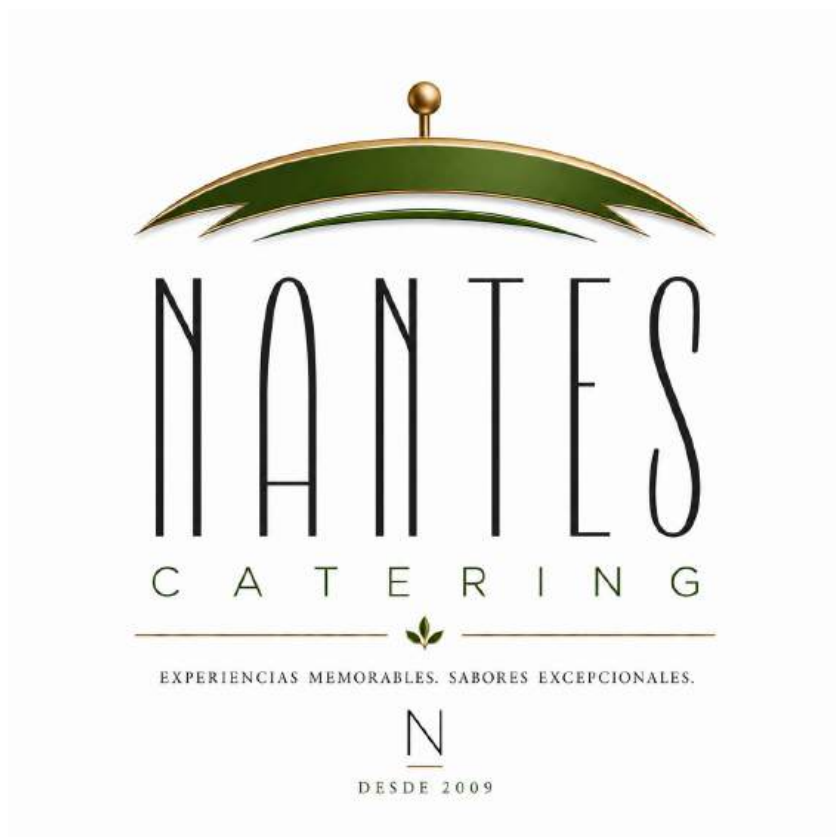




P R O P U E S T A G A S T R O N O M I C A
• Menú Formal Premium •

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

BIENVENIDOS A LA EXPERIENCIA NANTES CATERING

Sabores bien nuestros y un servicio diseñado para disfrutar

Entendemos que tu celebración es una noche única. Por eso, nos especializamos en crear propuestas gastronómicas a medida, combinando la abundancia y la excelente calidad de nuestra cocina con un servicio de atención impecable, cálido y profesional que cuida a tus invitados desde el primer momento.

En Nantes asumimos un verdadero compromiso con el éxito de tu fiesta. **Nos involucramos en cada etapa para garantizar que cada detalle de la puesta en escena, la atención de los camareros y la cocina salga exactamente como lo soñaron.** Creemos que la confianza se construye con transparencia; por eso, elegimos elaborar todo nuestro menú seleccionando materias primas de excelente calidad y fresca, asegurando que los sabores clásicos de siempre se disfruten en su máxima expresión.

Los invitamos a descubrir una propuesta pensada con la misma exigencia, generosidad y dedicación como si fuera para nuestra propia familia.

Bienvenidos a vivir un momento inolvidable.

“ EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS DISEÑADAS PARA CELEBRAR ”



◆ NANTES CATERING ◆

Experiencias gastronómicas para celebraciones excepcionales



info@nantescatering.com.ar



nantescatering.com.ar



5.436.1185



Florida, Vicente López
15.5.142.3796



facebook.com/nantescatering



instagram.com/nantescatering

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

FINGER FOOD CALIENTES

Nuestra propuesta está diseñada para que todos tus invitados disfruten de cada una de las variedades

◆ PINCHOS DE LANGOSTINOS AL PANKO

Crujientes langostinos seleccionados rebozados en panko y servidos en formato shot, acompañados por una reducción casera de salsa teriyaki con 8 horas de elaboración artesanal

◆ CROCANTES DE POLLO EN SESAMO Y CEREALES

Bocados de pechuga de pollo con un rebozado súper crocante de cereales y semillas de sésamo, servidos con una suave emulsión casera de mostaza y miel

◆ EMPANADAS DE OSOBUCO BRASEADO

Tradicionales empanadas caseras rellenas de un jugoso osobuco desmechado, braseado lentamente al horno durante horas en su propio jugo con vegetales seleccionados

◆ ALBONDIGUITAS A LA BARBACOA

Sabrosos bocados de carne vacuna artesanal, cocinados a fuego lento y bañados generosamente con una salsa barbacoa casera que combina notas dulces y ahumadas

◆ MINI BACON BURGERS

Jugosas hamburguesitas caseras de carne vacuna seleccionada, servidas en un pancito artesanal súper tierno, con una feta de queso cheddar fundido y panceta crujiente

◆ ESPIRALES DE HOJALDRE

Crujientes espirales de masa de hojaldre artesanal horneadas con queso parmesano gratinado y un toque de tomillo fresco, acompañados con un suave dip de mayonesa picante

◆ QUICHE DE CHOCLO Y ESPINACA

Sabrosas mini tartas caseras horneadas en masa tradicional, rellenas de una combinación bien generosa y cremosa de granos de choclo dulce, espinaca fresca y salsa blanca artesanal

◆ CANASTITAS DE BRIE Y HONGOS PICANTES

Delicadas canastitas caseras horneadas en masa tradicional, rellenas de queso brie Santa Rosa fundido, cebolla caramelizada y champiñones, con un sutil toque picante que realza los sabores



EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

FINGER FOOD FRIOS

Nuestra propuesta está diseñada para que todos tus invitados disfruten de cada una de las variedades

◆ ROLL DE SALMON AHUMADO Y CIBOULETTE

Finas laminas de salmon ahumado rellenas de un untuoso queso crema Finlandial emulsionado con ciboulette fresco



◆ SANDWICH DE PASTRON ARTESANAL

Finas lonjas de carne vacuna madurada en especias durante 7 días, acompañadas de pepinillos agri dulces y un suave toque de Finlandia

◆ TENEDOR NATURAL

Delicada combinación de jamón crudo seleccionado, hojas frescas de rúcula y una suave base de queso crema Finlandia
Disponibile en variante vegetariana con finas láminas de queso ahumado



◆ LANGOSTINOS EN CUCHARA DE PRESENTACION

Langostinos seleccionados salteados con un sutil toque de pimienta japonesa, servidos sobre una base de auténtico guacamole casero



◆ MOUSSE DE POLLO SOBRE BRISÉE

Mousse de pollo con un toque de mostaza servida sobre una masita brisée salada, terminada con una cebolla crocante arriba

◆ CROCANTE DE PERA Y QUESO AZUL

Delicada base crujiente artesanal coronada con peras asadas al horno, queso azul Santa Rosa de gran intensidad y una nuez mariposa seleccionada



◆ PROFITEROL DE PISTACHOS Y AHUMADOS

Delicada masa bomba artesanal rellena de un suave queso crema Finlandia, trocitos de panceta crocante y el toque final de pistachos tostados picados

◆ FOCACCIA DE MORTADELA CON PISTACHOS

Esponjosa focaccia artesanal horneada con cebolla caramelizada, rellena de delicadas láminas de mortadela italiana con pistachos premium



EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

FINGER FOOD ESPECIALES

Si tenés invitados con menú especial como Vegetariano/Vegano/Sin tacc, no te preocupes, que nosotros pensamos también en ellos

◆ TOFU FRITO CON VEGAN CREAM CHEESE

Dados de tofu marinados en hierbas, fritos en tempura crocante y acompañados por un untuoso queso crema vegano de elaboración propia

