PARMENTIER

CATERING

WWW.CATERINGPARMENTIER.ES

Desde Parmentier Catering tenemos el pacer de presentarle nuestras propuestas gastronómicas con camareros para empresas.

Garantizamos el éxito de su evento a través de un buen equipo, atención al detalle y productos de calidad.

Modalidad de catering: Sin camareros y menaje biodegradable de un solo uso

Quedamos a su disposición para cualquier duda o consulta.

Atentamente,

Parmentier Catering

DESAYUNOS Y COFFEE BREAKS

DESAYUNO “CLASSIC”

17,50 €/PAX
(Mínimo de contratación 10 PAX)

Café natural 100 % arábico
Leche entera*
Zumo de naranja natural, 250 ml
Agua mineral

Mini croissant
Mini napolitanas de chocolate

Pulguita en pan de cristal de jamón 50 % raza ibérica con tomate A.O.V.E.

3 referencias por persona

*Opción de leche semi desnatada, sin lactosa u otras 1,00 € suplemento

** Opción Servicio de café en porcelana (plato+taza+cucharita) y servido en termos A.Inox 1,50 €/pax suplemento. Servicio sujeto a recogida.

PARMENTIER CATERING

PARMENTIER
CATERING

DESAYUNO “BUSINESS”

20,00 €/PAX
(Mínimo de contratación 10 PAX)

Café natural 100 % arábico
Leche entera*
Zumo de naranja natural, 250 ml
Agua mineral

Mini dronuts glaseados
Mini palmeras de hojaldre

Pulguita en pan de cristal de jamón 50 % raza ibérica con tomate A.O.V.E.

Brochetas de fruta de temporada de 3 piezas

4 referencias por persona

*Opción de leche se desnatada, sin lactosa u otras 1€ suplemento
** Opción Servicio de café en porcelana (plato+taza+cucharita) y servido en termos de A.Inox 1,50 €/pax suplemento. Servicio sujeto a recogida.

PARMENTIER CATERING

DESAYUNO “HEALTHY”

22,00 €/PAX

(Mínimo de contratación 20 PAX)

Café natural 100% arábico
Leche Semidesnatada
Té + Infusiones surtidas en cajitas
Zumo de naranja natural, 250 ml
Agua mineral en caja

Yogur desnatado con muesli* y frutos rojos
Brochetas de fruta de 3 piezas

Pulguita en pan de cristal de pavo y aguacate
Mini croissant de salmón ahumado y queso crema

4 referencias por persona

*muesli opcional

*Opción de leche se desnatada, sin lactosa u otras 1€ suplemento

** Opción Servicio de café en porcelana (plato+taza+cucharita) y servido en termos de A.Inox 1,50 €/pax suplemento. Servicio sujeto a recogida.

COFFEE BREAK “EXECUTIVE”

23,50 €/PAX

(Mínimo de contratación 20 PAX)

Café natural 100, % arábico
Leche entera*
Té e infusiones surtidas, en cajitas
Agua mineral en caja
Zumo de naranja natural (250 ml)

Mini dronuts
Mini palmeras hojaldradas
Cookies de chocolate, receta americana

Brochetas de fruta de 3 piezas

Mini croissant de salmón ahumado y queso cremoso
Pulguita de jamón 50 % raza ibérica con tomate y A.O.V.E.

6 referencias por persona

*Opción de leche se desnatada, sin lactosa u otras 1€ suplemento
** Opción Servicio de café en porcelana (plato+taza+cucharita) y servido en termos de A.Inox 1,50 €/pax suplemento. Servicio sujeto a recogida.

PARMENTIER CATERING

APERITIVOS INFORMALES

APERITIVO Nº 1

17,50€/PAX

Queso de oveja nacional ahumado con uvas y nueces

Lomo Ibérico 100% raza ibérica con picos

Mini croissant de salmón ahumado y queso crema

Mini sándwich de pollo al curry con manzana, lechuga y mahonesa

Croquetas de jamón ibérico

Empanada de atún o carne

Brochetitas de pollo yakitori

Bebida no incluida

7 referencias por persona

PARMENTIER
CATERING

APERITIVO Nº 2

25,00 €/PAX
(Mínimo de contratación 20 PAX)

Bandeja de jamón 50 % y lomo 100% raza ibérica con sus picos
Surtido de quesos internacionales con picos, uvas y nueces

Vasitos de ensaladilla rusa
Mini tartaletas de confitura de tomate y queso
Bombón de foie con crocanti

Tortilla de patatas con cebolla
Croquetas de espinacas y queso feta
Brocheta de langostino en pan japonés SO_3^{2-}
Brochetas de pollo yakitori
Tatín de rabo de toro SO_3^{2-}

Mini milhojas de crema pastelera

Bebida no incluida

11 referencias por persona

PARMENTIER
CATERING

PARMENTIER CATERING

APERITIVO N.º 3:

