EL CATERING FRANCES

MENÚS INCENTIVOS

- CATERING & PRIVATE CHEFS DESDE 2006 -

¡Somos chefs!

Catering Francés nació en el 2006 para cubrir las necesidades culinarias de sus clientes en congresos, villas y yates en Ibiza y Formentera.
Alexis Carini, nuestro director y Chef de El Catering Francés durante muchos años, cuenta con una trayectoria gastronómica que se remonta a varias generaciones y ha sido formado por los mejores chefs de Francia.
Alexis, con su equipo de jóvenes y talentosos encargados, harán que sus eventos sean un momento inolvidable, sin tener que preocuparse por el mínimo detalle.

IVAS 10% y 21% no incluidos.

Pedidos con un mínimo de 50 personas

Y

1mes de antelación.

MENÚS COFFEE BREAKS

Clàsico →*Máximo 1h duración*

. Té y café expreso LAVAZZA, leche de vaca y de soja

. Mini bollería artesana, recién cocida (3 piezas/pax)

. Zumo con pulpa y aguas

. Tazas de cartón desechables, copas, servilletitas de papel, mesas altas y de buffet manteladas

. Camareros

Precio por persona: 9.50€ + 10% IVA

Español →*Máximo 1h duración*

. Té y café expreso LAVAZZA, leche de vaca y de soja

. Mini bollería artesana, recién cocida (3 piezas/pax)

. Pulguita de jamón ibérico con tomate

. Zumo con pulpa y aguas

. Tazas de cartón desechables, copas, servilletitas de papel, mesas altas y de buffet manteladas

. Camareros

Precio por persona: 12.50€ + 10% IVA

De Lujo →*Máximo 1h30 duración*

. Té y café expreso LAVAZZA, leche de vaca y de soja

. Mini bollería artesana, recién cocida (2 piezas/pax)

. Macaron de Paris

. Pulguita de jamón ibérico con tomate

. Pulguita de salmón ahumado y aguacate

. Zumo de naranja recién exprimido y aguas

. Tazas de cartón desechables, copas, servilletitas de papel, mesas altas y de buffet manteladas

. Camareros

Precio por persona: 16.50€ + 10% IVA

Suplemento tasas y platitos de porcelana: +1,20€ +10% IVA

COCTELES Y RECEPCIONES

Coctel español

COMIDA

. Corte de jamón Ibérico (Cortador de jamón profesional) con coulis de tomates y tostadas.

. Chupito de gazpacho andaluz 1und/pers

. Croqueta de queso con mermelada de tomates y albahaca 1und/pers

. Tortilla española con mermelada de cebolla 1und/pers

BEBIDAS DURANTE 1 HORA

. Cava “Roger de Flor” brut, vino tinto “Azpilicueta”, vino blanco chardonnay “Nuviana”, cerveza, refrescos y agua.

MATERIAL Y PERSONAL

. Copas, mesas altas, barra y pequeño material

. Barman, camareros y chefs (Total de 3h)

Precio por persona: 29€ +10% IVA

Coctel clàsico

COMIDA

. Surtido de brochetas variadas (Tomates y mozzarela, melón con chorizo, chupas chups de queso cabra, queso mahon con ciruela) 1und/pers

. Piruleta de parmesano con trocito de jamón ibérico 1und/pers

. Surtido de canapés con pan de molde 1und/pers

. Wrap de salmón con caviar de lima 1und/pers

. “Pressé” de Foie gras y pan de especia 1und/pers

BEBIDAS DURANTE 1 HORA

. Cava “Roger de Flor” brut, vino tinto “Azpilicueta”, vino blanco chardonnay “Nuviana”, cerveza, refrescos y agua.

MATERIAL Y PERSONAL

. Copas, mesas altas, barra y pequeño material

. Barman, camareros y chefs (Total de 3h)

Precio por persona: 25€ +10% IVA

Coctel frío y caliente

COMIDA

. Surtido de brochetas variadas (Tomates y mozzarela, melón con chorizo, chupas chups de queso cabra, queso mahon con ciruela) 1und/pers

. Piruleta de parmesano con trocito de jamón ibérico

. Surtido de canapés con pan de molde.

