





O'Papilles

Traiteur Nomade

Fort de ses convictions en matière de traditions gastronomiques, **O'Papilles Traiteur** vous propose un service complet de grande qualité, autour de concepts gastronomiques originaux. Fer de lance de ces prestations, la rôtisserie ambulante perpétue avec originalité et authenticité le métier de rôtisseur. La rôtisserie est un art, et la cuisson à la broche devant un feu ardent nécessite une parfaite maîtrise afin de révéler pleinement la saveur des volailles, gibiers, poissons et autres crustacés... Notre Maître Rôtisseur saura surprendre les convives, tout en assurant un véritable spectacle ! En formule traiteur traditionnel, verrines, plats cuisinés, brochettes variées... se déclinent en buffet cocktail ou en assiette, autour d'une large gamme de prestations, de la plus conviviale à la plus prestigieuse, avec toujours la garantie **O'Papilles Traiteur** : des produits frais, des circuits courts, et un engagement écodynamique !

Ce catalogue est destiné à nous permettre de définir avec précision la nature des prestations souhaitées, en vue de l'établissement d'un devis. Il vous permettra de découvrir l'ensemble des produits et prestations proposés. Nous mettons un point d'honneur à sélectionner des produits issus de l'agriculture française, et à vous apporter tout notre savoir faire, afin que votre événement soit une vraie réussite.



Nos formules Pâtisserie

Tarifs établis sur une base de **25 personnes**, dans un rayon de **20 km autour d'Avignon**. Dégressifs selon nombre de convives.

Forfait « Bonne Franquette ! »

521,50 €

*Jambons ou poulets fermier, rôtis lentement par notre rôtiisseur,
pommes de terres et jus de viande*

Forfait « Bien Ficelé ! »

892,75€

*6 pièces froides de banquet **OU** 2 entrées froides*

••

*Jambons ou poulets fermier rôtis lentement par notre rôtiisseur,
pommes de terres et légumes de saison, jus de viande*

••

*Salade de fruits frais **OU** tarte aux fruits*

••

Café

Conditions particulières des formules :

Service autour de la rôtiissoire - Prestation incluant le pain - Service de table en usage unique (assiettes et couverts) - Débarassage, nettoyage et réorganisation des tables autour du point chaud et du point froid - Nous ne fournissons les tables prévues à la disposition des entrées et des desserts.



Nos formules Pâtisserie

Tarifs établis sur une base de **25 personnes**, dans un rayon de **20 km autour d'Avignon**. Dégressifs selon nombre de convives.

Forfait « Un Banquet de Marquis »

1 349, 25 €

Boissons

*1 vasque de 5 litres de Champagne façon Marquissette
4 boissons alcoolisés apéritives dans un choix de deux
9 bouteilles de boissons sans alcool dans un choix de trois
8 bouteilles de côtes du Rhône blanc
9 bouteilles de côte du Rhône rouge
15 evians et 15 perriers fines bulles*

Repas

*8 pièces froides de banquet **OU** 3 entrées froides*

••

*Agneaux ou poulets fermier rôtis lentement par notre rôtisseur,
pommes de terres et légumes de saison, jus de viande*

••

Desserts au choix

••

Café

Conditions particulières des formules :

Service autour de la rôtissoire - Prestation incluant le pain - Service de table en usage unique (assiettes et couverts) - Débarassage, nettoyage et réorganisation des tables autour du point chaud et du point froid - Nous ne fournissons les tables prévues à la disposition des entrées et des desserts.



Rôtisserie à la Carte

Pour établissement d'un devis personnalisé cocher / remplir les cases

- Nombre de convives : • lieu de la prestation :
- Self-service autour de la rôtissoire • Self-service sur «manges-debout» • Service à la table

Volailles Rôties

	6 pces	8 pces	10 pces
• Poulet fermier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Coquelet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Dinde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Canard	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Oie (selon saison).....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Chapon (selon saison)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Pintade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Caille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Pigeon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Perdrix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Viandes Rôties

	6 pces	8 pces	10 pces
• Jambon rôti.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Porcelet fermier entier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Agneau entier de Provence	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Gigot d'agneau de Provence	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Culotte d'agneau de Provence	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Rôti de veau de Lozère	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Rôti de boeuf Français	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Rôtisserie à la Carte

Pour établissement d'un devis personnalisé cocher / remplir les cases

- Nombre de convives : • lieu de la prestation :
- Self-service autour de la rôtissoire • Self-service sur «manges-debout» • Service à la table

