

BORGES

EVENTEMENT

TRAITEUR & RECEPTIONS

Réceptions privées
et entreprises
N'hésitez pas à
demander un devis

Confiez à votre traiteur vos instants gourmands !

Passion

Professionalisme

Convivialité

Ecoute

Savoir-faire

Disponibilité

Produits de qualité

Gilles met toute sa passion, son dynamisme et le savoir faire de son équipe de cuisiniers, pâtisseries et maîtres d'hôtel à votre service pour préparer votre prestation selon vos souhaits. Ainsi, vos événements deviendront des moments inoubliables !

Vous serez reçu par Gilles ou Elisabeth et la convivialité d'une entreprise familiale, la qualité de leur écoute vous permettront de finaliser ensemble tous les détails, point par point afin de créer la personnalisation et la réussite de votre réception.



396 chemin de la Colline aux Chênes
DRAGUIGNAN

tél. 04 94 68 61 42

contact@borgesevenements-traiteur.com

NOTRE BUFFET FROID : BONNIE AND CLYDE

COCKTAIL APERITIF

10 pièces par convive parmi la liste jointe

Animations cuisine (en option)

Foie gras poêlé, saumon fumé et pommes de terre grenailles, jambon Serrano servi sur pain de campagne, ravioles à la truffe, foie gras mi cuit au Sauternes, gambas poêlées

BUFFET DES ENTREES (en choisir 4)

- ✦ Le jambon Serrano en présentation
- ✦ Clafoutis de tomates cerise sur son coulis de tomates
- ✦ Salade de Saint Jacques et Gambas à l'aneth
- ✦ Frivolite en buissonnière au magret frais et poulet
- ✦ Duo de légumes confits et mozzarella buffala à la coriandre
- ✦ Filet de rouget mariné printanier à l'aneth et petits légumes
- ✦ Terrine de pigeon aux griottes
- ✦ Pressé de légumes confits et tapenade
- ✦ Ballotine de foie gras au cognac et coulis de mangue

BUFFET DES PLATS (Choisir 2 plats)

- ✦ Rôti de pintadeau aux légumes sautés
- ✦ Roulé de veau au bacon et emmental
- ✦ Tende de tranche de bœuf
- ✦ Rôti de dinde aux petits légumes grillés
- ✦ Terrine de saumon à l'oseille

BUFFET DES FROMAGES

- ✦ Assortiment : Reblochon, Chèvre, Brie, Comté...

BUFFET DE 3 DESSERTS A CHOISIR

- ✦ Pièce montée et sa nougatine (2 choux par personne) ou wedding-cake
- ✦ Assortiment d'entremets et leurs fontaines lumineuses
- ✦ Verrines sucrées (mousse citron, fromage blanc et fruits rouges, crème brûlée...)
- ✦ Les brochettes de fruits de saison
- ✦ Assortiment de macarons

Café servi au buffet avec petits carrés de chocolat

BOISSONS

Evian et Badoit bouteille en verre pour le repas
Coca-cola, jus de fruits, Perrier, Eau pour le vin d'honneur

DINER SERVI : ROMEO ET JULIETTE

COCKTAIL APERITIF

10 pièces par convive parmi la liste jointe

Animations cuisine (en option)

Foie gras poêlé, saumon fumé et pommes de terre grenailles, jambon Serrano servi sur pain de campagne, ravioles à la truffe, foie gras mi-cuit au Sauternes, gambas poêlées

ENTREE

- ✦ Ballotin de noix de Saint Jacques au cognac sur son coulis d'écrevisses
Ou
- ✦ Pressé de légumes provençaux confits et lamelles de magret
Ou
- ✦ Terrine de foie gras mi-cuit aux figues moelleuses
Ou
- ✦ L'assiette de la garrigue Provençale : fleur de courgette à la mini ratatouille en été ou filet de rouget, caviar d'aubergine, médaillon de poivron à la ricotta, courgette farcie à la mousse de sardine

PLAT CHAUD

- ✦ Suprême de poularde sauce aux herbes
Ou
- ✦ Délice de quasi de veau sur paillasson de pomme de terre et sa sauce aux pleurotes
Ou
- ✦ Suprême de canard grillé aux quatre épices et miel sauce aigre douce
Ou
- ✦ Mignon de porc rôti aux saveurs automnales

FROMAGES

- ✦ Parfum de nos campagnes dans son enclos de verdure servi à l'assiette
- ✦ Ou
- ✦ Farandole de fromages servis au buffet : brie, reblochon, chèvre, comté...

