

Welcome IN BOARD

ENEZ DÉCOUVRIR NOS FORMULES !



 06.84.41.06.56

 SKIPPER_SUD

 <https://www.skippersud.com>

PETIT - DÉJEUNER



PETIT - DÉJEUNER

TARIFS

- **Sans Service** : Minimum de commande 15 pax
7€ HT par pax + Forfait livraison 50€ HT
- **Avec Service** : Minimum de commande 15 pax
1 Barman pour 40 pax 150€HT + option Serveur supp 150€ HT

PIECES SUCREES



Mini viennoiseries en assortiments
Pains et confitures
Corbeille de fruits frais

• **Boissons**

Jus de fruits

Eaux minérales plates et gazeuses

Café et thé

• **Materiel/Logistique**

Matériel jetable biodégradable et nécessaire

Serviettes Cocktails

BUFFET

AVEC PLAT CHAUD



BUFFET

AVEC PLAT CHAUD



LES ENTREES

(3 entrées selon saison)

- Planche de charcuteries
- Salade Grecque, feta tomates anciennes, olives
- Salade de pâtes à l'italienne
- Salade perle marine surimi crevette
- Salade César poulet
- Taboulé libanais
- Flan de légumes à la provençale
- Tian de légumes à la provençale
- Tarte tatin à la tomate
- Pissaladière

LES PLATS CHAUDS

(un plat chaud au choix)

- Sauté de veau aux olives
- Gigot d'agneau de 7 heures
- Daube provençale
- Mignon de porc au miel
- Volaille à la Forestière
- Cannelloni épinards brocciu
- Gratin Gnocchis crème parmesan
- Encornet en piperade

LES DESSERTS

(un dessert au choix)

- Brownie chocolat, noix de pecan
- Tarte tropézienne
- Poire au vin
- Tarte tatin aux pommes
- Crumble fruits de saison
- Tiramisu
- Fiadone
- Fondant au chocolat

BUFFET

AVEC PLAT CHAUD

TARIFS

- **Avec Service** : Minimum de commande 15 pax
35€ HT par personne, plat chaud libre service
1 Barman pour 30 pax 150€ HT + option Serveur supp 150€ HT

Prestations Incluses dans les Buffets

• Boissons

Jus de fruits , sodas

Eaux minérales plates et gazeuses

• Materiel/Logistique

Verrerie plastique

Matériel jetable et biodégradable
nécessaire

Serviettes non tissées

BUFFET

AVEC PLAT FROID



BUFFET

AVEC PLAT FROID



LES ENTREES

(3 entrées selon saison)

- Planche de charcuteries
- Salade Grecque, feta tomates anciennes, olives noires
- Salade de pâtes à l'italienne
- Salade perle marine surimi crevette
- Salade César poulet
- Taboulé libanais
- Flan de légumes à la provençale
- Tian de légumes à la provençale
- Tarte tatin à la tomate
- Pissaladière

LES PLATS FROIDS

(un plat chaud au choix)

- Vitellotonato, caponatta
- Aioli, cabillaud pomme de terre et légumes
- volaille à la moutarde
- Saumon gravlax
- Rôti de porc

LE BUFFET SUCRE

(un dessert au choix)

- Brownie chocolat
- Tarte tropézienne
- Poire au vin
- Tarte tatin aux pommes
- Crumble fruits de saison
- Tiramisu
- Fiadone
- Fondant au chocolat

BUFFET

AVEC PLAT FROID

TARIFS

- **Sans Service** : 19€ HT par pax + Forfait livraison 50€ HT
- **Avec Service** : 1 Barman pour 30 pax 150€ HT+ option Serveur supp 150€ HT

