

MR

MONACO
RECEPTIONS



Traiteur haut de gamme, hospitalités exclusives, services événementiels & conciergerie

High-end catering, exclusive hospitality, events & concierge services

Monaco Yachting 2019

25 - 28 SEPTEMBRE 2019
SEPTEMBER 25 - 28 , 2019

Sommaire / Contents

LES COCKTAILS EN LIVRAISON	P.3-9
COCKTAILS DELIVERIES	
Instant salé	P.4
Salted moment	
Instant sucré	P.5
Sweet moment	
Coffret déjeuner	P.6
Lunch box	
Lunch bag	P.7
Shopping	P.8-9
 LES COCKTAILS EN PRESTATION TRAITEUR	 P.10-13
COCKTAILS – CATERING SERVICE	
Cocktail 6 & 12 pièces	P.11
6 & 12 canapés cocktail	
Déjeuner « snacking »	P.12
Snacking lunch	
Cocktail déjeuner/dîner 20 pièces	P.13
Lunch-dinner cocktail / 20 canapés	
 LES DÉJEUNERS/DÎNERS EN PRESTATION TRAITEUR	 P.14-15
LUNCH/DINNER – CATERING SERVICE	
 LES OPTIONS	 P.16-18

COCKTAILS EN LIVRAISON COCKTAILS DELIVERIES



INSTANT SALÉ SALTED MOMENT

PLATEAU « SAVEURS OCÉANES » - 30 PIÈCES
« OCEAN FLAVOURS » TRAY

58,50 € HT
64,35 TTC

PLATEAU DE PICS FRAÎCHEURS – 30 PIÈCES
FRESH SKEWERS TRAY

54,00 € HT
59,40 TTC

PLATEAU DE TARTELETTES SALÉES – 30 PIÈCES
SALTED TARTS TRAY

52,50 € HT
57,75 TTC

PLATEAU VÉGÉTALIEN – 30 PIÈCES
VEGAN TRAY

53,25 € HT
58,57 TTC

PLATEAU DE MAKI BREAD – 25 PIÈCES
MAKI BREAD TRAY

45,00 € HT
49,50 TTC

PLATEAU DE LOBSTER ROLL – 20 PIÈCES
LOBSTER ROLL TRAY

52,00 € HT
57,20 TTC

PLATEAU DE MINI SANDWICHES BRETEL - 25
PIÈCES
MINI BRETEL SANDWICHES TRAY

42,50 € HT
46,75 TTC

PLATEAU DE CLUB XXL – 15 PIÈCES
XXL CLUB TRAY

42,80 € HT
47,08 TTC

PLATEAU DE BRIOCHAINS XXL – 15 PIÈCES
XXL BRIOCHE SANDWICHES TRAY

42,80 € HT
47,08 TTC

PLATEAU DE CUP DE SALADES – 12 PIÈCES
CUP SALADS TRAY

51,00 € HT
56,10 TTC

PANIER DE CRUDITÉ DE SAISON À CROQUER
(1KG)
VEGETABLES BASKET TO CRUNCH

35,00 € HT
38,50 TTC



INSTANT SUCRÉ SWEET MOMENT

PLATEAU DE SENSATIONS GOURMANDES – 30 PIÈCES
GOURMET SENSATIONS TRAY 48,00 € HT
52,80 TTC

PLATEAU DE TARTELETTES – 30 PIÈCES
TARTS TRAY 52,00 € HT
57,20 TTC

PLATEAU DE BABY TROPÉZIENNE – 15 PIÈCES
MINI TROPEZIENNE TRAY 27,50 € HT
30,25 TTC

PLATEAU DE BROCHETTES DE FRUITS FRAIS – 25 PIÈCES
FRESH FRUITS SKEWERS TRAY 48,00 € HT
52,80 TTC

PLATEAU DE MACARONS – 25 PIÈCES
MACAROONS TRAY 25,00 € HT
27,50 TTC

PLATEAU DE MOELLEUX & FINANCIERS – 25 PIÈCES
FONDANT CAKES & FINANCIERS TRAY 35,00 € HT
38,50 TTC

PLATEAU DE VERRINES GOURMANDES – 12 PIÈCES
GOURMET VERRINES TRAY 32,50 € HT
35,75 TTC



COFFRET DÉJEUNER - LUNCH BOX

1 entrée, 1 plat 1 dessert à sélectionner

1 starter , 1 main course , 1 dessert to select

29,09 € HT – 32,00 € TTC

(minimum de commande: 8 coffrets / minimum order of 8 boxes)

