

TRAITEUR

Balile

SOPHIA ANTIPOLIS



NOUS LIVRONS DE NICE A SOPHIA ANTIPOLIS

PLACE SOPHIE LAFFITTE

06560 VALBONNE

TÉL : 0483155283

EMAIL : baliletraiteursophia@gmail.com

Petits déjeuners & Pauses



PAUSE SIMPLE	3,55€ HT / pers
Café	
Sachets de thé & eau chaude	
Jus de fruits assortis	
Eau plate & eau gazeuse	
PAUSE DOLCE	4,50€ HT / pers
Verrine fromage blanc aux fruits rouges ou mangue	
Corbeille de fruits	
Jus de fruits assortis	
2 mini viennoiseries	
1 tranche de cake maison	
PAUSE CAFÉ	5,50€ HT / pers
Café	
Sachets de thé & eau chaude	
Jus de fruits assortis	
Eau plate & eau gazeuse	
2 mini viennoiseries ou 1 cookie & 1 sablé	
1 tranche de cake maison	
GOÛTER GOURMAND	7,10€ HT / pers
Café	
Sachets de thé & eau chaude	
Jus de fruits assortis	
Eau plate & eau gazeuse	
2 réductions sucrées	
1 Brochette de fruits frais	

Thermos de café	(prix sur demande)
Plateau de charcuterie	3,50€ HT / pers
Plateau de fromages	3,90€ HT / pers
Plateau de fruits frais de saison coupés	3,50€ HT / pers

Fourniture & petite vaisselle éco-responsable, nappage, livraison et dressage 1,00€ HT / pers

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant la saison ou les contraintes d'approvisionnement.

Tous les prix sont indiqués hors taxes

Plateaux Repas

PLATEAU DU CHEF

Offrez plus de choix à vos convives, optez pour le plateau du Chef
Composé selon le marché du jour

1 entrée

1 plat (viande / poisson / végétarien) + garniture

1 dessert

TRIO 17,90€ HT

Petit pain & couverts bois inclus

Entrée

Plat + garniture

Dessert

Fromage

2,20€ HT

Boisson individuelle

2,20€ HT TVA 5,5 %

Salade de légumes & thon mariné

Tataki de saumon

Wok de riz au gingembre

Ananas frais

Tarte de tomate & chèvre

Suprême de volaille à la plancha

Compotée de pomme de terre

Cheese cake aux fruits rouges

Ratatouille niçoise, tapenade & œuf poché

Brochette de falafels sauce menthe fraîche

Poêlée de légumes du soleil

Tiramisu aux fruits rouges



Plateaux Repas

PRESTIGE 24,90€ HT

Petit pain & couverts bois inclus

Entrée

Plat + garniture

Fromages

Dessert

ou

2 Entrées

Plat + garniture

Dessert

Fromage

2,20€ HT

Boisson individuelle

2,20€ HT TVA 5,5 %

Salade de légumes croquants & gambas

Filet de loup croustillant

Riz et ratatouille

Crumble de mangue

Salade de légumes rôtis, coppa
& stracciatella

Tagliata de cœur de rumsteack

Pommes de terre en persillade

Cheese cake aux fruits rouges

Légumes confits, quenelle de ricotta
& graines de courges

Houmous de pois chiches et tofu grillé

Poêlée de légumes de saison

Moelleux de pomme & myrtilles



Les Buffets

BUFFET DU CHEF

Laissez vous surprendre et guider par le buffet du chef composé uniquement de produit de saison.

Les entrées

Les plats (viande / poisson / végétarien) + garniture

Les desserts

DOLCE VITA 20,90€ HT

Petit pain individuel inclus

3 entrées

1 plat + garniture

3 desserts

Plateau de fromages

Supplément

2,50€ HT / pers

Boisson individuelle

2,20€ HT TVA 5,5 %

Exemple 1

Pinsa romana tomate & mozzarella

Salade fusilli maison au pesto

Salade de légumes croquants & graines

Brochette de volaille cuite à basse température

Salade pomme de terre au paprika

Plateau de fruits frais de saison coupés

2 pâtisseries du moment

Exemple 2

Pissaladière comme à Nice

Compotée de pomme de terre,

tomates séchées et olives

Salade Caesar

Dos de merlu rôti sauce vierge

Légumes du soleil en salade

Plateau de fruits frais de saison coupés

2 pâtisseries du moment

Fourniture & petite vaisselle éco-responsable, nappage, livraison et dressage 1,00€ HT / pers

Les Buffets

BUFFET SAVEURS 25,50€/HT

Petit pain individuel inclus

4 entrées

2 plats + garniture

4 desserts

Plateau de fromages

Supplément

2,50€ HT /pers

Boisson individuelle

2,20€ HT TVA 5,5 %

Exemple 1

Toast de foie gras de canard

Salade d'orechiette maison, pesto génoise & olives noires

Salade de légumes rôtis & féta

Salade de riz crevettes & ananas

Suprême de volaille aux poivrons confits

Pavé de saumon à la plancha

Ecrasé de pomme de terre

Plateau de fruits frais de saison coupés

3 pâtisseries du moment

Exemple 2

Crumble de ratatouille et pétales de grana

Blinis de saumon fumé

Salade de carottes et céleri au cumin & cranberries

Salade de quinoa aux aubergines

et fromage de brebis

Tagliata de bœuf, pesto et pétales de grana

Dos de cabillaud en croûte d'herbes

Fusilli maison & courgettes croquantes

Plateau de fruits frais de saison coupés

3 pâtisseries du moment

Possibilité de plats chauds sur demande

Fourniture & petite vaisselle éco-responsable, nappage, livraison et dressage 1,00€ HT / pers

