



Brasserie Gourmande La Parenthèse

Savoir-recevoir...Naturellement !

7 rue des Lagunes Zone Bresle Maritime direction Saint Quentin la Motte 80460 Oust – Marest

La Boutique 27 rue de Verdun 76260 EU

tel ; 03 22 26 16 93

www.virta.fr

mail ; contact@virta.fr

Cocktails, Séminaires, Repas direction, Événements, Plateaux repas

Carte ENTREPRISE *2024*



Petit - Dejeuner

2024

A partir de 12 personnes

36 pièces



Mini croissant, cake citron, mini pain aux raisins

Jus d'orange, jus de pomme, eau plate

Café en thermos & eau à thé

Sachet de thé, sucre

Gobelet biodégradable serviettes papier, touillette bois

Prix du package 85.09 ht // 93.60 ttc
 Soit 7.80 € ttc par personne

Pause / Gouter



2024

A partir de 12 personnes

36 pièces

Cake pistache, rocher coco, muffins pomme spéculos

Corbeille de fruits

Jus d'orange, jus de pomme, eau plate et gazeuse

Café en thermos & eau à thé

Sachet de thé, sucre

Gobelet biodégradable serviettes papier, touillette bois

Prix du package 93.81 ht // 103.20 ttc
 Soit 8.60 € ttc par personne

Pack Lunch voyage



2024

A partir de 6 personnes

Kit de voyage (train , avion etc.) comprenant en emballage fermé avec serviette

1 sandwich du jour, 1 bouteille eau 50 cc, 1 fruit de saison, 1 dessert du jour, 1 paquet de chips , serviette

Prix du package 65.45 ht // 72.00 € ttc
 Soit 12.00 € ttc par personne

Corbeille de fruits frais de saison



2024

A partir de 12 personnes

Prix 24.00 ht // 26.40 € ttc

Hors boissons page 9

hors livraison page 10



PLATEAU REPAS piment



2024

Commande minimum 4 personnes (menu identique)

délai 48 h

Simple et bon pour vos réunions de travail

Conditionné en plateau éco responsable thermo moulé sans plastique tout en 1

Composé de kit couverts bois ; pain ; sauce ; verre carton ; serviette

2 menus au choix

Prix de plateau 18.63 HT // 20.50 TTC

Menu Cayenne

Terrine de foie de volaille salicornes au vinaigre

-
Chiffonnade de bœuf mariné
Garniture du jour

-
Fromage et beurre

-
Tarte aux pommes spéculoos
Pain

Menu Paprika

Œufs mimosa sur cèleri rémoulade

-
Dos de lieu crumble paprika
Taboulé

-
Fromage et beurre

-
Riz crémeux vanillé
Pain

Plateau repas chlorophylle



2024

Commande minimum 4 personnes (menu identique)

délai 48 h

Cuisine du moment sur Plateau éco responsable sans plastique raffiné / élégant /

Composé de kit couverts ; pain ; sauce ; verre ; serviette

3 menus au choix

Prix de plateau 21.73HT // 23.90 TTC

Les plats principaux peuvent être mis dans des contenants micro ondables merci de nous le préciser

Menu Sarriette

Cocktail avocat / agrumes crevettes

-
Filet de poulet sauce tikka massalla
Salade de penne aux raisins secs

-
Fromages affinés du moment & beurre

-
Croquant coco / mangue passion
Petit Pain

Menu Sauge

Carottes colorées gambas marinées sauce soja

-
Pave de cabillaud poché
Dahl de lentilles/ herbes aromatique

-
Fromages affinés du moment & beurre

-
Crème légère de cacahuètes et sable
Petit Pain

Menu végétarien

Dahl de lentilles herbe à curry lait de coco

-
Légumes pot au feu pomme de terre aïoli œuf durs

-
Fromages affinés du moment & beurre

-
Riz au lait de coco coulis de fruits rouges
Petit Pain

Menu du jour

Réunion improvisée

Menu surprise

Commande 24 h à l'avance jusqu'au matin avant 9 h

Selon disponibilité
Petit pain

Hors boissons page 9

hors livraison page 10



Plateau repas Pepper



2024

Commande minimum 4 personnes (menu identique)