Packaging « coffret repas » avec couverts, verre jetable, sel, poivre, pain
Box with cutlery kit, disposable paper cup, salt, pepper, bread

Incluant une bouteille d'eau minérale 50CL
Including a 50CL mineral water

Entrées - Starters

Taboulé de quinoa et chou-fleur

Amande, coriandre, raisins secs, graines de grenade

Quinoa tabbouleh and cauliflower

Almond, coriander, raisin, grenade seeds

Artichauts aux olives, tomates cerises

Vinaigrette d'herbes

Artichokes with olives & cherries tomatoes

Herbs vinaigrette

Salade de melon et menthe fraîche

Melon salad and fresh mint

Plat - Main course

Poulet, crème de tomates

Capanota

Chicken, tomatoes cream

Capanota

Pavé de saumon, basilico presto

Légumes à la parmesane

Slice of salmon, basilico presto

Parmesan vegetables

Roastbeef, moutarde à l'estragon

Patatas bravas

Roastbeef, estragon mustard

Patatas bravas

Fromages - Cheese

Dessert

Pavlova aux fruits de saison

Seasonal fruits pavlova

Fondant au chocolat

Chocolate fondant

Crumble de fruits de saison

Seasonal fruits crumble



COFFRET DÉJEUNER VÉGÉTARIEN VEGAN LUNCH BOX



Grande salade d'été

Quinoa, lentilles corail, boulette végétarienne, légumes antipasti au citron confit

XXL summer salad

Quinoa, lentils, vegan croquettes, antipasti vegetables with candied lemon

Crème de pistache au lait de soja

Salade de fruits de saison, infusion aux fleurs d'hibiscus

Pistachio cream with soybean milk

Fruits salad, Hibiscus flowers infusion

LUNCH BAG

20,00 € HT – 22,00 € TTC

COMPOSITION DE LA BOX: BOX COMPOSITION:

Une salade individuelle

One individual salad

Un sandwich

One sandwich

Une pâtisserie

One pastry

Une eau minérale 50 cl

One mineral water 50 cl

Couverts, gobelet, serviette

Cutlery, glass, napkin



SEA SIDE BOX

Salade de fusilli, pesto de roquette, parmesan et pignons de pins

Fusilli salad, rocket pesto, parmesan and pine nuts

Briochin au thon, tomates confites, artichauts marinés, roquette

Tuna brioche sandwich, roasted tomatoes, marinated artichokes, rocket

Mousse au chocolat & pralines

Chocolate-almond mousse

COUNTRY SIDE BOX

Taboulé de quinoa aux herbes fraîches

Quinoa tabbouleh with fresh herbs

Briochin au poulet, fromage frais, pickles de légumes

Chicken brioche sandwich, fromage frais, vegetables pickles

Panacotta coulis de fruits

Panacotta fruits coulis



ASIATIC BOX

Salad pad thai

Pad thai salad

Sandwich bretzel saumon fumé, pousse épinard, crème citron

Smoked salmon bretzel sandwich, spinach, lemon cream

Tartelette aux abricots & pistaches

Apricots & pistachio tartlet

SHOPPING

BOISSONS – SOFT DRINKS

Jus d'orange (1L)	4,55€ HT – 5,00 € TTC
Orange juice (1L)	
Jus de fruits exotiques (1L)	4,55€ HT – 5,00 € TTC
Exotic Juices (1L)	
Coca-Cola (1,5L)	5,45€ HT – 6,00 € TTC
Coke (1,5L)	
Coca-Cola zéro (1,5 L)	5,45€ HT – 6,00 € TTC
Diet Coke (1,5L)	
Evian (75 CL)	3,66€ HT – 4,00 € TTC
Evian (75CL)	
San Pellegrino (75 CL)	
San Pellegrino (75 CL)	

