

La marque en livraison de *Capdevielle*



LIVRAISONS  
*Gourmandes*



CARTE RESTAURATION SUR STANDS

[www.livraisonsgourmandes.com](http://www.livraisonsgourmandes.com)

**EXP'HOTEL**  
B O R D E A U X  
FOOD & HOSPITALITY

**DU 23 AU 25 NOVEMBRE 2025**



## PLATEAUX SALÉES

### LES PIÈCES SALÉES FROIDES (plateau 42 pièces)

*Pièces sous réserve de modification selon la saisonnalité et le marché*

Canard, gâteau de lentilles corail au lait de coco  
Foie gras au cacao maison, sablé au granola  
Gravlax de cabillaud, sauce tartare et chips vitelotte  
Tartelette de saint Jacques, dôme citrus  
Falafel au tahin, fraîcheur à la coriandre  
Cheese cake au Sainte Maure et fleurs des montagnes

60,00€ HT

### LES PAINS BRIOCHÉES (plateau 24 pièces )

Brioché au foie gras, confiture de figues  
Pain Mauricette au jambon Serrano, tapenade de tomate  
Brioché au saumon fumé maison, herbes et agrumes  
Brioché au fromage de chèvre & poire

48,00 € HT

### LES SALADES INDIVIDUELLES (12 salades)

Salade de chou blanc et rouge, volaille marinée au miel, sauce moutarde miel et sésame  
Salade de boulgour, crevettes et suprêmes d'agrumes  
Salade petit épeautre à la patate douce et tofu et sirop d'érable  
*Fourchettes bambou fournies*

63,00€ HT

### LES CAKES SALÉS

Cake Chorizo ou jambon, poivrons et chèvre  
Cake Saumon courgette aneth  
Cake Féta, olives tomates confites

53,00€ HT

### PLATEAU DE FROMAGES DES PYRÉNÉES (60 pièces)

Plateau de fromages tranchés des Pyrénées de la fromagerie Matocq.  
Brebis Ossau Iraty AOP BIO, vache fermier et mixte.  
Accompagné de confitures et pains assortis.

64,00€ HT

### LE « TOUT LÉGUMES » (Equivalent à 30 pièces)

Légumes à Croquer : Concombres, tomates cerises, choux fleurs,  
asperges, champignons, courgettes, céleris, carottes, ...  
Crème aux herbes et pains fantaisie

52,00€ HT

### LE JAMBON SERRANO (60 pièces)

Plateau de découpe de Jambon Serrano 16 mois d'affinage,  
origine pays basque espagnol Valcarlos.  
Accompagné de pain de campagne tranché.

60,00€ HT

### LA CHARCUTERIE LOCALE (60 pièces)

Jambon Serrano (18 mois d'affinage), Grattons de Lormont,  
Grenier Médocain, chorizo et pains assortis.

68,00€ HT

## LES ANIMATIONS CULINAIRES SUR STAND

### LA DÉCOUPE DE FOIE GRAS (pour 50 convives)

Foie gras mi- cuit découpé à la demande par notre chef  
Accompagné de ficelle de campagne tranchée et fleur de sel

450,00€ HT

### LA DÉCOUPE DE JAMBON SERRANO (pour 50 convives)

Jambon Serrano, 16 mois d'affinage, découpé par notre chef directement depuis son  
porte-jambon.  
Accompagné de pain de campagne tranché.

450,00€ HT



## PLATEAUX SUCRÉES

### LES PIÈCES SUCRÉES (plateau 42 pièces)

*Pièces sous réserve de modification selon la saisonnalité et le marché*

Guimauve au fruit de la passion et noix de muscade  
Donuts chocolat noir, gel & sablé cacao au gingembre  
Cheese-cake citron vert, gel myrtille et sablé cannelle  
Rocher caramel, fleur de sel de Guérande  
Le Cannelé : fait maison dans nos moules en cuivre !  
Opportunité du marché

60,00€ HT

### LES CANELÉS BORDELAIS (plateau 42 pièces)

53,00 € HT

## LES PAUSES

### LES CAKES MAISON À PARTAGER

Cake au citron  
Cake chocolat noisettes  
Cake aux fruits confits  
*Couteau en bambou fourni*