délai 48 h

Cuisine fine et produits sélectionnés avec plat principal pouvant être réchauffé

Plateau raffiné / élégant / responsable

Composé de kit couverts ; pain ; sauce ; verre ; serviette

2 menus au choix

Prix de plateau 24.45 HT // 26.90 TTC

Menu poivre timut

Salade de lentilles dés de foie gras

-
Teryaki de saumon au sésame
Ecrasé de patates douces au gingembre

-
Sélection de 3 fromages & beurre doux

-
Lingot chocolat cacahuètes grillées

-
Petit pain

Menu poivre de Kampoot

Saumon fumé salade d'endives pomme fruit

-
Curry d'agneau
Riz basmati légumes racines

-
Sélection de 3 fromages & beurre doux

-
Pomme au four caramel salé

-
Petit pain

Le grignotage



2024

Commande minimum 10 personnes

délai 96 h

Formule déjeunatoire à prendre debout « sur le pouce » 12 pièces remplace un repas

Plateau verre jetable serviette

Esprit découverte

Partie salée

1 Navette comté jambon cru
1 oatcake flocons d'avoine rillettes de saumon
1 buns de poulet salade paprika fumé
1 mini sandwich jambon cru salade
1 pot de rillettes de porc et croutons à tartiner
Navette cèleri rémoulade mignon porc fumé
Pain suédois poisson fumé pomme verte
1 mini sandwich brie noix

Partie sucrée

Financier pistache
Madelaine chocolat orange
Croquant mangues coco
Verrine mousse au chocolat fève de tonka

Prix du package 213.60 HT // 235.00 TTC

Soit 23.50 € ttc par personne

Hors boissons page 9

hors livraison page 10

hors service

Forfait vaisselle porcelaine 2 jeu, couverts bois, verre jetables serviettes 3.50 € HT 3.85 TTC

Cocktail



2024

Commande minimum 10 personnes (ne convient pour un repas seul)

délai 72 h

Présenté sur plateau avec serviettes cocktail

Cocktail sale Bourrache mini 10 personnes

- Pain surprise panaché
- Navette rilette cornichons
- Mini club jambon emmenthal
- Buns chevre chorizo
- Canape neufchâtel jambon cru
- Tartine curry poulet
- Sur pain noir saumon fume pomme verte
- Sablé parmesan jambon cru roquette
- Diamant de poulet sur toast
- Tartine beurre de cacahuètes bacon
- Moelleux olive tartare de tomates
- Crostinis rillettes de sardines

Prix par personne 6 pièces 6.63 ht / 7.30 € ttc
 Prix par personne 8 pièces 8.83 ht / 9.72 € ttc
 Prix par personne 10 pièces 11.05 ht / 12.16 € ttc
 Prix par personne 12 pièces 13.26 ht / 14.59 € ttc

Cocktail sale Pissenlit mini 10 personnes

- Brochette de tomates cerises basilic
- Sablé parmesan jambon cru roquette
- Navette poulet moutarde paprika fumé salade
- Navette ketchup de betteraves tome au foin fleur séchée
- Pain au lin mayonnaise de pois à l'huile de noix épeautre
- Dés de comte fume viande séchée sur pic
- Opera de poisson
- Tartine raifort haddock fumé
- Mini brownies cacao muscovado foie gras mangue
- Tartelette mini ratatouille agrumes
- Financier chèvre miel lavande
- Ananas & saumon mariné soja gingembre

Prix par personne 6 pièces 8.18 ht / 9.00 € ttc
 Prix par personne 8 pièces 10.90 ht / 12.00 € ttc
 Prix par personne 10 pièces 13.63 ht / 15.00 € ttc
 Prix par personne 12 pièces 16.36 ht / 18.00 € ttc

