Université Paris Nanterre
Service achat marchés

ANNEXE 4

Lot n° 4 : COCKTAILS/BUFFETS

CADRE DE REPONSE A REMPLIR PAR LE CANDIDAT

EXEMPLES DE MENUS ET FORMULES PROPOSES

Nota :

La taille des encadrés ci-dessous peut être modifiée.
Le titulaire peut également ajouter des encadrés supplémentaires s'il souhaite proposer davantage de formules que le nombre minimal de trois formules par prestations exigé.

Le titulaire doit indiquer le descriptif précis de chaque formule (produits ou mets proposés…).
Le nombre de pièces par personnes devra impérativement être renseigné.

A : COCKTAILS

Le titulaire propose trois gammes différentes pour les cocktails :

- **Gamme 1 standard**

Le cocktail dit « gamme 1 standard » prévoit des plats à base de produits basiques, et nécessitant un temps de préparation limité.

Cocktails apéritifs :

Chaque formule doit obligatoirement comprendre au minimum :

- 5 pièces salées (assortiment varié de légumes, viandes, poissons et fromages, présenté en bouchées, canapés, feuilletés, brioches, verrines, brochettes, cuillères, toasts (type pain surprise), biscuits apéritifs, mini quiches et mini pizzas, anchoïade, cakes salés)
- ¼ de litre d'eau de source
- 2 verres de 20 cl de boisson non alcoolisée

1ère formule	2ème formule	3ème formule
- Brioche mousseline aux merveilles de la mer - Navette au fromage frais - Mini cake aux légumes - Pic de Magret de canard, comté et pruneau - Coupelle de crudités d'hiver	- Damier en couleur façon club sandwich - Navette à la rillette de saumon - Pic de crevette poivron ananas - Wrap aux légumes grillés - Rouleau revisité aux crevettes	- Bille de sarrasin et lentilles vertes - Mauricette au poulet fermier - Pain nordique au thon - Brochette de poulet ananas - Mini pissaladière traditionnelle aux anchois

Date, cachet et signature de la personne habilitée à signer le marché

Cocktails déjeunatoires ou dinatoires

Chaque formule doit obligatoirement comprendre au minimum :

- 5 pièces salées (exemple : canapés, mini pizzas, mini brochettes, feuilletés, anchoïades, charcuterie, pains surprises, cakes salés...) et pièces sucrées (exemple : mousses, petits fours frais, petits fours secs, fruits, etc) ;
- 3 pièces sucrées ;
- ¼ de litre d'eau de sources ;
- 2 verres de 20cl de boisson non alcoolisée.

1ère formule

Pièces salées
- Brioche mousseline aux merveilles de la mer
- Navette au fromage frais
- Mini cake aux légumes
- Pic de Magret de canard, comté et pruneau
- Coupelle de crudités d'hiver

Pièces sucrées
- Verrine de mousse au chocolat au lait
- Tartelette aux fruits
- Mini financier

2ème formule

Pièces salées
- Damier en couleur façon club sandwich
- Navette à la rillette de saumon
- Pic de crevette poivron ananas
- Wrap aux légumes grillés
- Rouleau revisité aux crevettes

Pièces sucrées
- Tartelette au chocolat
- Macaron
- Entremet fruits rouges

3ème formule

Pièces salées
- Bille de sarrasin et lentilles vertes
- Mauricette au poulet fermier
- Pain nordique au thon
- Brochette de poulet ananas
- Mini pissaladière traditionnelle aux anchois

Pièces sucrées
- Verrine de tiramisu
- Brochette de fruits frais
- Tartelette façon tatin

Date, cachet et signature de la personne habilitée à signer le marché

- **Gamme 2 classique**

Le cocktail dit « gamme 2 classique » prévoit des plats à base de produits de qualité, et un temps de préparation plus important que la gamme 1 standard.

Cocktails apéritifs :

Chaque formule doit obligatoirement comprendre au minimum :

- 7 pièces salées (assortiment varié de légumes, viandes, poissons et fromages, présenté en bouchées, canapés, feuilletés, brioches, verrines, brochettes, cuillères, toasts (type pain surprise), biscuits apéritifs, mini quiches et mini pizzas, anchoïade, cakes salés) ;
- ¼ de litre d'eau de source ;
- 2 verres de 20 cl de boisson non alcoolisée.