CHAMPAGNE – BUBBLE SIDE

Champagne Monaco Réceptions (75CL)	25,00€ HT – 30,00 € TTC
Monaco Receptions Champagne (75CL)	
Champagne Lanson Black Label édition Monaco (75CL)	32,50€ HT – 39,00 € TTC
Lanson Black Label édition Monaco Champagne (75CL)	

VINS DE PROVENCE - PROVENCE WINES

Vin blanc Le Saint André – Domaine Figuière	10,00€ HT – 12,00 € TTC
White wine Le Saint André – Domaine Figuière	
Vin rosé Le Saint André – Domaine Figuière	10,00€ HT – 12,00 € TTC
Rosé wine Le Saint André – Domaine Figuière	
Vin rouge Signature – Domaine Figuière	15,00€ HT – 18,00 € TTC
Red wine Signature– Domaine Figuière	

BIÈRE - BEER

Bière Heineken 33CL	3,33€ HT – 4,00 € TTC
Heineken beer 33 CL	

GLACE À RAFRAÎCHIR (10KG) – ICE CUBE (10KG)	25,45€ HT – 28,00 € TTC
---	-------------------------

SHOPPING

Paquet de serviettes « cocktail » – 120 serviettes « Cocktail » napkins pack 20x20 – 120 napkins	8,33 € HT – 10,00 € TTC
Sac poubelle 100L à l'unité Individual rubbish bag 100L	0,50 € HT – 0,60 € TTC
Etui de 10 flûtes à champagne 10 champagne flutes pack	5,00 € HT – 6,00 € TTC
Etui de 25 verres gobelet 25 paper cups pack	4,17 € HT – 5,00 € TTC
Etui de 10 verres à vin 10 wine glasses pack	5,00 € HT – 6,00 € TTC
Assiettes en fibre de canne – 10 unités Cane fiber plates – 10 units	5,00 € HT – 6,00 € TTC
Tire-bouchon Buttonhook	5,00 € HT – 6,00 € TTC
Boule de pain supplémentaire Additionnal bread roll	1,00 € HT – 1,10 € TTC

LIVRAISON - DELIVERY

Livraison alimentaire sur stand Food delivery on your stand	55,00€ HT – 66,00 € TTC
Livraison de matériel de réception Equipment delivery	Tarif sur demande Quote on request

CONDITIONS DE COMMANDES ORDER CONDITIONS

Minimum de commande: 250,00 € TTC
Minimum order: 250,00 € TTC

Règlement de la totalité à la confirmation de commande
Full payment at the order confirmation

LES COCKTAILS EN PRESTATION TRAITEUR COCKTAILS - CATERING SERVICE



*Tarifs indicatifs, calculés sur une base de 30 convives
Alimentaire, cave, art de la table et personnel de service inclus
Hors mobilier*

*Indicative rates, calculated on a basis of 30 guests
Food, beverages, culinary art and staff included
Excluding furniture*

COCKTAIL 6 PIÈCES / 6 CANAPÉS COCKTAIL

Durée de service indicative = 45mn à 1h

Indicative duration of service = 45mn to 1h

RESTAURATION / FOOD

6 pièces salées par personne

6 salted appetizers per person

OU / OR

3 pièces salées, 3 pièces sucrées par personne

3 salted appetizers, 3 sweet miniatures per person

CAVE / BEVERAGES

1 coupe de champagne Lanson Black Label

1 glass of Lanson Black Label champagne

Service rafraîchissements (jus de fruits, eaux, sodas)

Refreshments service (fruits juices, mineral waters, sodas)

Sac de glaçons à rafraîchir

Ice cube

PERSONNEL / STAFF

1 serveur / 1 waiter

COCKTAIL 12 PIÈCES / 12 CANAPÉS COCKTAIL

Durée de service indicative = 1h30

Indicative duration of service = 1h30

RESTAURATION / FOOD

8 pièces salées froides par personne

8 salted cold appetizers per person

1 verrine salée par personne

1 salted verrine per person

3 pièces sucrées par personne

3 sweet miniatures per person

CAVE / BEVERAGES

1 coupe de champagne Lanson Black Label

1 glass of Lanson Black Label champagne

1 verre de verre (blanc ou rosé – Côtes de Provence, Domaine Figuière)

1 glass of wine (white or rosé - Côtes de Provence, Domaine Figuière)