3 DESSERTS A CHOISIR

- ✦ Pièce montée et sa nougatine (2 choux par personne) ou wedding cake
- ✦ Assortiment d'entremets et leurs fontaines lumineuses
- ✦ Verrines sucrées (mousse citron, fromage blanc et fruits rouges, crème brûlée...)
- ✦ Les brochettes de fruits de saison
- ✦ Assortiment de macarons

Café servi au buffet avec petits carrés de chocolat

BOISSONS

Evian et Badoit bouteilles en verre pour le repas

Coca-cola, jus de fruits, Perrier, Eau plate et gazeuse pour le vin d'honneur

DINER SERVI : PAUL ET VIRGINIE

COCKTAIL APERITIF

12 pièces par convive parmi la liste jointe

Animations cuisine (en option)

Foie gras poêlé, saumon fumé et pommes de terre grenailles, jambon Serrano servi sur pain de campagne, raviolas à la truffe, foie gras mi-cuit au Sauternes, gambas poêlées

ENTREE

- ✦ Le régal de la mer : noix de St Jacques, dos de rougets, lamelle de langouste, tartare de saumon, gambas
Ou
- ✦ Terrine de foie gras mi-cuit au Whisky de Malte (ou autre parfum)
Ou
- ✦ Timbale de crabe aux poivrons sur tomate grillée
Ou
- ✦ Papeton de brochets aux pistaches sur jus de fenouil

PLAT CHAUD

- ✦ Filet de veau aux brisures de morilles et beurre de cidre
Ou
- ✦ Carré d'agneau à la française en venaison de girolles échalottées
Ou
- ✦ Feuillant de filet de bœuf en croûte et ses brisures de morilles

FROMAGES

- ✦ Parfum de nos campagnes dans son enclos de verdure servi à l'assiette
- ✦ Ou
- ✦ Farandole de fromages servis au buffet : brie, reblochon, chèvre, comté...

3 DESSERTS A CHOISIR

- ✦ Pièce montée et sa nougatine (2 choux par personne) ou Wedding cake
- ✦ Assortiment d'entremets et leurs fontaines lumineuses
- ✦ Verrines sucrées (mousse citron, fromage blanc et fruits rouges, crème brûlée...)
- ✦ Les brochettes de fruits de saison
- ✦ Assortiment de macarons

Café servi au buffet avec petits carrés de chocolat

BOISSONS

Evian et Badoit bouteilles en verre pour le repas

Coca-cola, jus de fruits, Perrier, Eau plate et gazeuse pour le vin d'honneur

DINER BUFFET : ANTOINE ET CLEOPATRE

COCKTAIL APERITIF

10 pièces par convive parmi la liste jointe

1 Animation cuisine à choisir parmi :

Foie gras poêlé, saumon fumé et pommes de terre grenailles, jambon Serrano servi sur pain de campagne, ravioles à la truffe, foie gras mi cuit au Sauternes, gambas poêlées

BUFFET D'ENTREES

- ✦ Le foie gras mi cuit et carpaccio de truffes
- ✦ Duo de légumes confits et mozzarella buffala
- ✦ Tartare de St Jacques marinées au jus de citron et aneth

PLATS CHAUDS (Servis et animés au buffet)

- ✦ Minute de magret de canard à l'orange et pomme de terre douce, tagliatelles de légumes
- ✦ Gigotin de filet de lotte en habit vert sur fondue de poireaux et pommes tournées au romarin