Cocktail sale sucré Plantain mini 10 personnes

- Tartelette tomates basilic mousse chevre poireaux frit
- Sable charbon végétal rillettes de saumon gel citronné
- Verrine Duo boudin noir wakame huile de noix
- Verrine de pesto de rumex lieu jaune
- Pain suédois haddock pomme verte
- Cubik patates douces gingembre sauce soja noix de coco
- Navette sésame cabillaud aïoli
- Sablé multi graine cranberries
- Tartelette chocolat poivre de timut
- Chou praliné
- Diamant chocolat noisette
- Rocher coco

Prix par personne 8 pièces (5 salées 3 sucrées) 10.90 ht / 12.00 € ttc
 Prix par personne 10 pièces (7 salées 3 sucrées) 13.63 ht / 15.00 € ttc
 Prix par personne 12 pièces (8 salées 4 sucrées) 16.36 ht / 18.00 € ttc

Plateau Cocktail sucré Reine des prés

- Tartelette chocolat poivre de timut
- Tartelette citron rapé
- Chou praliné
- Diamant chocolat noisette
- Rocher coco
- Financier pistache
- Macaron
- Meringue chocolat blanc noix de coco

Prix plateau 18 pièces 21.81 ht / 24.00 € ttc
 Prix plateau 30 pièces 36.36 ht / 40.00 € ttc

Plateau Cocktail sucré ChouChou

- Chocolat
- Cacahuètes pecan
- Pomme pommeau
- Café chantilly
- Praliné

Prix par personne 18 pièces 3 sortes 24.54 ht / 27.00 € ttc
 Prix par personne 30 pièces 3 sortes 40.90 ht / 45.00 € ttc

Plateau Cocktail sucré verrine

3 sortes à choisir

Prix par personne 12 pièces 3 sortes 24.54 ht / 27.00 € ttc
 Prix par personne 24 pièces 3 sortes 40.90 ht / 45.00 € ttc
 Panna cotta mangues coco
 Mousse chocolat
 Riz au lait caramel sale
 Citron meringues sèche zeste
 Cocktail framboise fruits frais



Buffet froid



2024

Commande minimum 10 personnes

délai 96 h

Les entrées

Assortiment de charcuteries
Pate en croute salicornes

Les salades

Salade de betteraves noix champignons
Salade de penne regate tomates confites roquette

Les viandes froides

filet de poulet savora
Jambon à l'os

Plateau de fromages et beurre

Les desserts

Entremet mangues
Tarte aux pomme sauce caramel
Pain coupés

Prix du package 200.00 HT // 220.00 TTC

Soit 22.00 € ttc par personne

Forfait vaisselle porcelaine 2 jeu, couverts bois, verre jetables serviettes 3.50 € HT 3.85 TTC

Buffet froid / Chaud



2024

Commande minimum 10 personnes menu unique au groupe
Plat chaud servi en saladier avec le légume

délai 96 h

Les entrées

Saumon fumé maison
Pate en croute salicornes

Les salades

Salade grecque aubergine concombres sesame
Salade de taboulé de sarasin aux herbes potagères

Le plat chaud 1 à choisir

Curry de cabillaud fondue d'épinards frais et lentilles
Ou Dodine de poulet crème de ceps écrasé de pomme de terre
Ou dahl de lentilles au lait de coco coriandre fraîche

Plateau de fromages et beurre salade verte

Les desserts

Le choo c tonka cœur caramel
Carpaccio d'ananas
Pain coupés

Prix du package // 253.63 HT / 279..00 TTC

Soit 27.90 € ttc par personne

Hors boissons page 9

hors livraison page 10

Hors service

Forfait vaisselle porcelaine 2 jeu, couverts bois, verre jetables serviettes 3.50 € HT 3.85 TTC



