandes au choix :

- Merguez
- Chipolata
- Brochette de bœuf mariné Tex-mex
- Brochette de poulet mariné thaï

2 viandes premium au choix :

- Pièce de bœuf premium, épices chimichurri
- Côtelette d'agneau
- Ribs de porc mariné
- Escalope de veau

2 accompagnements au choix :

- Salade grecque féta, origan
- Salade de tomates anciennes et mozzarella
- Salade d'haricots verts frais et échalotes
- Salade de quinoa à la coriandre
- Pomme de terre papillote et sa crème aux herbes
- Pommes de terre grenaille confites au thym et ail des ours
- Frites fraîches
- Brochette de légumes grillées

Ce menu est composé par personne d'environ :
350g de viande, 350g d'accompagnements, 40g de fromage,
boissons : 2 verres de 25cl



Plateau de fromages et sa salade de jeunes pousses :

- Camembert normand
- Comté
- Roquefort AOP
- Bûche de chèvre

Boissons 1/2l par personne :

- Coca-cola
- Coca zéro
- Jus d'oranges
- Citronnade maison
- Thé glacé maison
- Eau plate et eau gazeuse

Dessert :

- Pâtisseries du moment (80 gr/personne)
- Salade de fruits frais de saison (80 gr/personne)

1 boisson chaude par personne (café capsule ou thé)



Pour une vacation de 6h


Chef de cuisine
275€ HT


Maitre d'hôtel
225€ HT


Transport
150€ HT
à partir de

Menu XXL

42 € HT par personne

3 viandes au choix :

- Merguez
- Chipolata
- Brochette de bœuf mariné Tex-mex
- Brochette de poulet mariné thaï
- Ribs de porc
- Côtelette d'agneau

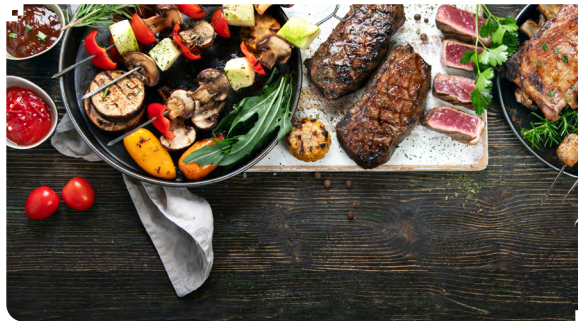
+ Côte de bœuf Angus

3 accompagnements au choix :

- Salade grecque fêta, origan
- Salade de tomates anciennes et mozzarella
- Salade d'haricots verts frais et échalotes
- Salade de quinoa à la coriandre
- Pomme de terre papillote et sa crème aux herbes
- Pommes de terre grenaille confites au thym et ail des ours
- Frites fraîches
- Brochette de légumes grillées



Ce menu est composé par personne d'environ :
300g de viande, 150g de côte de bœuf, 350g d'accompagnements,
40g de fromage, boissons : 2 verres de 25cl



Plateau de fromages et sa salade de jeunes pousses :

- Camembert normand
- Comté
- Roquefort AOP
- Bûche de chèvre

Boissons 1/2l par personne :

- Coca-cola
- Coca zéro
- Jus d'oranges
- Citronnade maison
- Thé glacé maison
- Eau plate et eau gazeuse

Pour une vacation de 6h


Chef de cuisine
275€ HT


Maitre d'hôtel
225€ HT


Transport
150€ HT
à partir de

L'offre comprend :

Nos buffets de service nappés et décorés
Assiettes en dur, couverts en inox, verrerie et serviettes intissée

Dessert :

- Pâtisseries du moment (80 gr/personne)
- Salade de fruits frais de saison (80 gr/personne)

1 boisson chaude par personne
(café capsule ou thé)



Menu Prestige

57 € HT par personne

- Côte de bœuf Charolais
- Demi-homard US

2 accompagnements au choix :

- Salade grecque féta, origan
- Salade de tomates anciennes et mozzarella
- Salade d'haricots verts frais et échalotes
- Salade de quinoa à la coriandre
- Pomme de terre papillote et sa crème aux herbes
- Pommes de terre grenaille confites au thym et ail des ours
- Frites fraîches
- Brochette de légumes grillées



Ce menu est composé par personne d'environ :
150g de côte de bœuf, 250g net de homard (500g brut), 250g d'accompagnements, 40g de fromage, boissons : 2 verres de 25cl



Plateau de fromages et sa salade de jeunes pousses :

- Camembert normand
- Comté
- Roquefort AOP
- Bûche de chèvre

Boissons 1/2l par personne :

