



Buffet

Ratatouille froide
Taboulé
Salade périgourdine
Jambon cru
Jambon cuit
Salade tomate mozzarella
Salade de pâtes
Assortiments de viandes
Charcuterie
Salade de fruits de mer
Crudités variés
Anchoïade et ses légumes variés
Plateau de 3 fromages
Dessert (salade de fruits, tarte maison, gâteau anniversaire, ou de soirée...)

Vin, café, eau plate et gazeuse compris





Buffet Dinatoire

En portions :

Assortiment de Feuilletés, Quiche, Pizzas

Servis en verrines :

Taboulé, Salade de pâtes, Légumes en anchoïade, Gazpacho, Saumon fumé citronné à l'aneth.

Sous forme de sandwiches :

Pain bagnat, Jambon cru et cuit, Rosette, Fromage.

En brochettes :

Dinde au curry, Tomate – mozzarella.

Gâteaux de soirées

(Éclairs café, chocolat, religieuse, tartelettes fruits, mille feuilles, opéra,)

Vin rouge, rosé, coca, eaux plates et pétillantes, café compris



Autres prestations

Plateau repas

Salade tomate feta
Melon et jambon cru
Terrine de campagne ...

Rôti de veau
Rôti de bœuf
Poulet
Salade de lentilles / Chips
Haricots verts / Chips
Ratatouille /Chips

Fromage

Tarte aux pommes maison
Gâteau chocolat maison
Salade de fruits de saison

Soirées à thèmes

Paëlla royale
Couscous
Pieds paquets
Etc ...

Stand buvette et snack pour foires et salons



Petit déjeuner



Mini viennoiseries
Jus de fruits
Café
Thés
Infusions
Eau plate





Cocktail Dinatoire

Assortiments de verrines :

Gazpacho

Taboulé

Saumon fumé citronné à l'aneth

Tartare de thon, petits légumes et chèvre frais

Anchoïade et ses légumes variés

Brochettes :

Melon, mozzarella et jambon cru

Dinde au curry

Pizza portion

Quiche

Assortiments feuilletés

Gâteaux de soirées

(Éclairs café, chocolat, religieuse, tartelettes fruits, mille feuilles, opéra,
....)

Boissons froides, chaudes nous consulter



L'Association a été pensée et créée par Mr BOUTEILLER David ex Directeur d'hôtel - restaurant et Mr GUIDICI Jean Noël ex formateur hôtellerie. Ces deux anciens professionnels de la restauration, reconvertis dans l'Insertion Sociale ont voulu mettre en commun leur savoir faire et leur passion des métiers de la bouche.

De ce fait l'ASSOC' LA TABLE DES TITANS est née en juillet 2007 et a réalisée ses premières prestations en Octobre 2007.

Un des objectifs de l'Association est de favoriser l'insertion sociale et professionnelle des jeunes de 16 à 25 ans issus des différentes structures locales (Missions locales, Anpe, Organismes de formation,...).

Pour cela, l'Association effectuera des actions commerciales avec la participation des jeunes.

Ex :

- Stands buvette et restauration lors de manifestations locales : salon, forum, videgreniers ...
- Organisation d'un service traiteur à domicile proposé aux particuliers et aux collectivités.

Les bénéfices de ces ventes serviront de ressources pour les différents projets en faveur de ces jeunes.

Lors de ces activités, l'Association leur délivrera un bulletin de salaire et un certificat de travail par le biais de Chèque Emploi Associatif.

En outre, cela leur permettra de découvrir ou de se conforter dans un secteur d'activité où le sens du relationnel, du service, de l'écoute et du respect sont requis.

Des projets pédagogiques et ludiques sont actuellement en cours d'études et de réalisation, cela afin de les re socialiser (baptême de plongée, séjour ski, découverte de l'hôtellerie de luxe sur Cannes et Monaco, rencontres avec des professionnels et employeurs,...).

*De plus, l'Association souhaiterait dans un futur proche disposer d'un local où elle pourra exercer et développer pleinement son activité et ses valeurs en **ouvrant un Restaurant d'Insertion.***