. Wrap de salmón con caviar de lima.

. Chupito de gazpacho andaluz 1und/pers

. Brocheta de pollo yakitori

. Surtido de hojaldres calientes

. Croqueta de jamon en cuchara con mermelada de tomates y albahaca.

BEBIDAS DURANTE 1 HORA

. Cava “Roger de Flor” brut, vino tinto “Azpilicueta”, vino blanco chardonnay “Nuviana”, cerveza, refrescos y agua.

MATERIAL Y PERSONAL

. Vasos, mesas altas, barra y pequeño material

. Barman, camareros y chefs (Total de 3h)

Precio por persona: 29,50€ +10% IVA

"Fingers food" MENÚ PARA COMIDAS O CENAS DE PIE

COMIDA

Canaps fríos servidos por los camareros

. Chupito de gazpacho de fresas con brocheta de uva blanca y magret de pato ahumado.

. Tortilla española con mermelada de cebolla

. Piruleta de parmesano con trozos de jamón ibérico

. Surtido de canapés clásicos

. Surtido de brochetas variadas (Tomates y mozzarela, melón con chorizo, chupas chups de queso cabra, queso mahon con ciruela) 1und/pers

. Wrap de salmón con caviar de lima

. Surtido de mini sándwiches

. Mini coca Ibicenca de pimiento

Canapés calientes servidos para los camareros

. Surtido de hojaldres

. Brocheta de pollo yakitori

. Croqueta de jamón en cuchara con mermelada de tomates y albahaca

. Tempura de verdura con salsa tartara

. Pescaditos fritos

"Cooking shows"

. Corte de jamón Ibérico (Cortador de jamón profesional) con coulis de tomates y tostadas.

Isla de ensaladas

. Ensalada de quínoa y pulpo

. Ensalada niçoise

Isla de arroces

. Paella mixta

Isla de carne

. Churrasco de entrecote de ternera cortado en dado con palitos

Postre servido por los camareros

2 mini-postres por persona

BEBIDAS DURANTE 3 HORAS

. Cava "Roger de Flor" brut, vino tinto "Azpilicueta", vino blanco chardonnay "Nuviana", cerveza, refrescos y aguas.

MATERIAL Y PERSONAL

. Copas, mesas altas, barra y pequeño material.

. Barman, camareros y chef

(Total de 3 horas)

Precio por persona: 89€ +10% IVA

COMIDAS O CENAS SENTADAS

CONIDA O CENA ESTANDAR

CONIDA

Para comenzar...

Ensalada mixta con jamón serrano y melón.

O

Autentica ensalada césar con pollo rebosado al panco

Seguimos con...

Salmon a la plancha con fondue de puerros, brócoli y coliflor, salsa cremosa de eneldo

O

Pechuga de pollo con salsa de setas, puré de patatas a la francesa y verduritas.

Para terminar...

Tarta de melocotón con vainilla, decoración de frutas.

O

Flao ibicenco con helado de vainilla

BEBIDAS DURANTE 2 HORAS

Cava "Roger de Flor" brut, vino tinto "Azpilicueta", vino blanco chardonnay "Nuviana", refrescos y aguas.

Café Expreso y té LAVAZZA, leche servido en la barra, no en las mesas.

MATERIAL Y PERSONAL

Mesas redondas de 10 personas, sillas blancas, vajilla y pequeño material.

. Barman, camareros y chef

(Total de 8 horas)

Precio por persona: 95€ +10% IVA

CENA DE GALA

COMIDA

Para comenzar...

Ensalada con ½ bogavante, algas wakame y mango

O

Mousse de "Foie gras" de pato, jamón de pato ahumado, mollejas de ave y fresas

Seguimos con...

Filete de bacalao con puré de patatas al tenedor con limón y aceite de oliva, espárragos, pilpil de albaricoque y azafrán.

O

Solomillo de Ternera con graten de patatas, ratatouille y salsa de carne.