Formule express



2024

Commande minimum 12 personnes (menu identique)

délai 96 h

Cuisine fine avec plat principal en bol à réchauffer(possibilité de préchauffe en caisson isotherme)

1 plat à choisir + 1 dessert à choisir + pain

LES PLATS

Curry de cabillaud lentilles légumes racines

Où

Duo de filet mignon de porc purée aux lardons persillée

Où

Dos de saumon en croute de céréales

Ragout de penne basilic et artichauts

Où

Filet de poulet grillé mousseline au thym citron

Purée de patates douces

LES DESSERTS

Tarte fine sablée citron fruits frais

Où

Crème légère cacahuètes copeaux de chocolat

Où

Entremet mangues Lemon

Où

Choco tonka cœur caramel

Pain tradition

Prix du package

// 236.27 HT / 259..00 TTC

Soit 25.90 € ttc par personne

Hors boissons page 9

hors livraison page 10

Hors service

Forfait vaisselle porcelaine 2 jeu , couverts bois , verre jetables serviettes 3.50 € HT 3.85 TTC

Les fromages



2024

le plateau de fromages affinés et beurre de région

pour 3 à 5 personnes

3 sortes de fromages

25.00 € ttc

pour 8 à 10 personnes

3 sortes de fromages

46.00 € ttc

GARDEN PARTY

2024

Commande minimum 20 personnes menu unique au groupe
Valable pour les anniversaires ; départ en vacances etc

Formule BBQ

Planche de charcuteries
Corbeille de légumes croq en sel et ses sauces

Les viandes

Chipolatas fines herbes 50 gr
_merguez 50 gr
émincé de poulet marine 80 gr
emince de porc mariné mexicaine 80 gr

Les salades

Salade piémontaise
Salade de penne régates
Salade grecque
Salade de cèleri rémoulade et pomme verte

Desserts

Jatte de mousse au chocolat popcorn caramélisé
Tarte pommes abricot
Gros paris Brest

Sans pain

Prix du package // 509.09 HT / 560..00 TTC
Soit 28.00 € ttc par personne

Formule grand soleil

Cocktail 6 pièces salées

- Cubik patates douces gingembre sauce soja noix de coco
- Navette sésame cabillaud aioli
- Navette poulet moutarde paprika fumé salade
- Pain suédois haddock pomme verte
- Sable charbon végétal rillettes de saumon gel citronné
- Tartelette tomates basilic mousse chevre poireaux frit

Les viandes et poisson

Pavé de saumon teryaki 80 gr
Boulette de poulet au curry 40 gr
Emince de bœufs mariné 80 gr
Chipolatas au neufchâtel 50 gr
Emince de poulet à l'indienne 80 gr
Sauce froide d'accompagnement

Légumes à griller

Mixte d'oignons poivron courgettes champignons

Desserts

Jatte de mousse au chocolat popcorn caramélisé
Tarte pommes abricots
Gros paris Brest

Sans pain

Prix du package // 581.81 HT / 640..00 TTC
Soit 32.00 € ttc par personne

Location depart laboratoire Oust marest

Brasero Ofyr diamètre 100 **avec la fourniture de bois 170 .00 € ttc seul sans buffet hors livraison**

Brasero Ofyr diamètre 100 **avec la fourniture de bois 140.00 € ttc avec fourniture d'un buffet**

Le retour du matériel devra être propre

Une caution de 1800 € vous sera demandée

hors boissons page 9

hors livraison page 10

Hors service

Forfait vaisselle porcelaine2 jeu , couverts bois , verre jetables serviettes 3.50 € HT 3.85 TTC



Brasserie Gourmande La Parenthèse

CARTE DES BOISSONS TRAITEUR

En cas de rupture de stock ; des boissons similaires vous seront proposés

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

CHAMPAGNE / METHODE CHAMPENOISE/ CREME

Champagne Paul Romain	75 cl	29.90 h.t	35.88 € ttc
Méthode traditionnelle	75 cl	10.80 h.t	12.96 € ttc
Crème de cassis	100 cl	12.00 h.t	14.40 € ttc