Ou

- ✦ Un plat chaud de nos repas gastronomique servi à table

FROMAGES

Farandole des fromages au buffet : Reblochon, Chèvre, Brie, Comté

3 DESSERTS A CHOISIR

- ✦ Pièce montée et sa nougatine (2 choux par personne) ou wedding cake
- ✦ Assortiment d'entremets et leurs fontaines lumineuses
- ✦ Verrines sucrées (mousse citron, fromage blanc et fruits rouges, crème brûlée...)
- ✦ Les brochettes de fruits de saison
- ✦ Assortiment de macarons

Café servi au buffet avec petits carrés de chocolat

BOISSONS

Evian et Badoit bouteilles en verre pour le repas

Coca-cola, jus de fruits, Perrier, Eau plate et gazeuse pour le vin d'honneur

DINER SERVI : TRISTAN ET YSEULT

COCKTAIL APERITIF

12 pièces par convive selon la liste jointe

Animations cuisine

1 Animation cuisine à choisir :

Foie gras poêlé, saumon fumé et pommes de terre grenailles, jambon Serrano servi sur pain de campagne, ravioles à la truffe, foie gras mi-cuit au Sauternes, gambas poêlées

ENTREE FROIDE

- ✦ Terre et mer : duo de foie gras et langouste
Ou
- ✦ Salade de filet de caille rôtie avec son mesclun et brisures de truffes

ENTREE CHAUDE

- ✦ Gâteau de Saint Jacques sauce citronnée
Ou
- ✦ Gratinée de langouste et lotte aux morilles
Ou
- ✦ Filet de sandre en feuille de brick sauce jus de moules safranées

PLAT CHAUD

- ✦ Grenadin de veau à la crème de whisky
Ou
- ✦ Noisette d'agneau truffée sur son jus d'estragon
Ou
- ✦ Minute de bœuf sur son émulsion de foie gras

FROMAGES

Trio de fromages et mesclun à l'assiette

3 DESSERTS A CHOISIR

- ✦ Pièce montée et sa nougatine (2 choux par personne) ou wedding cake
- ✦ Assortiment d'entremets et leurs fontaines lumineuses
- ✦ Verrines sucrées (mousse citron fromage blanc et fruits rouges, crème brûlée...)
- ✦ Les brochettes de fruits de saison
- ✦ Assortiment de macarons

Café servi au buffet avec petits carrés de chocolat

BOISSONS

Evian et Badoit bouteilles en verre pour le repas

Coca-cola, jus de fruits, Perrier, Eau plate et gazeuse pour le vin d'honneur

BUFFET COCKTAIL

AVEC UN PLAT CHAUD SERVI A TABLE

COCKTAIL APERITIF (16pièces par personne)

- **Croûtons** : rouille et écrevisses, tapenade verte
- **Coupelles** : carpaccio de bœuf et parmesan
- **Les verrines en présentation** : mousse de petits pois à la menthe et chips de bacon, tartare de tomate et avocat, poires au roquefort...
- **Cheese cake salé aux crackers**
- **Le panier de crudettes et sa sauce anchoïade ou tapenade**
- **Cuillères** : petits fromages de chèvre parfumés sur tomates
- **Notre mélange Asiatique** : aumôniers, nems, samoussas, accras de morue
- **Nos cônes sur présentoir** : crème de thon et crevettes, soupe de melon en été
- **Brioche aux escargots, mini cakes**
- **Mini baegels**
- **Pain d'épice au foie gras, Macarons au foie gras**

Animations cuisine : en choisir 3

Foie gras poêlé, saumon fumé et pommes de terre grenailles, jambon Serrano servi sur pain de campagne, ravioles à la truffe, foie gras mi cuit au Sauternes, gambas poêlées

