



Restaurant - Café - Traiteur  
Briançon - Ailefroide  
ailechaude@gmail.com  
0670173831

# AILECHAUDE

## CONCEPT

**L'humain, la gastronomie et la nature au coeur de notre métier.**

Du premier contact à l'élaboration des menus jusqu'au jour de l'évènement, Ailechaude s'engage auprès de ses clients pour leur offrir une expérience de haut vol, où des produits frais de qualité sont sublimés par une équipe de passionnés.

L'amour des choses bien faites est notre crédo et nous sommes à vos côtés pour créer l'expérience que vous avez imaginé.

## SERVICE

**Les plats préparés sont servis sous forme de buffet joyeux et coloré**

**\*\* sur demande possibilité de servir à l'assiette\*\***

**Les produits sont à 90% biologiques et locaux**

**Les plats servis sont majoritairement végétariens**

**\*\* sur demande possibilité de servir des plats végétariens, sans gluten et carnés\*\***

## TARIFS

Les tarifs proposés dans ce devis sont non-contractuels et concernent seulement la nourriture, ils peuvent varier selon les prix des fournisseurs et les variations saisonnières.

Ils vous permettront cependant de vous faire une idée.

La vaisselle et les couverts ne sont pas inclus dans le tarif  
(sauf sur demande)

# NOS ATELIERS COCKTAIL

Nous vous proposons 3 ateliers pour votre cocktail de mariage servis sous forme de buffet :

## **ATELIER TARTINADE**

Des pains frais et garnitures onctueuses, pour une touche de partage et de gourmandise.

## **ATELIER RÉCONFORT**

Des bouchées chaudes, fondantes et savoureuses, pour une touche de chaleur et de douceur.

## **ATELIER FRAICHEUR**

Des salades colorées, croquantes et parfumées, pour une touche de légèreté et de vitalité.

**Pour un buffet généreux et colorés vous recommandons de choisir un minimum de 4 ateliers.**

Par exemple :

1 atelier tartinade, 2 ateliers réconfort et 1 atelier fraicheur

**Il y a autant d'atelier que de convives.**

Par exemple :

Si vous choisissez 4 ateliers et que vous êtes 100 personnes, vous aurez 100 parts de chaque ateliers, soit 400 parts

Le prix indiqué est par personne.

# ATELIER TARTINADE



## **Ailechaude Houmous**

Pois chiches, tahini, citron, ail

**5 € TTC**

## **Tahini à la betterave**

Betterave, citron, tahini (pâte de sésame)

**3 € TTC**

## **Babaganoush**

Aubergine grillée, aïoli maison, grenade

**5 € TTC**

## **Crème de Poivrons Rôtis**

Poivrons rouges, ail, crème fraîche, huile d'olive

**5 € TTC**

## **Pesto Maison**

Basilic, coriandre (option sans), ail, zeste de citron, pignons, parmesan, huile d'olive

**7 € TTC**

## **Tzatziki**

Yaourt, concombre, oignon vert, zeste de citron

**5 € TTC**



Inclus - Une portion de pain par personne par tartine

Option- Pain pita supplémentaire : +2 € / pers

## ATELIER FRAICHEUR



### **Purple Happiness**

Betteraves, pois chiches, feta,  
noix, graines de courge grillées

**6 € TTC**

### **Salade aux Herbes Fraîches**

Persil, aneth, coriandre, menthe,  
patate douce, cranberries, amandes grillées  
labneh maison au yaourt de brebis de Vallouise

**7 € TTC**

## ATELIER RÉCONFORT

### **Falafels Verts**

Boulette de pois-chiche, herbes fraîches,  
épices servis avec tahini citronné

**6 € TTC** (3 par personne)

### **Focaccia Maison**

Pain moelleux préparé à la main

Garniture au choix :

Tomates séchées & thym /

Oignons rouges, sumac & huile d'olive /

Olives / Patate douce rôties

**7 € TTC** (2 grandes parts par personne)

### **Croque Pita Truffé**

Chimichurri (oignon rouge,  
ail, persil) Comté,  
huile de truffe

**8 € TTC** (2 par personne)

### **Cake Salé Citron-Basilic**

Gâteau moelleux au citron, basilic,  
huile d'olive

- avec tzatziki maison

**7 € TTC**

(1 grande tranche par personne)