CIDRES / BIERES

Poiré la Bonne poire Pays de Bray	75 cl	8.00 h.t	9.60 € ttc
Cidre Duclos Brut Pays de Bray	75 cl	5.80 h.t	7.00 € ttc
Cidre Duclos doux Pays de Bray	75 cl	5.80 h.t	7.00 € ttc
Cidre Duclos traditionnel Pays de Bray	75 cl	5.80 h.t	7.00 € ttc
Bière locale de Gisors Folie douce	75 cl	6.00 h.t	7.20 € ttc

LES VINS BLANC

Chardonnay blanc Cibadiés	75 cl	10.16 h.t	12.20 € ttc
AOP Valençay Denis Bardon	75 cl	15.00 h.t	18.00 € ttc

LES VINS ROSES

AOC Coteaux d'Aix en Provence Dalma	75 cl	12.91 h.t	15.50 € ttc
-------------------------------------	-------	-----------	-------------

LES VINS ROUGES

AOC Château Duc de Belloy	75 cl	14.83 ht	17.80 € ttc
AOC MONTAGNE Saint Emilion Château Melin	75 cl	18.33 h.t	22.00 € ttc
AOC Pinot noir René Kientz	75 cl	16.58 ht	19.90 € ttc
AOP Brouilly Château des Tours	75 cl	16.58 ht	19.90 € ttc

SOFTS

Eau de source grande bouteille	150 cl	1.81 h.t	2.00 € ttc
Eau de source	50 cl	0.909 h.t	1.00 € ttc
Badoit	100 cl	4.09 h.t	4.50 € ttc
Eau gazeuse Cristalline	50 cl	0.909 h.t	1.00 € ttc
Coca zero	125 cl	4.09 h.t	4.50 € ttc
Coca classique	125 cl	4.09 h.t	4.50 € ttc
Jus d'orange nectar Granini pet	100 cl	5.00 h.t	5.50 € ttc
Jus de pomme Local Pays de Bray verre	100 cl	5.90 € h.t	6.50 € ttc
Café ou thé en thermos (10 gobelets , sucre , touillettes)	100 cl	12.00 € h.t	13.20 € ttc
Café ou thé en thermos (20 gobelets , sucre , touillettes)	200 cl	22.00 € h.t	24.20 € ttc



Brasserie Gourmande La Parenthèse

Savoir-recevoir...Naturellement !

Service de livraisons, installation ; location

Livraison du lundi au vendredi de 8 h à 18 h hors fériés

Si le montant est égal ou supérieur à votre zone de livraison la livraison est offerte

livraison	camionnette		Franco de port
Zone 1	26.00 €		140 € ht
Zone 2	50.00 €		200.00 ht
Zone 3	100.00 €		350.00 ht

Le prix de l'installation pour buffet assis par couvert 1.50 € ht

Zone 1	Zone 2	Zone 3
Les 3 villes soeurs	Saint valery sur somme	Sénarpont
La zone des 3 F	Blangy sur bresle	Abbeville
		Dieppe

Installation

Installation cocktail , buffet debout 1.00 en sus

Installation buffet assis 1.50 en sus

Débarrassage au même tarif que l'installation

Location

Forfait eco recyclable (1 verre recyclable ; 2 assiette pulpe ; couvert bois ; serviette 2.80 e ht 3.08 € ttc

Forfait vaisselle porcelaine 2 jeu , couverts bois , verre jetables serviettes 3.50 € HT 3.85€ ttc

Nappage intissé sur demande

Mange debout nu 13.63 ht 15.00 € ttc

Mande debout avec nappage 31.81 ht 35.00 e ttc

Commandes et règlements

Les commandes doivent être passées de 24 à 96 heures à l'avance

Certaines peuvent être remplacés par un produit équivalent en cas de rupture

Mode de règlements acceptés : espèces ; virement ; tickets restaurant ; cheque