

Chez Arriba Las Copas, **nous vous offrons les services d'un grillardin professionnel pour réaliser une cuisine BBQ de qualité supérieure pour vos évènements.**

Que ce soit pour un cocktail dînatoire, un buffet, un repas assis, ou tous autres types de réception, **nous nous adaptons à vos besoins** et vous garantissons un BBQ traditionnel réalisé dans les règles de l'art.

Que ce soit au barbecue, à la plancha ou au tournebroche, **nous vous assurons des produits de qualité et des saveurs** qui raviront vos convives. vous pouvez opter également pour un service à table avec personnel.

ENTRÉES

(prix par personne)

- > Œuf mayonnaise **3,10 €**
- > Toast saumon et avocat **6,50 €**
- > Salade César **15,00 €**
- > Salade Grecque **6,90 €**
- > Salade Végétarienne **11,50 €**

BURGERS AU STEAK HACHÉ

(prix par personne)

- > Burger Traditionnel **13,00 €**
- > Burger César **15,00 €**
- > Burger Fromager **16,00 €**
- > Burger Végéta (steak de soja) **15,00 €**
- > Burger savoyard **16,00 €**



VIANDES & POISSONS

Bœuf

(prix par personne)

- > Côte de bœuf à partager 1 kg **60,00 €**
- > Côte de bœuf 400 gr **25,00 €**
- > Entrecôte 300 gr **21,00 €**
- > Bavette d'ailou 180 gr **16,90 €**
- > Pavé de rumsteck 180 gr **19,00 €**
- > Steak haché pur bœuf façon bouchère **9,50 €**
- > Tartare de bœuf au couteau 180 gr (préparé) **17,50 €**
- > Carpaccio de bœuf 140 gr **16,00 €**
(Grana padano, Pesto, tomates confites, citron et câpre)
- > Brochette de bœuf **13,00 €**

Volaille

(prix par personne)

- > Demi poulet rôti **16,50 €**
- > Filet de poulet **9,50 €**
- > Cuisse de canard confite **17,50 €**
- > Brochette de poulet **6,00 €**

Poisson

(prix par personne)

- > Pavé de Saumon **16,90 €**
- > Filet de Dorade **18,00 €**
- > Brochette de Gambas **19,00 €**

ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES

À VOLONTÉ

(prix par personne)

Pommes frites maisons • Patates douces frites maison • Pommes de terre au four • Haricots verts • Riz • Banane plantain frite (aloko) **5,00 €**

Ketchup • mayonnaise • Moutarde • Sauce béarnaise • Sauce au poivre • Sauce tartare • Sauce roquefort • Sauce chimichurri • Jus de volaille • Fondue d'échalotes **1,00 €**

VERRINES ET CANAPÉS

(prix par unité)

- > **Assortiment de mini Wraps** **1,40 €**
(poulet • saumon fumé • légumes • jambons Serrano...)
- > **Canapé tentation** **1,70 €**
(tomate confite • magret de canard fumé • foie gras de canard • crevettes...)
- > **Canapé prestige** **1,70 €**
(sardine fumé • chèvre • foie gras pêche ...)
- > **Canapé évasion 9 saveurs** **1,40 €**
(saumon fumé • tzatziki • concombre sur mini blinis • chiffonnade de coppa • basilic sur cake aux olives/chèvre affiné et figue rôtie sur pain ...)
- > **Panaché verrine cocktail salé 4 saveurs** **2,20 €**
(petit pois-fromage aux herbes poivrons • noix de saint jacque-tomate mariné • tartare de saumon • crevettes)
- > **Verrine tartare de la mer 4 saveurs** **2,60 €**
(tartare de bar fumé-mousse de carotte-fromage blanc • tartare de saumon-pomme • tartare d'écrevisse • de truite)
- > **Bouchée sable fraîcheur** **2,80 €**
- > **Mini muffin courgette saumon fumé** **1,30 €**
- > **Club sandwiches polaires saumon concombre** **1,70 €**
- > **Plateau variations gourmande 7 saveurs** **1,00 €**
(choux garnis crème Beaufort • roulés de galettes sarrasin fromage frais et noix de jambon séchée • mini brioches fromage au crabe-crevette...)
- > **Bouchée camembert** **1,00 €**

PLANCHES ET PLATEAUX

CHARCUTERIES / FROMAGES

(prix à l'unité)