Prestations Incluses dans les Buffets

- **Boissons**

Jus de fruits, sodas

Eaux minérales plates et gazeuses

- **Materiel/Logistique**

Verrerie en plastique

Matériel jetable biodégradable et nécessaire

Serviettes non tissées

COCKTAIL

APÉRITIF



COCKTAIL APÉRITIF

PIECES FROIDES

Focaccia pissaladière et tomate
Mini lunch
Pan bagna
Wrap végétarien

LA CAGETTE

Anchoïade
Tartinades
Légumes Frais
Olives
Crackers

COCKTAIL APÉRITIF

TARIFS

- **Sans Service** : Minimum de commande 15 pax
13€ HT par pax + Forfait livraison 50€ HT
- **Avec Service** : 1 Barman pour 40 pax 150€ HT + option Serveur supp 150€ HT

Prestations Incluses dans les Cocktails

• Boissons

Jus de fruits, sodas

Eaux minérales plates et gazeuses

• Matériel/Logistique

Matériel jetable biodégradable et nécessaire

Verrerie plastique

Serviettes Cocktails

COCKTAIL AVEC PLANCHA



COCKTAIL AVEC ATELIER PLANCHA

PIECES FROIDES

- Focaccia pissaladière et tomate
- Mini lunch
- Pan bagna
- Wrap végétarien
- Boîte bambou :
Salade de penne à l'italienne
Taboule libanais

LA PLANCHA

- Plancha de la mer (dorade, sèche, st jacques, gambas marines)
- Plancha du boucher (brochette de volaille, saucisse de Toulouse, andouillette, brochette de bœuf)

PIECES SUCREES

- Brownie choco
- Verrine crumble fruit de saison

COCKTAIL AVEC PLANCHA

TARIFS

- **Sans Service** : Minimum de commande 15 pax
35€ HT par pax
- **Avec Service** : 1 Barman pour 150€ HT + 1 cuisinier pour 150€ HT
Option Serveur supp 150€ HT

Prestations Incluses dans les Cocktails

• Boissons

Jus de fruits, sodas

Eaux minérales plates et gazeuses

• Matériel/Logistique

Matériel jetable biodégradable et nécessaire

Verrerie plastique

Serviettes Cocktails

COCKTAIL

DÉJEUNATOIRE



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

PIECES FROIDES

- Focaccia pissaladière et tomate
- Mini lunch
- Pan bagna
- Wrap végétarien
- Boîte bambou :
Salade de penne à l'italienne,
Taboule libanais

LES PLANCHES

- Charcuterie
- Fromage
- Pain tranche

PIECES SUCREES

- Brownie choco
- Verrine crumble fruit de saison

COCKTAIL DEJEUNATOIRE

TARIFS

- **Sans Service** : Minimum de commande 15 pax
25€ HT par personne
- **Avec Service** : 1 serveur pour 150€ HT + 1 cuisinier pour 150€ HT
1 cuisinier pour 150€ HT

Prestations Incluses dans les Cocktails

• Boissons

Jus de fruits, sodas

Eaux minérales plates et gazeuses

• Matériel/Logistique

Matériel jetable biodégradable et nécessaire

Verrerie plastique

Serviettes Cocktails

ATELIERS

ANIMATIONS



ATELIERS

. ATELIER DE LA MER 40 €/PAX

Huîtres, bulots et crevettes + rouille
Poêlé de gambas au pastis

. ATELIER DU JARDIN 20 €/PAX

Farandole de tomates colorées
anciennes
Assortiment de mozzarella di
buffala, fumée et burrata...

. ATELIER CORSE 20 €/PAX

Fromages et charcuterie insulaire





ATELIERS PLANCHA

. PLANCHA DU BOUCHER 25€/PAX

Brochette de Volaille
Saucisse de Toulouse
Andouillette
Brochette de Bœuf

. PLANCHA DE LA MER 28€/PAX

Dorade
Sèche
St Jacques
Gambas marines



ATELIERS

PAELLERA

LA PAELLERA : grande poêle plate espagnole

NOUS PROPOSONS 3 TYPES DE
*PAËLLERAS GÉANTES :

. PAELLERA PAËLLA ROYALE

. PAELLERA PATES LANGOUSTES

*. PAELLERA ENCORNETS ET PATES
NOIRES DE SECHES*

**PRIX SUR DEMANDE*



ATELIER

BOUILLABAISSE

La bouillabaisse, plat emblématique de la cuisine provençale.

