# O VINIVIAII offre EN LIVRAISON

2025

Prestation sans service



Votre artisan est annonceur dans
LE GUIDE RÉGIONAL

Gault & Millau

PACA - CORSE

2023 - 2024

COM EN RECIONS

Votre artisan est annonceur dans
LE GUIDE RÉGIONAL

Gault & Millau

PACA - CORSE

2024 - 2025

CONTEXTREGIONS

Votre artisan est annonceur dans LE GUIDE RÉGIONAL

Gault & Millau

PACA - CORSE

2025 = 2026

Outer regions



## PIECES COCKTAILS

**LES 6 PIECES** 

### LES PIECES APERITIVES PAR PERS......

#### **VIANDE**

- +Nem au poulet, mayonnaise épicée
- +Wonton au pua'a (porc) et veau, jus de pua'a

#### **POISSON**

- +Poisson cru à la tahitienne (thon, crudités, lait de coco, citron)
- +Sashimi de thon (coleslaw au lait de coco, sauce sashimi)

#### **VEGETARIEN**

- +Guacamole avocat mangue, ipo (pain au lait de coco)
- +Samoussa aux légumes, sauce aigre douce maison

## LES BOISSONS (supp. 5€ / pers.).....

- +Evian (1L /4pers.)
- +San Pellegrino (1L /4pers.)
- +Jarre de Mocktail (mangue, passion et menthe) (20cl /pers.)
- +Café et thé (supp. 2€ /pers.)
- +Punch tahitien à la vanille (demande sur devis)

## Compris.

Livraison et mise en place des pièces cocktails sur le lieu de réception. Retrait du matériel après la prestation dans un périmètre de 30 kilomètres autour de Draguignan. Nettoyage du matériel après prestation.

Mobilier de buffet (tables, nappes, décorations).

## Non compris (devis sur demande).

Nappes pour table à manger. Serviettes, assiettes, verreries et couverts. Mange debout et nappes.

< 30 pers. : forfait de 1 329€ TTC 31 à 60 pers. : 43€30 / pers. TTC 61 à 90 pers. : 42€30 / pers. TTC 91 à 120 pers. : 41€30 / pers. TTC + de 120 pers. : 40€30 / pers. TTC





pièces cocktails 1/3

## PIECES COCKTAILS

LES 9 PIECES

### LES PIECES APERITIVES PAR PERS......

#### **VIANDE**

- +Nem au poulet, mayonnaise épicée
- +Wonton au pua'a (porc) et veau, jus de pua'a
- +Mini burger au boeuf fumé, sauce BBQ tahitienne

#### **POISSON**

- +Poisson cru à la tahitienne (thon, crudités, lait de coco, citron)
- +Sashimi de thon (coleslaw au lait de coco, sauce sashimi)
- +Saumon fumé maison, galette de banane plantain

#### **VEGETARIEN**

- +Guacamole avocat mangue, ipo (pain au lait de coco) +Samoussa aux légumes, sauce aigre douce maison +Chao pao aux légumes haricots rouges, mayonnaise à l'ail

## LES BOISSONS (supp. 5€ / pers.).....

- +Evian (1L/4pers.)
- +San Pellegrino (1L /4pers.)
- +Jarre de Mocktail (mangue, passion et menthe) (20cl /pers.)
- +Café et thé (supp. 2€ /pers.)
- +Punch tahitien à la vanille (demande sur devis)

## Compris.

Livraison et mise en place des pièces cocktails sur le lieu de réception. Retrait du matériel après la prestation dans un périmètre de 30 kilomètres autour de Draguignan. Nettoyage du matériel après prestation.

Mobilier de buffet (tables, nappes, décorations).

## Non compris (devis sur demande).

Nappes pour table à manger. Serviettes, assiettes, verreries et couverts. Mange debout et nappes.

< 30 pers. : forfait de 1995€ TTC 31 à 60 pers. : 65€50 / pers. TTC 61 à 90 pers. : 64€50 / pers. TTC 91 à 120 pers. : 61€50 / pers. TTC + de 120 pers. : 60€50 / pers. TTC





pièces cocktails 2/3

## PIECES COCKTAILS

### LES 12 PIECES

### LES PIECES APERITIVES PAR PERS.....

#### **VIANDE**

- +Nem au poulet, mayonnaise épicée
- +Wonton au pua'a (porc) et veau, jus de pua'a
- +Mini burger au boeuf fumé, sauce BBQ tahitienne

#### **POISSON**

- +Poisson cru à la tahitienne (thon, crudités, lait de coco, citron)
- +Sashimi de thon (coleslaw au lait de coco, sauce sashimi)
- +Saumon fumé maison, galette de banane plantain

#### **VEGETARIEN**

- +Guacamole avocat mangue, ipo (pain au lait de coco)
- +Samoussa aux légumes, sauce aigre douce maison
- +Chao pao aux légumes haricots rouges, mayonnaise à l'ail

#### **DESSERT**

- +Po'e banane (manioc, banane, lait de coco)
- +Pai à l'ananas (tourte)
- +Salade de fruits exotiques

## LES BOISSONS (supp. 5€ / pers.).....

- +Evian (1L/4pers.)
- +San Pellegrino (1L/4pers.)
- +Jarre de Mocktail (mangue, passion et menthe) (20cl /pers.)
- +Café et thé (supp. 2€ /pers.)
- +Punch tahitien à la vanille (demande sur devis)

## Compris.

Livraison et mise en place des pièces cocktails sur le lieu de réception. Retrait du matériel après la prestation dans un périmètre de 30 kilomètres autour de Draguignan. Nettoyage du matériel après prestation.