PLAT CHAUD SERVI A TABLE

- ✍ Feuilleté de filet de bœuf en crôte et sa fricassée de champignons et foie gras
Ou
- ✍ Quasi de veau aux brisures de morilles et beurre de cidre
Ou
- ✍ Filet de merlu rôti au beurre muscadine

FROMAGES

- ✍ Petit chèvre mariné, mesclun à l'huile d'olive vierge
Ou
- ✍ Farandole des fromages au buffet : Reblochon, Chèvre, Brie, Comté

3 DESSERTS A CHOISIR

- ✍ Pièce montée et sa nougatine (2 choux par personne) ou wedding cake
- ✍ Assortiment d'entremets et leurs fontaines lumineuses
- ✍ Verrines sucrées (mousse citron, fromage blanc et fruits rouges, crème brûlée...)
- ✍ Les brochettes de fruits de saison
- ✍ Assortiment de macarons

Café servi au buffet avec petits carrés de chocolat

BOISSONS

Evian et Badoit bouteilles en verre pour le repas
Coca-cola, jus de fruits, Perrier, Eau plate et gazeuse pour le vin d'honneur

▪ *SOIREE GARDEN*

Ce buffet est composé de 16 pièces par convive :

Selon un assortiment équilibré parmi :

Croûtons : rouille et écrevisses, tapenade verte

Coupelles : carpaccio de bœuf et parmesan

Les verrines en présentation : tartare de tomate et avocat, poires au roquefort , mousse de petits pois et menthe

Cuillères de petit chèvre sur concassé de tomates

Le panier de crudettes et sa sauce anchoïade

Notre mélange Asiatique : aumônières, nems, samoussas et accras de morue

Nos cônes: crème de thon et crevettes, soupe de melon en été

Brioche aux escargots servies chaudes

Mini baegels

Pain d'épice au foie gras

Tartines chèvre et figues

Wraps , mini hot dog et croque monsieur

Pain nordique au saumon, au jambon

Blinis tarama aux épices

Mini Pan Bagnat

Le petit pain navette au rôti de bœuf, au fromage

Ananas de brochettes assorties

Macaron au foie gras

4 animations culinaires devant vos invités

Foie gras poêlé

Gambas poêlées

Jambon cru SERRANO servi sur pain de campagne

Saumon fumé avec pommes de terre grenaille

FROMAGES

La ronde des pâturages en buffet et ses petits pains spéciaux

BUFFET DES DESSERTS (choisir 3 desserts)

- ✦ Pièce montée et sa nougatine (2 choux par personne) ou wedding cake
- ✦ Assortiment d'entremets et leurs fontaines lumineuses
- ✦ Verrines sucrées (mousse citron, fromage blanc et fruits rouges, crème brûlée...)
- ✦ Les brochettes de fruits de saison
- ✦ Pyramide de macarons

Café servi au buffet avec petits carrés de chocolat

BOISSONS

Evian et Badoit bouteilles en verre

Coca-cola, jus de fruits, Perrier, Eau pour l'apéritif et la fin de soirée

PIECES COCKTAIL APERITIF

Croûtons : rouille et écrevisses, tapenade verte

Coupelles : carpaccio de bœuf et parmesan, guacamole et gambas

Les verrines en présentation : tartare de tomate et avocat, poires au roquefort, mousse de petits pois et menthe et sa chips de bacon

Cuillères de petit chèvre sur concassé de tomates

Le panier de crudettes et sa sauce anchoïade ou tapenade

Notre mélange Asiatique : aumônières, nems, samoussas et accras de morue

Nos cônes: crème de thon et crevettes, soupe de melon en été

Mini baegels

Mini burgers

Tartelettes à la ganache

Gougère, mini quiches

Pain d'épice au foie gras

Tartines chèvre et figues

Pain nordique au saumon, au jambon

Blinis tarama aux épices

Millefeuilles de saumon et comté

Ananas de brochettes assorties

Macaron au foie gras

Coquilles à la Bretonne

Vol au vent à la duxelle de champignons

LES PRESTATIONS INCLUSES DANS VOTRE RECEPTION

- Nappes blanches et serviettes en tissu damassé, pour les tables rondes
 - Pour vos buffets, tissu damassé également coloris blanc et décoration assortie à votre thème.
- Assiettes en porcelaine fine et couverts.