1ère formule	2ème formule	3ème formule
- Barquette pesto rouge pecorino - Pic magret de canard, comté, pruneau - Verrine Mousse de chèvre et spaghetti de concombre - Canapé tarama rose, crevette et œufs de truite, aneth - Cube de saumon gravelax, pointe aux herbes - Sablé au parmesan sauce tonato et cube de volaille - Mauricette au contrefilet de bœuf et tomate confite	- Bille cœur de tomate chèvre sésame - Verrine Crémeux de guacamole et saumon fumé - Roulé de thon mi-cuit au sésame et crudités - Moelleux olive, rouget et sauce rouille - Foccacia Caviar d'aubergine, filet de poulet mariné aux épices - Canapé Mousse aux herbes, Bœuf maturé, tomate confite, parmesan - Aumonière de rillette de crabe et guacamole	- Tartelette caviar d'aubergine écaille de parmesan - Verrine cube de betteraves et fromage frais ciboulette - Cupcake au crabe frais et légumes marinés - Billes de chèvre au sésame wasabi, robe de saumon fumé sur blini - Roulé de moutarde douce et pastrami - Navette Mousse de foie gras - Moelleux olive, rouget et sauce rouille

Date, cachet et signature de la personne habilitée à signer le marché

Cocktails déjeunatoires ou dinatoires :

Chaque formule doit obligatoirement comprendre au minimum :

- 7 pièces salées (exemple : canapés, mini pizzas, mini brochettes, feuilletés, anchoïades, charcuterie, pains surprises, cakes salés...) et pièces sucrées (exemple : mousses, petits fours frais, petits fours secs, fruits, etc) ;
- 5 pièces sucrées ;
- ¼ de litre d'eau de sources
- 2 verres de 20cl de boisson non alcoolisée

1ère formule

Pièces salées
- Barquette pesto rouge pecorino
- Pic magret de canard, comté, pruneau
- Verrine Mousse de chèvre et spaghetti de concombre
- Canapé tarama rose, crevette et œufs de truite, aneth
- Cube de saumon gravelax, pointe aux herbes
- Sablé au parmesan sauce tonato et cube de volaille
- Mauricette au contrefilet de bœuf et tomate confite.

Pièces sucrées

- Brochettes trio de fruits frais de saison
- Verrine de tiramisu revisité au speculos
- Mini cannelé au rhum vieux
- Carré de brownie et pipette de crème anglaise
- Tartelette au citron

2ème formule

Pièces salées
- Bille cœur de tomate chèvre sésame
- Verrine Crémeux de guacamole et saumon fumé
- Roulé de thon mi-cuit au sésame et crudités
- Moelleux olive, rouget et sauce rouille
- Foccacia Caviar d'aubergine, filet de poulet mariné aux épices
- Canapé Mousse aux herbes, Bœuf maturé, tomate confite, parmesan
- Aumonière de rillette de crabe et guacamole

Pièces sucrées

- Brochettes trio de fruits frais de saison
- Verrine de panna cota à la mangue
- Mini Kouign Aman
- Entremet au chocolat
- Mini crème brûlée

3ème formule

Pièces salées
- Tartelette caviar d'aubergine écaille de parmesan
- Verrine cube de betteraves et fromage frais ciboulette
- Cupcake au crabe frais et légumes marinés
- Billes de chèvre au sésame wasabi, robe de saumon fumé sur blini
- Roulé de moutarde douce et pastrami
- Navette Mousse de foie gras
- Moelleux olive, rouget et sauce rouille

Pièces sucrées

- Brochettes trio de fruits frais de saison
- Carré de brownie et pipette de crème anglaise
- Macaron création
- Tartelette chiboust
- Eclair au café et son grain

Date, cachet et signature de la personne habilitée à signer le marché

- **Gamme 3 améliorée**

Le cocktail dit « gamme 3 supérieure » prévoit des plats et/ou des produits complémentaires, et/ou de qualité supérieure (pains spéciaux, fromages affinés…) et de préparation particulièrement sophistiquée.

Cocktails apéritifs

Chaque formule doit obligatoirement comprendre au minimum :

- 9 pièces salées (amuse-bouche, verrines mignardises…) ;
- ¼ de litre d'eau de source ;
- 2 verres de 20 cl de boisson non alcoolisée.

1ère formule

- Petite ratte de Noirmoutier, crème truffée, bâtonnet truffe fraîche
- Canapé de pain d'épice façon pain perdu et foie gras entier, chutney de figue et fleur de sel
- Chou abricot foie gras et gelée d'amande
- Brochette de St jacques snackée et chorizo de bœuf
- Cuillère de tartare de St Jacques au safran
- Verrine avocat frais citronné et truite d'Ile de France
- Pic de gambas et poire déglacée au jus de citron, zeste de citron vert
- Croq finger allumette à la dinde
- Entremet de betterave et crème de chèvre frais

2ème formule

- Mini aubergine rôtie et caponata
- Bonbon de foie gras croûte de spéculos, pointe de mascarpone et orange confite
- Macaron au foie gras et pommes caramélisées
- Bruschetta tomate et mozzarella sauce pesto
- Brochette de filet de canard
- Cuillère de thon mi cuit, mangue à l'huile
- Chou abricot foie gras et gelée d'amande
- Entremet duo de saumon et crème de chèvre baie rose
- Verrine crème de patate douce et bébé St Jacques snackées