Nos garnitures chaudes

- | | 6 pces | 8 pces | 10 pces |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| • pommes de terre grenailles roties au choix : | | | |
| Ail, thym et romarin <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Paprika <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Persillade <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Polenta aux agrumes | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Ratatouille Provençale | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Petit épautre de Sault aux cébettes finement hachées | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Purée de pomme de terre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Riz rouge de Camargue | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Jardinière de légumes | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Flan de légumes | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Tian de légumes | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Semoule et légumes façon méchoui | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Haricots verts Ail et huile d'olive du Moulin des Trazic | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Nos entrées et Garnitures Froides

- | | 6 pces | 8 pces | 10 pces |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| • Taboulé au citron menthe et légumes croquants | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Salade de pois chiches aux épices du grand sud | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Salade de quinoa aux herbes fraîches | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Salade d'orge perlée et pois cassés | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Tomates à la Provençale | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Caponata | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



Buffet froid à la carte

Pour établissement d'un devis personnalisé cocher / remplir les cases

- Nombre de convives : • lieu de la prestation :
- Self-service autour de la rôtissoire • Self-service sur «manges-debout» • Service à la table

Les madeleines salées

	6 pces	8 pces	10 pces
• Aux oranges et carottes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Aux oignons rouges confits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Aux tomates confites	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• A l'emmental et jambon Serrano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Au chèvre, Miel et fleur de thym	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Au chorizo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Les minis cakes salés

	6 pces	8 pces	10 pces
• Aux olives	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• A la courge et ses graines	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Au citron et thon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Aux poireaux onctueux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Aux petits poivrons Marseillais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Les Gougères

	6 pces	8 pces	10 pces
• Au fromage et champignons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Aux lardons et emmental	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Aux petits poivrons Marseillais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Buffet froid à la carte

Pour établissement d'un devis personnalisé cocher / remplir les cases

- Nombre de convives : • lieu de la prestation :
- Self-service autour de la rôtissoire • Self-service sur «manges-debout» • Service à la table

Les verrines

	6 pces	8 pces	10 pces
• Petits pois, chèvre frais et graine de lin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Cappuccino aux champignons de Paris	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Mousse de pois chiches et truffe noire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Velouté betteraves et framboises glacées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Gaspacho céleris et ananas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Gaspacho de tomates, oignons et poivrons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Velouté de courgettes mentholé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Chlorophylle de mâche du Ventoux et crème muscade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Smoothie de concombres parfum de gingembre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Verrine garnie de pommes, oignons et magret fumé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Poichichade au petit piment Laotien et ciboulette de provence	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Verrine crémeuse en fusion menthe et petits pois	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Gaspacho doux et coloré dans une version surprenante framboise/betterave	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Creme de carottes aux saveurs asiatiques coco citronnelle et curry vert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Gaspacho dans une version inattendue de celeri et ananas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Les petites brochettes

	6 pces	8 pces	10 pces
• Volaille et sa marinade provençale (ail, citron, fenouil et huile d'olive)...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Porc laqué sauce soja, olives et oignons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Volaille au miel de Montoux, romarin et orange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Boeuf en marinade Japonaise (soja, ail, gingembre, miel, vinaigre de riz et sésame	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Petite brochette de cabillaud à l'aneth, citron, poivre et aux baies du monde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Gravlax de Truite de l'Isle sur Sorgue en impression betteraves ----	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Poulpe méditerranéen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• St-Jacques et fruits secs torréfiés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Petite brochette de légumes glacés (et fruits)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Buffet froid à la carte

Pour établissement d'un devis personnalisé cocher / remplir les cases

- Nombre de convives : • lieu de la prestation :
- Self-service autour de la rôtissoire • Self-service sur «manges-debout» • Service à la table

Les Minis Bouchées

- | | 6 pces | 8 pces | 10 pces |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| • Façon Croque-Monsieur | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Wrap de saumon au fromage blanc et fines herbes | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Wrap de volaille marinée aux épices asiatiques et sauce soja..... | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Wrap Vegan comme un rouleau de printemps et basilic Thai | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Les MinisTartelettes Salées

- | | 6 pces | 8 pces | 10 pces |
|---------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| • Aux oignons confits | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Aux tomates et emmental | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Façon quiche | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Aux courgettes | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Au thon | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Bouchées Saveur Façon Mousseline