Originnaire de Marseille, cette recette traditionnelle se compose de poissons méditerranéens pochés dans un bouillon parfumé au fenouil et au safran.
servie avec sa rouille

40€ / pax



ATELIERS SUCRES



CREPES ET GAUFRES

Assortiments de crêpes et gaufres
avec différents toppings

5€ / pax

CANDY BAR

Assortiments de bombons

4€ / pax



LUNCH BAGS



LUNCH BAGS

Les Pains (1 par personne selon votre choix)

- Wrap végétarien aux légumes de saison
- Pain suédois saumon tzatziki
- Club sandwich poulet césar
- Bagel boeuf pastrami cheddar moutarde au miel

Les Salades (1 par personne selon votre choix)

- Salade de lentilles verte, légumes grillés, feta
- Tabouleh libanais
- Salade de mini penne à l'italienne

Les Desserts (1 par personne selon votre choix)

- Barre chocolatée ou énergisante
- Brownie au chocolat
- Crumble de fruits de saison
- 1 fruit frais au choix : clementine, pomme, poire, banane
- Compote ou yaourt brasse

LUNCH BAGS

TARIFS

- **Sans Service** : Minimum de commande 15 pax

15€ HT par pax + Forfait livraison 50€

Prestations Incluses dans les Cocktails

- **Boissons**

Bouteille d'eau

- **Materiel/Logistique**

kit serviette couvert

PAUSE SUCRÉE



PAUSE SUCRÉE

Rochers coco

Brownie choco

Cannistrelli

Muffins

Donuts

Brochettes de fruits

PAUSE SUCRÉE

TARIFS

- **Sans Service** : Minimum de commande 15 pax
8€ HT par pax + Forfait livraison 50€ HT

- **Avec Service** : Minimum de commande 15 pax
1 serveur pour 40 pax
Option serveur pour 150€ HT

Prestations Incluses dans les Pauses sucrées

- **Boissons**

Jus de fruits, sodas

Eaux minérales plates et gazeuses

Café et thé

- **Matériel et Logistique**

Matériel jetable biodégradable et nécessaire

Verrerie plastique

Serviettes Cocktails

LES BOISSONS EN OPTION





LES BOISSONS EN OPTION

LES VINS EN 3 COULEURS (TVA 20%)

- Le Flacon du Marin 6.5€ HT la bouteille
- Saint Andre de Figuière : 9€ HT la bouteille
- Domaine du Vallon des Glauges :15€ HT la bouteille

LES CHAMPAGNES (TVA 20%)

- Paul Berthelot cuve brut :30€ HT la bouteille
- Baron de Rostchild cuve brut :40€ HT la bouteille

LES BIÈRES (TVA 20%)

- Heineken 25 cl : 2€ HT la bouteille
- Leffe 25 cl : 3€ HT la bouteille
- Location d'une tireuse à bière 8L :
- 150€ HT avec un fut soit 32 bières de 25cl
95€ le fut supplémentaire

LES BOISSONS EN OPTION

LES ALCOOLS FORTS ET COCKTAILS (TVA 20%)

- Ricard 70 cl : 28€ HT la bouteille
- Jameson 70 cl : 28€ HT la bouteille
- Martini (Rouge ou blanc) 1L : 18€ HT la bouteille
- Vodka Absolut 70 cl : 28€ HT la bouteille
- Vasque de punch : 2,5€ HT par pax
- Kir vin blanc : 2,€ HT par pax
- Mojito : 4€ HT par pax
- Spritz : 4€ HT par pax

LE CAFE (TVA 10%)

- Nespresso : 1.5€ HT par personne