3ème formule

- Entremet de betterave et crème de chèvre frais
- Cuillère de bœuf fumé Metzger pesto et coriandre
- Entremet duo de saumon et crème de chèvre baie rose
- Brochette de St jacques snackée et chorizo de bœuf
- Aumonière Noix de St Jacques poireau d'Ile de France,
- Verrine de crabe royal, pamplemousse et germe de soja
- Bonbon de foie gras croûte de spéculos, pointe de mascarpone et orange confite
- Petite ratte de Noirmoutier, crème truffée, bâtonnet truffe fraîche
- Macaron au foie gras et pommes caramélisées

Date, cachet et signature de la personne habilitée à signer le marché

Cocktails déjeunatoires ou dinatoires

Chaque formule doit obligatoirement comprendre au minimum :

- 9 pièces salées (amuse-bouche, verrines mignardises…) ;
- 7 pièces sucrées ;
- ¼ de litre d'eau de sources
- 2 verres de 20cl de boisson non alcoolisée
- Pain blanc ou fantaisie,
- Café et/ou thé (avec thermos et accompagné de sucre).

1ère formule

Les pièces salées
- Petite ratte de Noirmoutier, crème truffée, bâtonnet truffe fraîche
- Canapé de pain d'épice façon pain perdu et foie gras entier, chutney de figue et fleur de sel
- Chou abricot foie gras et gelée d'amande
- Brochette de St jacques snackée et chorizo de bœuf
- Cuillère de tartare de St Jacques au safran
- Verrine avocat frais citronné et truite d'Ile de France
- Pic de gambas et poire déglacée au jus de citron, zeste de citron vert
- Croq finger allumette à la dinde
- Entremet de betterave et crème de chèvre frais

2ème formule

Les pièces salées
- Mini aubergine rôtie et caponata
- Bonbon de foie gras croûte de spéculos, pointe de mascarpone et orange confite
- Macaron au foie gras et pommes caramélisées
- Bruschetta tomate et mozzarella sauce pesto
- Brochette de filet de canard
- Cuillère de thon mi cuit, mangue à l'huile d'olive et menthe fraiche
- Chou abricot foie gras et gelée d'amande
- Entremet duo de saumon et crème de chèvre baie rose
- Verrine crème de patate douce et bébé St Jacques snackées

3ème formule

Les pièces salées
- Entremet de betterave et crème de chèvre frais
- Cuillère de bœuf fumé Metzger pesto et coriandre
- Entremet duo de saumon et crème de chèvre baie rose
- Brochette de St jacques snackée et chorizo de bœuf
- Aumonière Noix de St Jacques poireau d'Ile de France,
- Verrine de crabe royal, pamplemousse et germe de soja
- Bonbon de foie gras croûte de spéculos, pointe de mascarpone et orange confite
- Petite ratte de Noirmoutier, crème truffée, bâtonnet truffe fraîche
- Macaron au foie gras et pommes caramélisées

Les pièces sucrées

- Dôme orange
- Dacquoise revisitée à l'ananas
- Sucette aux fruits rouges
- Croq au chocolat au lait et à la framboise
- Cube sablé à la physalis
- Croustillant au chocolat comme un opéra
- Dôme feuillantine à la praline

Les pièces sucrées

- Dôme au cassis
- Paris brest
- Sucette aux fruits exotiques
- Cube sablé à la framboise
- Croustillant au muesli
- Opéra à la framboise
- Tartelette brunoise de fruits

Les pièces sucrées

- Dôme au citron vert
- Mini choux à la framboise
- Croq au chocolat blanc et ananas
- Cube sablé à la mûre
- Forêt noire
- Larme à la pêche
- Eclair au chocolat noir

Date, cachet et signature de la personne habilitée à signer le marché

B : BUFFETS FROIDS/CHAUDS

Le titulaire propose trois gammes différentes pour les buffets :

- **Gamme 1 standard**

Le buffet dit « gamme 1 standard » prévoit des plats à base de produits basiques, et nécessitant un temps de préparation limité.

Le buffet est constitué d'une entrée (exemple: assortiment de charcuterie, terrine, salade, crudités, tarte salée…), d'un assortiment de plats chauds ou froids (exemple : viande, volaille, poisson…) auxquels le titulaire propose des accompagnements (salades par exemple), desserts (exemple : tartes, pâtisseries, salade de fruits…).