32,00€ HT

### LES MOELLEUX (plateau 30 pièces)

Mini muffins assortis  
Financiers  
Brownies

42,00€ HT

## LES LUNCH BOX

*Livré dans un sac isotherme pour garder la fraîcheur et déjeuner où vous voulez, en toute liberté.  
Commande possible jusqu'à 48h à l'avance.*

### LUNCH BOX GRAND SUD

La Mezze, quinoa noir, halloumi grillé, pois chiche & fruits de saison  
Bagel Magret fumé, Foie-Gras, tapenade d'artichaud & roquette  
Brownie  
Bouteille d'eau - 50cl

21,00€ HT

### LUNCH BOX FRAÎCHEUR

La Mezze, quinoa noir, halloumi grillé, pois chiche & fruits de saison  
Bagel, truite fumée, concombre, mousse d'avocat & fromage frais à l'aneth  
Salade de fruits  
Bouteille d'eau - 50cl

21,00€ HT

## LES PLATEAUX REPAS

*Plateau du jour  
Commande possible jusqu'à 13h00 la veille.*

26,00€ HT

### Plateau VIANDE ou POISSON ou VEGETARIEN

Entrée du jour  
Plat du jour  
Dessert du jour  
Cannelé maison et petit pain individuel  
Couverts bambou



# CARTE RESTAURATION SUR STAND

## BAR À SOFT

Eau minérale plate Abatilles 1L / 12 bouteilles	34,00€ HT
Eau minérale plate Abatilles 50cl / 12 bouteilles	21,00€ HT
Eau minérale pétillante Abatilles 1L / 12 bouteilles	34,00€ HT
Jus d'orange 1L/ 6 bouteilles	24,00€ HT
Jus de pomme 1L/ 6 bouteilles	24,00€ HT
Coca Cola 1,5L/ 6 bouteilles	24,00€ HT
Coca Cola Light 1,5L/ 6 bouteilles	24,00€ HT

## BAR À BULLES

Bière blonde - Mascaret 33cl	5,00€ HT
Bière blanche - Mascaret 33cl	5,00€ HT
Pack de 12 bières blondes/blanches Mascaret 33cl	60,00€ HT
Champagne Cristian Senez brut 75cl	28,00€ HT
Crémant de Bordeaux 75cl	16,00€ HT
Château Bourdieu, Bordeaux blanc 75cl	13,00€ HT
Florilège, Château Haut Nouchet, Pessac Léognan	22,00€ HT
Domaine de la Rosace, Bordeaux rouge 75cl	11,00€ HT
Château beauregard Ducasse, Graves rouge 75cl	14,00€ HT
Estandon Collines Var, rosé IGP 75cl	13,00€ HT

## LE MATÉRIEL

Gobelets carton (80 unités)	22,00€ HT
Verre à pied jetables (10 unités)	7,00€ HT
Flûtes jetables (10 unités)	7,00€ HT
Serviettes cocktail (50 unités)	7,00€ HT
Sacs poubelle (5 unités)	4,00€ HT
Tire-bouchon	8,00€ HT
Glace à rafraichir (10kg)	18,00€ HT
Glaçons (5kg)	9,00€ HT

## LE PERSONNEL DE SERVICE

<b>PACK SERVICE</b>	<b>340,00€ HT</b>
1 maître d'hôtel vacation 6 heures, 1 buffet habillé, 1 vasque	
Verrerie en verre disponible pour les prestations avec service (tarif sur demande)	

## — UNE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE —

Si vous souhaitez passer commande ou si vous avez des questions, contactez :

**AURÉLIE  
LANIESSÉ**

Responsable Livraisons Gourmandes

Tél. 05 57 19 09 96

Port. 07 86 97 93 80

Email: [livraisonsgourmandes@capdevielle.com](mailto:livraisonsgourmandes@capdevielle.com)



La marque en livraison de *Capdevielle*



**EXP'HOTEL**  
B O R D E A U X  

---

FOOD & HOSPITALITY

[www.livraisonsgourmandes.com](http://www.livraisonsgourmandes.com)