Verrerie

- Verres apéritifs, flûtes à champagne, verre à eau, verre à vin.
- Tasses et sous-tasses à café en porcelaine, cendriers.
- Vasques et seaux à champagne en métal argenté, seaux et pinces à glace.

La prestation de service

- Mise en place de la salle, accueil des invités par nos Maîtres d'Hôtel confirmés.
- Prestation jusqu'à 4 heures du matin, pour un apéritif commençant à 19 heures
(Nous sommes sur place 3 heures avant le début de l'apéritif pour la mise en place)
- Service de l'apéritif, du repas, des vins, des desserts, du champagne.
- Un responsable réception et son équipe prévue pour 20 à 25 personnes.
- En ce qui concerne les heures supplémentaires, il vous sera facturé 36 € TTC de l'heure par serveur restant jusqu'à leur départ de la réception.
- Fourniture d'une cuisine mobile professionnelle avec un chef et sa brigade.

*

Aucun droit de bouchon sur les vins et champagne fournis et rafraichis par nos clients

*

Menu enfants de 3 à 10 ans (Escalope de Volaille panée, dessert, boissons, vaisselle et prestation)

Menu technique

LES OPTIONS EN SUPPLEMENT

- **Tables rondes**
- **Tables rectangulaires**
- **Chaises MIAMI**
- **Chaises NAPOLEON**
- **Mange debout**
- **Prévoir un forfait livraison par RT LOCATION et TVA 20 %**

L'apéritif : à discrétion :

- Whisky, pastis, vin cuit, kir pétillant, au tarif de 6,50 € ht par convive (3 Verres p/p)

Dessert :

- **Panachés de petits fours sucrés** (trois pièces)
- **Animation Fondue de Chocolat, Brochette de fruits**
- **Animation crêpes**
- **Invités à l'apéritif**
- **Invités au dessert**

BRUNCH POUR LE DIMANCHE MIDI

SANS SERVICE AVEC LIVRAISON A COMPOSER VOUS-MEME

➤ Buffet froid

livraison avant 11h30

Comprenant : 3 entrées, 1 viande froide, la garniture, le dessert.

ATTENTION : ce brunch est livré sans pain

LES ENTREES :

Jambon cru SERRANO
Jambon cuit à l'ancienne
Saucisson de montagne
Terrine de foie de volaille
Terrine forestière à l'ancienne
Pâté croûte à la Normande

Pizza Royale
Tourte au blanc de pintadeau
Tourte aux courgettes
Tourte aux champignons
Quiche au thon ou quiche au saumon
Pissaladière
Quiche Lorraine

Nems sur lit de salade et menthe fraîche
Assortiment de 3 charcuteries
Terrine de campagne
Salade de riz au thon
Terrine de fromage de chèvre et tomates confites
Taboulé et crevettes en présentation
Mousson de canard
Salade composée
Salade Tomate Mozzarella Basilic
Assortiment de légumes de saison

Salade niçoise

Salade Piémontaise

LES POISSONS FROIDS :

Terrine de saumon à l'oseille
Saumon entier à la royale (minimum de 25 pax)
Terrine de ST Jacques aux petits légumes
Tartare de ST Jacques à l'huile d'olive et citron

LES VIANDES FROIDES : Accompagnées de ratatouille froide

Pintadeau rôti aux olives
Gigot d'agneau au basilic
Rôti de porc cuit au torchon
Rôti de bœuf en présentation

Suprême de poulet aux petits légumes
Rôti de dindonneau au bacon
Rôti de veau au vieux poivre

LES DESSERTS

Assortiment de tartes aux fruits de saison

Les plats du buffet doivent nous être ramenés au plus tard le mercredi qui suit.