- > **Plateaux 5 fromages** **98,00 €**
Brie De Meaux, Roquefort • Fleur du Maquis, • Curé Nantais carré • Rocamadour Fermier (3) • Confit de figues • Beurre demi sel AOP **1,495 kg** soit **150gr/pers**
- > **Plateaux 6 fromages** **165,00 €**
Rouelle cendrée • Salers • Appenzeriller • Gorgonzola doux • Brillat-savarin • Saint-marcellin (2) • confit de poivrons framboises et piment de Cayenne • beurre Isigny doux **3,060 kg** soit **150gr/pers**
- > **Plateaux 7 fromages** **145,00 €**
Clousou Du Causse Méjean • Maconnais (2) • Blue Shropshire • Gouda AOP • Chaource Fermier, Fleur du Maquis • Saler • Pâte de Coing • Confit de figues aux Noix **2,410 kg** soit **150gr/pers**
- > **Planche charcuterie** **12,00 €**
Terrine de campagne de porc fermier au Vouvray • rillettes du Mans • jambon sec d'Auvergne IGP **205 gr** soit **205gr/pers**
- > **Plateau charcuterie XXL** **145,00 €**
Saucisson sec de porc montagne, jambon cuit supérieur DD label rouge • jambon D'York • jambon Serrano • viande des Grisons • Mortadelle de Bologne • jambon de Bayonne • jambon persillé de Bourgogne • jambon de parme • beurre demi-sel ou doux Conviète **3 kg** soit **150gr/pers**

Plateaux de fromage affiné et sélectionné par Xavier Thuret MOF

DESSERTS

MIGNARDISES

(prix à l'unité)

- > Assortiment de mini verrine sucrée 3 saveurs **3,00 €**
(caramel • amande et noix de pécan • framboise, vanille)
- > Petit four sucré élégant chocolat 8 variétés **2,00 €**
- > Petit four sucré symphonie **1,30 €**
- > Petit four délicatesse 8 variétés **1,70 €**
(tartelettes citron • triangle amandes-pistaches •
fondant chocolat-coco • moelleux noisettes...)
- > Petit four passion chocolat 4 variétés **1,70 €**
(financier croquant chocolat-caramel beurre salé • lingot praliné •
lingot trois chocolats • bouchée chocolat façon café viennois.)
- > Mignardises assorties **1,50 €**
- > Mini tarte tatin pur beurre (pommes caramélisées) **1,80 €**
- > Mini Paris-Brest **1,70 €**
- > Profiteroles (choux garnis crème à la vanille) **0,40 €**
- > Mini macarons les classiques 6 saveurs **1,00 €**
(vanille • pistache • café • framboises • citron • chocolat)
- > Mini flan noix de coco **2,30 €**
- > Mini clafoutis griotte **2,30 €**
- > Mini muffin pépite chocolat-noisette **1,70 €**
- > Mini moelleux ananas pur beurre **2,00 €**
- > Mini moelleux cœur coulant chocolat Belge **1,40 €**
- > Mini moelleux caramel-noix de pécan **2,40 €**
- > Demi cadre fraisier • 2,650 kg **49,00 €**
- > Demi cadre croquant chocolat • 1,96 kg **49,00 €**
- > Demi cadre mangue-passion • 2,415 kg **69,00 €**
- > Tiramisu café • 3,2 kg **70,00 €**

FORFAIT SOFT

150 € à 200 € (50 à 100 personnes)

- > Mojito virgin
- > Pina colada sans alcool
- > Punch planteur sans alcool
- > Coca-Cola
- > Jus d'orange
- > Eau gazeuse
- > Eau Cristalline

FORFAIT SERVICES

- > Frais de service à table par personne **2,50 €**
- > Frais supplémentaire par personne lorsque vous prenez une prestation chez un concurrent, et vous souhaitez qu'elle soit service par nos soins **2,50 €**

(le nappage de table est offert
si nappes suffisantes pour nombre de tables)

FORFAIT KILOMÉTRIQUES

- > Paris (île de France) et Nancy (rayon 50 kilométriques autour)
Gratuit
- > Au delà Frais selon distance **Frais selon distance**

RENSEIGNEMENTS

arriba las copas / 07 84 86 73 23 /
contact@arribalascopas.fr
www.arribalascopas.fr



ARRIBA *las* COPAS
TRAITEUR / BAR À COCKTAILS



Traiteur barbecue
mariage / soirée privée / évènement professionnel

Livret 2024