- Coca-cola
- Coca zéro
- Jus d'oranges
- Citronnade maison
- Thé glacé maison
- Eau plate et eau gazeuse

Pour une vacation de 6h


Chef de cuisine
275€ HT


Maitre d'hôtel
225€ HT


Transport
150€ HT
à partir de

L'offre comprend :

Nos buffets de service nappés et décorés
Assiettes en dur, couverts en inox, verrerie et serviettes intissée

Desserts :

- Pâtisseries du moment (80 gr/personne)
- Salade de fruits frais de saison (80 gr/personne)

1 boisson chaude par personne (café capsule ou thé)



Options en Supplément

Options salées (prix HT)

- Planche de 3 charcuteries AOP : **4€**
80 gr/personne
- Planche de 3 fromages affinés ou AOC : **4€**
70 gr/personne
- Planche de saumon fumé maison au bois de hêtre et blinis : **90€**
filet de 2 kg
- Dégustation de foie gras maison mi-cuit : **30€**
400/500g



Options sucrées (prix HT)

- Assortiment de 35 macarons artisanaux : **30€**
- Plateau de 40 mignardises du moment : **65€**

Options Alcool (prix HT)

- Bar à bière en fût : **5€**
1 verre de 25cl par personne
- Bar à vin : **5€**
1 verre de 12cl par personne
Carte ci-dessous
- Bar à Champagne : **7€**
1 flûte par personne
Carte ci-dessous



Nos Bars à Vin



1 verre de 12 cl par personne

Accords mets et vins
Chaque vin est sélectionné et dégusté par notre Chef.
Toutes autres références sur demande
En cas de rupture, un équivalent en domaine et qualité vous sera proposé



Vins Blancs :

○ Bourgogne Chardonnay :	5€
○ Riesling Château Weber :	5€
○ Petit Chablis Domaine Brocard :	7€
○ Chablis Domaine Brocard :	8€
○ Les Hauts de Monteillet blanc, sélection Stéphane Montez :	8€
○ Saint-Joseph blanc, sélection Stéphane Montez :	10€

Vins Rouges :

○ Malbec argentin Mendoza :	5€
○ Mouton Cadet Baron Rothschild :	7€
○ Lalande de Pomerol Château Massonie :	9€
○ Saint-Joseph Cave Saint-Désirat :	9€
○ Côte-Rôtie « Fortis », sélection Stéphane Montez (multiple de 6) :	14€

11

Vins Rosés :

○ Rosé Cinsault :	5€
○ Côte de Provence rosé Château Castel des Maures :	5€
○ Rosé Minuty Côte de Provence :	7€



Nos Bars à Champagne

1 flûte par personne

La sélection du Chef

- Veuve Pelletier brut : 7 €
- Veuve Pelletier rosé : 8,5 €
- Veuve Pelletier blanc de blanc : 9,5 €

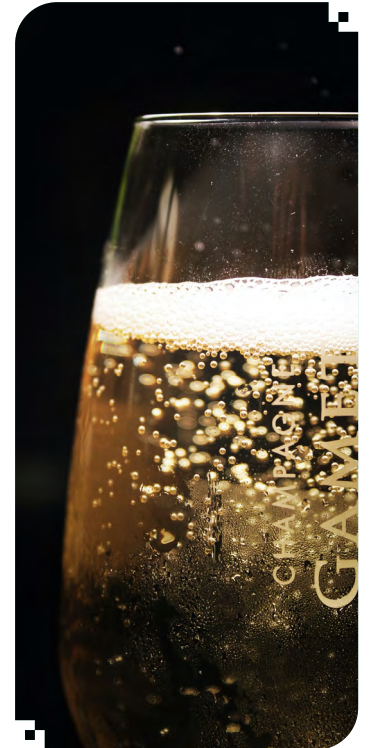
La sélection Prestige du Chef

- Ruinart brut : 16 €
- Ruinart rosé : 19 €
- Ruinart blanc de blanc : 22 €

Autres références sur demande

Options

Vos bulles agrémentées de crèmes, liqueurs ou purée de fruits (sur demande)



Cerkadia Events

Paris

CONTACTEZ-NOUS



Nadia HOSNI

Responsable opérationnel et financier

06 30 40 43 56

Karl HERBRETAU

Fondateur et Chef executif

06 49 95 45 96



cerkadia.events@gmail.com



cerkadia-events.fr



Cerkadia-Events



@cerkadia_events



CERKADIA-EVENTS

Contact graphiste :

Maureen Molina

06.49.89.31.84

monfraise.graphisme@gmail.com