Service rafraîchissements (jus de fruits, eaux, sodas)

Refreshments service (fruits juices, mineral waters, sodas)

Sac de glaçons à rafraîchir

Ice cube

PERSONNEL / STAFF:

2 serveurs / 2 waiters

ART DE LA TABLE & LOGISTIQUE

CULINARY ART & LOGISTIC

Verrerie complète

Glassware

Matériel de service, de bar, petit matériel, consommables

Service & bar Equipment, small equipments, consumables

Livraison & reprise sur site (hors reprise de nuit)

Delivery & recovery (except recovery by night)

35 € HT/ Pers. (À partir de 30 pers.)

35 € HT/ Guest (From 30 guests)



57 € HT/ Pers. (À partir de 30 pers.)

57 € HT/ Guest (From 30 guests)



DÉJEUNER SNACKING / SNACKING LUNCH

Durée de service indicative = 1h

Indicative duration of service = 1h

RESTAURATION / FOOD

6 pièces salées

6 salted appetizers

2 sandwiches « snacking »

2 « snacking » sandwiches

1 spécialité froide en cup

1 cold speciality in a cup

2 pièces sucrées « snacking »

2 sweet « snacking » miniatures

---> 18 pièces par personnes

---> 18 canapés per person

CAVE / BEVERAGES

1 verre de verre (blanc ou rosé – Côtes de Provence, Domaine Figuière)

1 glass of wine (white or rosé - Côtes de Provence, Domaine Figuière)

Service rafraîchissements (jus de fruits, eaux, sodas)

Refreshments service (fruits juices, mineral waters, sodas)

Sac de glaçons à rafraîchir

Ice cube

PERSONNEL / STAFF

2 serveurs

2 waiters

60 € HT/ Pers. (À partir de 30 pers.)

60 € HT/ Guest (From 30 guests)



ART DE LA TABLE & LOGISTIQUE

CULINARY ART & LOGISTIC

Verrerie complète

Glassware

Matériel de service, de bar, petit matériel, consommables

Service & bar Equipment, small equipments, consumables

Livraison & reprise sur site (hors reprise de nuit)

Delivery & recovery (except recovery by night)

COCKTAIL DÉJEUNER-DÎNER / 20 PIÈCES LUNCH-DINNER COCKTAIL / 20 CANAPÉS

75 € HT/ Pers. (À partir de 30 pers.)
75 € HT/ Guest (From 30 guests)

Durée de service indicative = de 1h30 à 2h
Indicative duration of service = from 1h30 to 2h

RESTAURATION / FOOD

- 12 pièces salées
- 12 salted appetizers
- 1 verrine salée froide
- 1 cold salted verrine
- 2 pièces salées chaudes
- 2 hot salted appetizers
- 4 pièces sucrées
- 4 sweet miniatures
- 1 verrine gourmande
- 1 sweet verrine

CAVE / BEVERAGES

- 1 coupe de champagne Lanson Black Label
- 1 glass of Lanson Black Label champagne
- 2 verres de vin (blanc ou rosé – Côtes de Provence, Domaine Figuière)
- 2 glasses of wine (white or rosé - Côtes de Provence, Domaine Figuière)
- Service rafraîchissements (jus de fruits, eaux, sodas)
- Refreshments service (fruits juices, mineral waters, sodas)
- Sac de glaçons à rafraîchir
- Ice cube

PERSONNEL / STAFF

- 2 serveurs
- 2 waiters

ART DE LA TABLE & LOGISTIQUE CULINARY ART & LOGISTIC

- Verrerie complète
- Glassware
- Matériel de service, de bar, petit matériel, consommables
- Service & bar Equipment, small equipments, consumables
- Livraison & reprise sur site (hors reprise de nuit)
- Delivery & recovery (except recovery by night)



LES DÉJEUNERS / DÎNERS EN PRESTATION TRAITEUR LUNCHES / DINNERS – CATERING SERVICE



*Tarifs indicatifs, calculés sur une base de 30 convives
Alimentaire, cave, art de la table et personnel de service inclus
Hors mobilier*

*Indicative rates, calculated on a basis of 30 guests
Food, beverages, culinary art and staff included
Excluding furniture*