30,00 €/PAX

(Mínimo de conntratación 20 PAX)

Bandeja de jamón 50 % raza ibérica con sus picos
Bandeja de Quesos internacionales con uvas y nueces

Brochetas de tomate seco y aceituna negra
Brochetas de pastrami de ternera y pepinillo agridulce
Mini wrap vegetal o pollo
Macaron de queso idiazábal
Mini tortillas de patata con jamón ibérico

Croqueta de jamón Ibérico
Brocheta de langostino en pan japonés
Buñuelo de gamba, coco y curry
Tatín de manzana y foie
Pan bao de pulled pork y salsa barbacoa

Mini milhojas de crema pastelera

Bebida no incluida

13 referencias por persona

CAFÉ Y TÉ

Café natural 100% arábico **12 00 €/l**
Café natural 100% arábico descafeinado **12,00 €/l**
Máquina Nespresoo **35,00€**
Pack 10 cápsulas **10,00 €**
Leche entera o semidesnatada **5,00 €/l**
Leche sin lactosa **6,00 €/l**
Leches especiales **6,00 €/l**

ZUMOS

Zumo de naranja natural individual (250ml) **2,50€**
Zumo de naranja natural recién exprimido **12,00 €/L**
Zumo de piña y mango **15,00 €/L**
Zumo de uva roja, granada y grosella **15,00 €/L**
Té e infusiones surtidas + 9 cajitas + Termo Agua Caliente 2 Litros **12,00 €**

AGUAS

Agua Font Vella PET 33 cl **1,00 €**
Agua en caja 33 cl **1,50 €**
Font Vella Cristal 1 l ***4,00 €***
Voss CRISTAL 80 cl **7,50 €**
Perrier 50 cl PET **1,50 €**
Perrier 80 CL Vidrio **3,00 €**
Agua *Vichy CRISTAL* 25 cl/1 l **3,00 €/6,00€**

REFRESCOS & CERVEZAS

Coca -Cola y Coca-Cola Zero ***1,50 €***
Fanta normal/Zero **1,50 €**
Tónica Schweppes **1,50 €**
Cerveza *Mahou 5*con y sin alcohol lata 33 cl* **1,50 €**
Cerveza *Mahou 5*con y sin alcohol botellín* ***2,50 €***
Estrella Galicia botellín ***2,50 €***

IVA no incluido

PARMENTIER CATERING

SERVICIO INCLUIDO

- Bebidas, solo incluidas en desayunos / coffee breaks.
- Servido en Menaje de un solo uso incluidos según servicio (termos desechables*, vaso café “SAVE THE EARTH”, Vaso zumo/agua PET reciclado 70% , servilletas y platos en madera de álamo).
- Entregas de 09:00 A.M. a 18:00 P.M. (L-V). Otros horarios consultar.
- Gastos de envío incluidos, dentro de la M-30. Otras zonas y servicios consultar.
  *En caso de solicitar café y leche en termos de A.Inox o cualquier otro servicio susceptible de recogida se facturaran los gastos por envío y/o recogida según zona.

SERVICIO NO INCLUIDO

- Servicio de camareros
- Recogida
- Mantelería, Mobiliario, mantelería y decoración. Consultar opciones y tarifas

CONDICIONES DE PAGO:

- Se abonará el 50% del importe total, en el momento de la reserva y en concepto de señal. El 50% restante se deberá abonar dos días hábiles antes de la fecha del evento. En ambos casos se requerirá aportar justificantes de ingresos. **Nº de CUENTA: ES31 0182 0192 7202 0165 2989**
- IVA No Incluido: 10% (comida y bebida) y 21% (alquiler mobiliario, camareros y otros servicios).

CONDICIONES DE CANCELACIóN :

- Se aceptaran modificaciones de presupuesto con 48 horas de antelación. En caso contrario se facturará por importe integro del servicio.
- Se admitirá una bajada del 10 % de los invitados siempre que haya sido comunicado a Parmentier Catering, con al menos dos días laborables.
- En caso de que finalmente asistan más personas de las acordadas, se facturara según precio persona acordado
- La cancelación de los pedidos deberá ser (como norma general) con 48 horas de antelación, en caso contrario se cobrará el 50% del servicio.

CONDICIONES EN LA CONTRATACIÓN DE PERSONAL

- El servicio de personal (camareros, azafatas de imagen, cocineros, maitres, etc) será contratado para un mínimo de 4 horas, independientemente de si el evento tiene una duración menor.
- Cada retraso en la hora de finalización del evento tendrá un coste por camarero de 30,00 €/ Hora (IVA NO INCLUIDO).

