

TRAITEUR

*Balile*

SOPHIA ANTIPOLIS



NOUS LIVRONS DE NICE A SOPHIA ANTIPOLIS

PLACE SOPHIE LAFFITTE

06560 VALBONNE

TÉL : 0483155283

EMAIL : [baliletraiteursophia@gmail.com](mailto: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 1,50€ HT

(mesclun, tomates cerises, billes de mozzarella)

# Les Cocktails

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





## BOISSONS ET FOURNITURES DIVERSES

|   |                           |
|---|---------------------------|
| Forfait boissons sans alcool<br>( 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](mailto:baliletraiteursophia@gmail.com)

NOS ÉTABLISSEMENTS

DOLCE VITA & KUISINE

VOUS ACCUEILLENT POUR LE DEJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI

À SOPHIA ANTIPOLIS

NOUS LIVRONS DE NICE A SOPHIA ANTIPOLIS