Para terminar...

Tarta de 3 chocolate con decoración de frutas.

O

Tarta de mango y frutas de la pasión con decoración de frutas.

BEBIDAS DURANTE 2 HORAS

Cava "Roger de Flor" brut, vino tinto "Azpilicueta", vino blanco chardonnay "Nuviana", refrescos y aguas.

Café Expreso y té LAVAZZA, leche servido en la barra, no en las mesas.

MATERIAL Y PERSONAL

Mesas redondas de 10 personas, sillas blancas, vajilla y pequeño material.

. Barman, camareros y chef

(Total de 8 horas)

Precio por persona: 118€ +10% IVA

¡Clientes que ya han confiado en nosotros!

vodafone

ZARA

VOGUE

E.LECLERC

FRAM
La grande marque à vos côtés

HYUNDAI

EMPORIO ARMANI

Heineken

Massimo Dutti

Otros extras

LIMONADA Y SANGRÍAS
COCTELERIA
RESOPÓN POST CENA
LUGARES DE EVENTO
DECORACION DE MESAS
FLORES Y MUCHOS MAS…

CONDICIONES GENERALES

Condiciones de reserva y pago final:

- **Para reservar la fecha y confirmar el evento: deposito del 20% del total del evento (facturación superior a 1.500€), 50% del total (para total inferior)**
- **30% 2 meses después de la reserva de la fecha.**
- **3 semanas antes del evento al confirmar el numero de invitados: liquidación del total factura.**
- **De no abonarse en el plazo indicado, El Catering Francés Eivissa S.L. se reserva el derecho de celebración, no siendo reembolsable la cantidad entregada a cuenta.**
- **Si finalmente asisten un 20% menos de los invitados previstos tras confirmar el presupuesto (firmado), la empresa se reserva el derecho de reevaluar el precio por persona, previamente estipulado con el cliente.**

Condiciones de devolución de la reserva en caso de cancelación o aplazamiento del evento:

- **Más de 3 meses antes del evento: devolución de la totalidad del depósito entregado a cuenta.**
- **Menos de 3 meses antes del evento: no devolvemos el depósito entregado a cuenta.**

El menú incluye:

- **Cocineros, barman y camareros Horas extras staff: 25€/1h antes de las 03:00h am; 35€/1h después de las 03:00h am**
- **Barra con LED (para los menus cena de pie), mesas altas, mesa y pequeño material de presentación y cocina móvil.**
- **Degustación para 4 personas del menú elegido (Solamente organizamos degustaciones después que el cliente reserva su fecha, meses de degustaciones de Marzo y Abril).**

El menú no incluye:

- **Resopón (re-cena)**
- **Limonadas, sangrías o cocteles**
- **Show de barman (Flair)**
- **Minutas o listados de mesas**
- **Numero de mesas**
- **Cambio de sillas**
- **Decoración floral, centros de mesa o velas**
- **10% IVA para menú y barra libre, 21% IVA para material de alquiler y posibles horas extras**
- **Música ambiente o DJ**
- **Tips a tener en cuenta para la adecuación física del espacio de celebración:**
- **Prever un espacio cubierto alternativo, en caso de condiciones meteorológicas adversas**
- **Iluminación de las zonas a usar**
- **Reservar un espacio cubierto para el montaje de la cocina y el office (carpas no incluida)**
- **Suficiente potencia eléctrica**
- **Baños (posibilidad de alquilar WC portátiles)**
- **Espacio de parking para los invitados y accesos bien señalizados**

Contacto

+ 34 664 347 680

info@elcateringfrancesibiza.com

GRUPO EL CATERING FRANCES

GARANTIA DE CALIDAD Y SERVICIO

ACCIF
ASOCIACION DE CATERING
Y CHEF A DOMICILIO DE
IBIZA Y FORMENTERA

cateringibiza.pimeef.es

EL CATERING FRANCES
IBIZA

Ibiza Chef Villa
Exclusive Chef & Waiters

Ibiza Private Bar
Creative Cocktails & Flair Shows