Mobilier de buffet (tables, nappes, décorations).

## Non compris (devis sur demande).

Nappes pour table à manger. Serviettes, assiettes, verreries et couverts. Mange debout et nappes.

< 30 pers. : forfait de 2658€ TTC 31 à 60 pers. : 87€60 / pers. TTC 61 à 90 pers. : 86€60 / pers. TTC 91 à 120 pers. : 85€60 / pers. TTC + de 120 pers. : 84€60 / pers. TTC





pièces cocktails 3/3

# 

### **A COMPOSER**

## LES PLATS (au choix).....

#### **PORC**

- +Pu'a sauce huitre (daube de porc aux champignons)
- +Pua'a choux (daube de porc aux choux et carottes)

#### **VOLAILLE**

- +Poulet fafa (volaille aux épinards et lait de coco)
- +Poulet au gingembre (volaille cuite au bouillon, sauce gingembre et ail)

#### **CANARD**

- +Canard laqué à la tahitienne
- +Canard à l'orange

#### **AGNEAU**

- +Keukeu (daube d'agneau au lait de coco)
- +Agneau coco curry (sauté d'agneau coco-curry, pomme de terre, carotte, citron)

#### **BOEUF**

- +Boeuf braisé aux oignons sauce aigre douce
- +Boeuf braisé aux légumes

#### **POISSON**

- +Poisson cru à la tahitienne (thon, crudités, lait de coco, citron)
- +Poisson cru à la chinoise (thon, crudités, vinaigrette ail et gingembre)
- +Sashimi de thon (coleslaw au lait de coco, sauce sashimi)
- +Poivron farci (pêche du jour, sauce BBQ tahitienne)

## LES ACCOMPAGNEMENTS (au choix).....

- +Riz au beurre persillé à l'ail
- +Riz sauté aux légumes
- +Gratin de patate douce
- +Gratin de manioc ou igname (selon arrivage)
- +Wok de légumes
- +Nouilles de blé sautés aux légumes

## LES DESSERTS (au choix).....

- +Po'e banane (manioc, banane, lait de coco)
- +Po'e mautini (manioc, courge, lait de coco)
- +Pai à l'ananas (tourte entière pour 10)
- +Salade de fruits exotiques

## LES BOISSONS (supp. 5€ / pers.).....

- +Evian (1L /4pers.)
- +San Pellegrino (1L /4pers.)
- +Jarre de Mocktail (mangue, passion et menthe) (20cl /pers.)
- +Café et thé (supp. 2€ /pers.) +Punch tahitien à la vanille (demande sur devis)

buffet à composer 1/2









## Compris.

Livraison et mise en place du buffet sur le lieu de réception. Retrait du matériel après la prestation dans un périmètre de 30 kilomètres autour de Draguignan.

Nettoyage du matériel après prestation.

Mobilier de buffet (tables, nappes, décorations).

## Non compris (devis sur demande).

Nappes pour table à manger. Serviettes, assiettes, verreries et couverts. Mange debout et nappes.

## 1 plat + 1 accompagnement + 1 dessert

< 50 pers. : forfait de 1212€50 TTC 51 à 100 pers. : 23€25 / pers. TTC 101 à 150 pers. : 22€25 / pers. TTC + de 150 pers. : 21€25 / pers. TTC

## 2 plats + 2 accompagnements + 2 desserts

< 30 pers. : forfait de 1455€ TTC 31 à 60 pers. : 47€50 / pers. TTC 61 à 90 pers. : 46€50 / pers. TTC 91 à 120 pers. : 45€50 / pers. TTC + de 120 pers. : 44€50 / pers. TTC

## 3 plats + 3 accompagnements + 3 desserts < 30 pers. : forfait de 2190€ TTC

< 30 pers. : forfait de 2190€ TTC 31 à 60 pers. : 72€ / pers. TTC 61 à 90 pers. : 71€ / pers. TTC 91 à 120 pers. : 70€ / pers. TTC + de 120 pers. : 69€ / pers. TTC



## **NOUS CONTACTER**

04 83 11 68 11 contact@ovinivini.com 9 rue Frédéric Mireur – 83300 Draguignan



www.ovinivini.com Ne pas jeter sur la voie publique