OTROS SERVICIOS

BEBIDAS

BARRA LIBRE COCTEL **desde 10,00€/h por persona**
*Incluido en “Copas”

- Agua *Se puede añadir agua con gas
- Refrescos variados: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta limón, Fanta de naranja,
- Cerveza Mahou 5 estrellas y Mahou S/Alch.
- Vino blanco “Marqués de Arienzo” D.O. Rioja
- Vino tinto “Marques de Riscal” Verdejo D.O. Rueda

PRECIOS UNITARIOS BEBIDAS:

- Agua Font Vella 33 cl **1,00 €/Unid**
- Agua en caja **1,50€/Unid**.
- Refrescos **1,50 €/Unid.**
- Cervezas **2,00 €/Unid**
- Vino blanco “Marqués de Arienzo” D.O. Rioja **10,00 €/Unid.**
- Vino tinto “Marques de Riscal” Verdejo D.O. Rueda **10,00 €/Unid**.
- Hielo: **2,50 €/Unid**.

Servicio de café al final del cóctel : Desde **3,50 €/PAX + transporte**
(Incluye termos, menaje, café, leche, azúcar y sacarina)

Servicio de camarero uniformado: **25,00 €/h + transporte**

* Recomendamos 1 para cada 25 PAX.
* Mínimo de contratación: 4 horas. Hora extra: 30,00 €

BARRA LIBRE ESPIRITUOSOS:

- Ron: Havana club, Brugal o Barceló
- Whiskey: JB, White Label, Johnnie Walker o Ballantines
- Ginebra: Puerto de Indias, Tanqueray, Seagrams
- Vodka: Absolut
- Precio: Desde **12,00€/h por persona.**

MENAJE Y MOBILIARIO

MOBILIARIO BÁSICO

Mesa alta coctel 110*80 cm: **20,00 €/Día**
Mantel negro para mesa alta: **15,00 €/Dia**
Mesa rectangular 180*80 cm: **20,00 €/Dia**
Mantel Blanco para mesa rectangular: **15,00 €/Día**

CRISTALERÍA BÁSICA

Vaso zumo o agua Desde **0,50 €/Día**
Copa Vino o cerveza. Desde **0,50 €/Día**
Servicio de café (platito+taza+cucharita). Desde **1,50 €/Día**

MENAJE

Champanera **Desde 5,00 €/Día**
Cubitera hielo + pinzas **Desde 5,00€/Día**
Servicio de café (platito + taza + cucharita) **1,50 €/Día**

MENAJE BIODEGRADABLE Y DE UN SOLO USO

Vaso café cartón "Save the earth" + maderita remover (pack 10unid.) **2,50 €/Pack**
Vaso PET reciclado 70% agua, zumo (pack 10 unid.) **2,50 €/Pack**
Plato cóctel en madera de álamo biodegradable (pack 10 unid.) **2,50 €/Pack**
Tenedores Black madera (pack de 10 unid.) **2,50 €/Pack**
Cucharitas Black madera (pack de 10 unid.) **2,50 €/Pack**
Opción Mantel gris 120*120 cm efecto tela desechable **8,00 €/Pack**

CENTROS FLORALES

Pequeños. **Desde 15,00 €**
Medianos. **Desde 25,00 €**
Grandes. **Desde 35,00 €**

TRANSPORTE

Servicio de transporte dentro de la M-30. **Incluido**
Servicio de transporte dentro de la M-40. **Desde 35,00€**
Servicio de transporte fuera de la M-40 hasta 25km. **Desde 50,00 €**

Servicio de recogida dentro de la M-30. **Desde 25,00 €**
Servicio de recogida dentro de la M-40. **Desde 35,00 €**
Servicio de recogida fuera de la M-40 hasta 25 km. **Desde 50,00 €**

Entregas antes de las 09:00 A.M. **Desde 25,00 €**
Entgregas antes de las 08:00 A.M. **Desde 50,00 €**
Entregas Fin de semana y/o festivos a partir de las 09:00. **Desde 60,00 €**

***Precios de trasporte para la partida de catering. El trasporte de mobiliario, vajilla y menaje se cotizará aparte según volumen y km. recorrido**

IVA no incluido

ALÉRGENOS

- CONTIENE GLUTEN
- CONTIENE LÁCTEOS
- CONTIENE HUEVO
- CONTIENE PESCADO
- CONTIENE FRUTOS SECOS
- CONTIENE CRUSTÁCEOS
- CONTIENE SOJA
- SO_3^{2-} CONTIENE SULFITOS
- CONTIENE MOSTAZA
- CONTIENE SÉSAMO

TODOS LOS ÁLIMENTOS SE PRODUCEN EN EL MISMO OBRADOR, POR LO QUE PUEDEN CONTENER TRAZAS DE OTROS ALÉRGENOS

GRACIAS

¿Hablamos?

INFO@CATERINGPARMENTIER.ES
TLFS: +34 639 663 190
91 865 41 98

FILO GASTRONOMÍA S.L.

PARMENTIER
CATERING