DÉJEUNER / DÎNER LUNCH / DINNER

A partir de 85 € HT/ Pers. (À partir de 30 pers.)
From 85 € HT/ Guest (From 30 guests)

Service d'un menu 3 plats
3 courses service



CAVE - BEVERAGES

Vins fins (2 couleurs) – 1 bouteille pour 4 personnes

Fine wines (2 colours) – 1 bottle for 4 guests

Eaux minérales – 1 bouteille pour 2 personnes

Mineral waters – 1 bottle for 2 guests

Café & thé

Coffee & tea

PERSONNEL - STAFF

Vacation de 6h minimum – 6 hours shift minimum

2 serveurs / 2 waiters

1 cuisinier / 1 chef

ART DE LA TABLE & LOGISTIQUE

CULINARY ART & LOGISTIC

Nappage en coton & serviettes

Cotton coating & napkins

Fourniture de la verrerie

Glassware

Couverts en inox

Stainless steel cutlery

Service porcelaine blanche pour le déjeuner

White porcelain set for lunch service

Matériel de service, consommables

Service equipment, consumables

Livraison & reprise sur site (hors reprise de nuit)

Delivery & recovery (except recovery by night)



LES OPTIONS



OPTIONS

Demandez nous l'ensemble de nos services
Ask for our full list of services

MATÉRIEL & PERSONNEL DE SERVICE EQUIPMENT & STAFF

Pour votre stand ou les réceptions sur votre yacht, nous pouvons fournir tout le matériel que vous désirez:

Décoration

Fleurs

Buffets

Tables

Chaises...

Et le personnel de service nécessaire:

Hôtesse

Maîtres d'hôtel

Chefs de cuisine

For your stand or for your boat parties, we can provide you with the equipment you desire:

Decoration

Flowers

Buffets

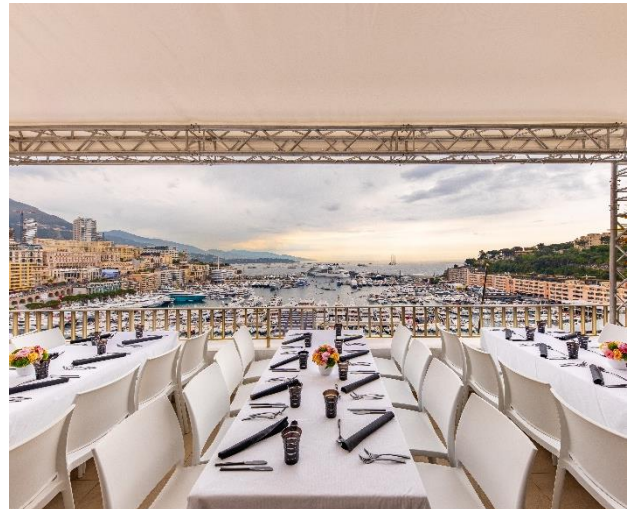
Tables & chairs...

And the necessary staff:

Hostesses

Waiters

Chefs...



CONCIERGERIE PRIVÉE

CONCIERGE SERVICES

Notre agence basée à Monaco est la solution à tous vos besoins pour la réussite de votre salon.

Our Monaco based agency can help you arrange all of your needs for a successful exhibition.



AGENCE RÉCEPTIVE CONCIERGERIE PRIVÉE

- Transferts (Grande remise, hélicoptères, navettes maritimes)
- Suggestions et réservations pour vos soirées (restaurants, clubs, etc.)
- Réservations d'hôtels et gestion de votre rooming-list



TRAVEL ARRANGEMENTS & CONCIERGE SERVICES

- Transfers (chauffeur limo, helicopters, maritime tenders)
- Suggestions and reservations of your nights-out (restaurants, clubs, and so on.)
- Hotels reservations and rooming list management



MR
MONACO
RECEPTIONS



Ermanno Palace
27, Boulevard Albert 1er
98000 Monaco
Contact commercial / Sales contact: Raphaëla Rivoire
T. +377 97 77 67 67 - +33(0)6 24 94 23 01
raphaela@monacoreceptions.mc
contact@monacoreceptions.mc
www.monacoreceptions.mc www.firstclassorg.mc



FIRSTCLASS
MONACO