BUFFET

Pique - nique



Servi sur plateau

Assortiments de 4 petits sandwichs + dessert	10,30€ HT
Assortiments de salades & de sandwichs + dessert	11,50€ HT
Assortiments de salades + dessert	12,40€ HT

Exemples de sandwich

Panini le classique Italien (tomate mozzarella et pesto genovese)

Sandwich Indien (poulet doré au tandoori, julienne de carottes)

Bagel au saumon (bagel, salade, coleslaw, saumon frais, fromage blanc aux herbes)

Focaccia italienne (Légumes rôtis, mozzarella)

Wrap libanais (légumes marinés, cream cheese menthe, falafels)

Exemples de salades

Salade de fusilli tricolore au thon, œuf & olives, copeaux de grana

Salade Caesar au poulet croustillant

Salade mesclun aux légumes grillés, tomates, falafels, sauce menthe

Salade de quinoa aux aubergines et fromage de brebis

Salade méditerranéenne (poivrons del piquillos, manchego, huile citronnée & tomates cerises)

Fourniture & petite vaisselle éco-responsable, nappage, livraison et dressage 1,00€ HT / pers

LES PANIERS

Sandwich + Dessert + Boisson	11,30€ HT
Salade XL + Dessert + Boisson	11,30€ HT
Plat du jour + Dessert + Boisson	12,40€ HT
Baby salade (mesclun, tomates cerises, billes de mozzarella)	1,50€ HT

Les Cocktail

COCKTAIL DU CHEF

Composez votre cocktail selon votre envie ou laissez notre chef vous guider.



6 Pièces
9,90€ HT / pers

8 Pièces
13,00€ HT / pers

12 Pièces
21,90€ HT / pers

15 Pièces
26,50€ HT / pers

Pièce supplémentaire
1,80€ HT / pers

LES SALÉS

Pissaladière comme à Nice

Wrap au saumon fumé et crème à l'aneth citronnée

Carré polaire à la truite fumée & raifort

Mini quiche au saumon

Navette à la mousseline de thon

Navette au saumon mariné

Verrine de houmous & poulet mariné

Navette au bœuf mariné teriyaki

Navette au magret fumé

Briochette de foie gras

Wrap au jambon Serrano

Fourniture & petite vaisselle éco-responsable, nappage, livraison et dressage 1,00€ HT / pers

Les Coctails

POUR LES VÉGÉTARIENS

Muffin courgette & chèvre
Falafels & sa sauce menthe
Cookie aux olives & féta
Brochette de tomate & mozzarella, pesto de basilic frais
Mini quiche au fromage
Mini quiche tomate & chèvre
Navette au poivrons confits
Croque monsieur aux saveurs de truffe
Croque monsieur au comté
Focaccia aux légumes méditerranéens
Wrap aux légumes du moment

LES SUCRÉS

Tartelette de fruits de saison
Financier à la framboise
Mini chou
Verrine de panna cotta à la mangue
Verrine de crème citron et meringue
Verrine de crème au chocolat & ses pépites
Verrine de pomme caramélisée au miel
Brownie
Macarons
Brochette de fruits de saison
Cannelés
Guimauves assorties
Verrine de cheese cake
Verrine de tiramisu





BOISSONS ET FOURNITURES DIVERSES

Forfait boissons sans alcool (eau, jus de fruits assortis , soda en bouteille plastique)	2,20€ HT / pers TVA 5,5 %
Forfait vin de qualité Provence IGP	5,00€ HT / pers
Forfait vin premium	12,00€ HT / pers
Prosecco la bouteille	16,00€ HT
Champagne la bouteille	de 35,00 à 75,00€ HT

LE SERVICE

Forfait 4 heures minimum	180,00€ HT
Heure supplémentaire	45,00€ HT

Location de vaisselle et de matériel supplémentaire sur demande

Conditions générales de vente

TARIFS VALABLES DU 1er MAI 2025

Nos prix s'entendent hors taxe + TVA applicable.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant la saison ou les contraintes d'approvisionnement.

Boisson et matériel supplémentaire sur demande.

Chaque commande doit être passée par mail, le nombre de convives confirmé au plus tard 72h avant la prestation et servira de base minimale de facturation.

Les plateaux repas individuels sont livrés avec un set de couverts éco-responsable en bois et un pain individuel par personne.

Nos produits doivent être consommés dès réception.
Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant la saison
ou les contraintes d'approvisionnement.
Liste des allergènes sur demande.

Pour toutes demandes de prestations spéciales un devis sera établi.
Règlement à réception facture sauf accord préalable.

Pour toute commande supérieure à 3000,00€ HT un acompte de 50% vous sera demandé.



BALILE TRAITEUR
À SOPHIA ANTIPOLIS

PLACE SOPHIE LAFFITTE
06560 VALBONNE

CONTACT

TÉL : 0483155283

JEAN MICHEL : 06 15 19 77 99

EMAIL : baliletraiteursophia@gmail.com

NOS ÉTABLISSEMENTS

DOLCE VITA & KUISINE

VOUS ACCUEILLENENT POUR LE DEJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI

À SOPHIA ANTIPOLIS

NOUS LIVRONS DE NICE A SOPHIA ANTIPOLIS