1ère formule	2ème formule	3ème formule
Entrée Plateau de charcuteries **Plat et accompagnement** Filet de bœuf Roti Filet de rouget cuit en papillote sauce aux herbes Salade de taboulé frais Salade de penne aux légumes **Dessert** Salade de fruits Crème brûlée	**Entrée** Plateau de terrine de poisson frais **Plat et accompagnement** Filet de poulet aux herbes de Provence Dos de colin sauce normande Salade de celeri rémoulade crème légère Salade de riz niçoise **Dessert** Tarte aux fruits Pana cotta fruits rouges	**Entrée** Tarte salée aux épinards **Plat et accompagnement** Plat thématique : Paëlla **Dessert** Mousse au chocolat noir Fromage blanc et sa compote

Date, cachet et signature de la personne habilitée à signer le marché

- **Gamme 2 classique**

Le buffet dit « gamme 2 classique » prévoit des plats à base de produits de qualité, et un temps de préparation plus important que la gamme 1 standard.

Le buffet est constitué d'une entrée (exemple: assortiment de charcuterie, terrine, salade, crudités, tarte salée…), d'un assortiment de plats chauds ou froids (exemple : viande, volaille, poisson…) auxquels le titulaire propose des accompagnements (salades par exemple), desserts (exemple : tartes, pâtisseries, salade de fruits…) ainsi que fromages, pain, beurre, mayonnaise, sauces variées, et condiments.

1ère formule

Entrée
Verrine de saumon aneth sur perles de pâtes sauce au pesto
Entremet mousse de foie gras sur blé concassé

Plat et accompagnement
Contrefilet de bœuf, écaille de parmesan et tomates confites
Pavé de saumon cuit en basse température

Salade de rattes snackées aux herbes fraiches et fleur de sel
Salade de champignons de Paris originaires des Carrières d'Ile de France

Plateau de Fromages AOP

Dessert
Bodega de mangue au lait de coco et perles du Japon
Panna cotta au café

2ème formule

Entrée
Saumon gravelax sur son blini et crème à l'aneth
Œufs mimosa revisités en verrine

Plat et accompagnement
Filet de poulet jaune et sa sauce aux girolles
Kefta de saumon frais et sa sauce à l'aneth

Ratatouille de légumes frais
Salade de betteraves d'Ile de France

Plateau de Fromages AOP

Dessert
Tarte aux fruits frais
Brioche façon Tropézienne

3ème formule

Entrée
Salade de magret de canard fumé, comté et ses pruneaux d'Agen

Plat et accompagnement repas chaud
Plat thématique : Nouilles sautées aux gambas et à l'huile de sésame
Paupiette de veau et sa sauce forestière, Riz camarguais et poêlée de légumes

Plateau de Fromages AOP

Dessert
Macaron à la framboise
Aumonière aux pommes et caramel beurre salé

Date, cachet et signature de la personne habilitée à signer le marché

- **Gamme 3 améliorée**

Le buffet « gamme 3 supérieure » propose des produits complémentaires et/ou de qualité supérieure (pains spéciaux, fromages affinés…) et de préparation particulièrement sophistiquée.

Le buffet est constitué d'une entrée (exemple : viandes froides, de mets à base de poisson, tartes ou tartelettes salées, salades composées et variées et de bâtonnets de crudités …), d'un assortiment de plats chauds ou froids (exemple : viande, volaille, gibier, poisson…), auxquels le titulaire propose des accompagnements (salades par exemple), fromage, pain, desserts (exemple : tartes, pâtisseries, salade de fruits,…) beurre, mayonnaise, sauces variées, condiments, ainsi que café et/ou thé (accompagné de sucre), service en thermos.

1ère formule

Entrée
Entremet aux deux saumons, crème de chèvre légère au citron, poudre de baie rose
Bodega d'avocat et chair de crabe fraiche

Plat et accompagnement
Thon grillé à la sauce tomate
Faux filet de bœuf saignant

Salade de tagliatelles de légumes
Purée de panais

Plateau de Fromages AOP

Dessert
Cheesecake aux agrumes et yuzu
Croustillant au chocolat

2ème formule

Entrée
Toast de pain d'épice façon pain perdu, Foie gras de canard maison, fleur de sel et chutney
Aumonière à l'aubergine grillée et feta,

Plat et accompagnement
Brochette de gambas poêlée
Filet de bar cuit en papillotes

Salade de légumes grillés
Écrasé de pomme de terre citronné

Plateau de Fromages AOP

Dessert
Paris Brest craquetant
Entremet mangue passion

3ème formule

Entrée
Bodega de St Jacques snackées sur mesclun de salade
Cassolette de fondue de poireaux et filet de truites fumées

Plat et accompagnement repas chaud
Magret de canard rosé, sauce au poivre et sa purée de patates douces et fagot d'asperges vertes

Suprême de poularde et jus corsé, purée de pomme de terre truffée, et poêlée shitake

Plateau de Fromages AOP

Dessert
Sablé au citron
Macaron à l'abricot

Date, cachet et signature de la personne habilitée à signer le marché