- | | 6 pces | 8 pces | 10 pces |
|--------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| • St-Jasques | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Cabillaud | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Saumon | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Volaille | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Les Petits Plus

- | | 6 pces | 8 pces | 10 pces |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| • Tapenade verte du Mont Ventoux et fusettes | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Confit de tomates et fusettes boulangères | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Poichichade et croûtons | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Crème d'artichauts et croûtons | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Crème d'aubergines et croûtons | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Aïoli et ses légumes croquants | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Bouché de foie gras | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Focaccia à garnir | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Feuilleté roulé saucisse et chevre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



Propositions sucrées

Pour établissement d'un devis personnalisé cocher / remplir les cases

- Nombre de convives : • lieu de la prestation :
- Self-service autour de la rôtissoire • Self-service sur «manges-debout» • Service à la table

Les Sucrés

	6 pces	8 pces	10 pces
• Salade de fruits frais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Tarte aux fruits choix du ou des fruits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Baba au Rhum	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Bavarois onctueux aux fruits choix du ou des fruits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Entremet choco-pralin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Grands macarons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Pièce Montée

Pour une pièce montée ou des pâtisseries plus personnelles, décrire précisément les envies sucrées :

Souhaitez-vous effectuer vous-même le service du gâteau ? Oui Non

Souhaitez-vous une écriture particulière sur le gâteau ? Oui Non

Si oui, préciser le texte :

Remarques ou demndes particulières :



Les Boissons

Pour établissement d'un devis personnalisé cocher / remplir les cases

- Nombre de convives : • lieu de la prestation :
- Verres plastique • Verres de table • Service au comptoir • Service en salle

Boissons sans alcool

- Eau plate
- Eau gazeuse
- Coca Cola
- Orangina
- Ice Tea
- Jus de fruits Bio
- Autre (préciser)

Boissons alcoolisées

- Pastis
- Gin
- Whisky
- Martini
- Beaume de Venise
- Punch maison
- Soupe de champagne
- Autre (préciser)

Cocktails en Vasque ou Jarre

- Marquissette
- Mojito
- Spritz
- Punch
- Autre (préciser)

Les Vins

- | | Rouge | Blanc | Rosé |
|------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| • Isle St Pierre pichet 1L | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Côte du Rhône Village Btle | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Saint-Jospeh Btle | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Alpilles Btle | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

La Cafèterie

- Café
- Thé

Le Champagne

- Trouillard blanc sec fruité
- Veuve Pelletier blanc sec note fruitée
- Veuve Pelletier blanc sec fines bulles

Afin de permettre le calcul d'un devis, préciser le nombre moyen de verre par convive :



Nos options

Pour établissement d'un devis personnalisé cocher / remplir les cases

- Nombre de convives : • lieu de la prestation :
- Verres plastique • Verres de table • Service au comptoir • Service en salle

Service de table

- Gamme «Basic» service de table et couverts en jetable intégral
- Gamme «Classic» service de table, gobelets et couverts jetable
- Gamme «Magic» service de table vert et porcelaine, couverts inox
- Wrap Vegan comme un rouleau de printemps et basilic Thaï
- Verres à vin
- Flutes de champagne apéritif
- Flutes de champagne fin de repas
- Verres apéritif
- Verres a eau
- Assiettes
- Assiettes à dessert
- Serviettes
- Couverts
- Panières à pain
- Carafes à eau
- Salières / Poivrières

Aménagements

- Barnum
- Manges-debout
- Tables
- Chaises
- Nappes
- Décoration florale
- Bougies
- Autre (préciser)

- Nous nous chargeons nous même de l'aménagement • Nous avons notre propre service de table



Vos Informations*

* Informations indispensables à l'établissement d'un devis chiffré

A propos de vous

• Nom / Prénom

• Adresse postale

• Adresse Email

 @

• Téléphone

A propos de votre événement

• Nature de l'événement

• Date de l'événement

• Heure début de service

• Nombre de convives

• Heure de fin de service

• Lieu de la prestation

Recommandations

• Nombre de plats végétariens

• Nombre de plats sans gluten

• Allergies préciser nature et allergies

• Autres recommandations



O'Papilles

Traiteur Nomade

**10 place des Châtaignes
84000 Avignon**

Email :
contact@opapilles.fr

Tél. :
09 53 61 11 91

Web :
opapilles.fr

O'Papilles

Le Restaurant