◆ ENSALADA PRIMAVERA

Refrescante combinación de cubos de pepino crocante, lentejas seleccionadas, cebolla morada y tomates concassé, aderezada con jugo de limón natural y una lluvia de perejil fresco

◆ CAESAR SALAD

Hojas de lechuga capuchina texturada, lascas de auténtico queso parmesano y nuestro aderezo Caesar artesanal, servida con una crocante cracker artesanal de garbanzos

◆ AREPITAS Y PALTA

Minis arepas de maíz dorado crujiente, rellenas de un suave hummus de palta y coronadas con garbanzos crocantes al horno

◆ FATAY

Tradicional empanada árabe de masa fina, generosamente rellena de soja texturada macerada en especias orientales y vegetales seleccionados

◆ QUICHE DE VERDURAS

Delicada tartaleta casera rellena de vegetales de estación salteados, ligados con una suave salsa blanca y gratinados con muzzalmendra fundida

◆ ALBONDIGAS DE BERENGENA

Bocados artesanales de berenjenas asadas y ahumadas, acompañados con una mayonesa casera sutilmente saborizada



EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

BARRA DE JUGOS FRUTALES

Diseñamos este espacio para complementar las bebidas en la recepción con propuestas frutales y muy frescas

◆ AGUA SABORIZADA DE POMELO CON ROMERO

Bebida natural y sin gas que combina la acidez cítrica del pomelo rosado con el aroma herbal del romero fresco. Una opción súper refrescante, ligera y elegante

◆ AGUA SABORIZADA DE LIMONADA CON JENGIBRE

Agua de la casa infundada de forma natural, servida sin gas. Combina las propiedades antioxidantes del limón con el toque aromático y vibrante del jengibre fresco. El equilibrio justo entre frescura y sabor



EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

ISLAS

(cuatro para elegir)



Nuestras islas están diseñadas para complementar los bocados en la recepción, por esto tienen reposición constante durante todo el tiempo que dure

MEXICANA

TACOS AL ESTILO MEXICANO

- Tacos de carne y vegetales
- Tacos de pollo y vegetales
- Tacos de vegetales



SALSAS PARA AGREGAR UN POCO DE PICANTE

- Salsas Tabasco: regular, jalapeño, ahumada, habanero y sriracha

PARA SUMAR SABOR

- Cheddar, guacamole, sour cream y pico de gallo

ACOMPaña LA FAJITA

- Nachos con cheddar derretido para picotear mientras te arman la fajita
- Quesadillas de queso y verdeo

ARGENTINA

PARA COMER EN SANDWICHITO O AL PLATO CON SALSAS

- Carne premium de ternera braseada en 12 hs.

ACOMPaña LA CARNE CON ESTAS SALSAS

- Chimichurri, criolla picante y pesto

PARA ARMAR

- Pancitos caseros

MIENTRAS ESTAS ESPERANDO

PODES PROBAR

- Provoletitas crujientes



info@nantes catering.com.ar



nantes catering.com.ar



5.436.1185



Florida, Vicente López
15.5.142.3796



facebook.com/nantes catering



instagram.com/nantes catering

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

ISLAS

(cuatro para elegir)



Nuestras islas están diseñadas para complementar los bocados en la recepción, por esto tienen reposición constante durante todo el tiempo que dure

AMERICANA

LA MAS RICA SELECCIÓN AL
ESTILO AMERICANO



- Bondiola de cerdo en cubos con salsa barbacoa
- Papas fritas, puedes agregarle cheddar y bacon
- Mac & Cheese

PONELE MAS SABOR CON
ESTAS SALSAS

- Blue Cheese
- Picante
- Cheddar

ORIENTAL

TRADICIONAL CON MUCHO SABOR

- Salteados de vegetales al wok, langostinos y brotes, con un toque de soja. En la base fideos de arroz al estilo japonés condimentado con salsa de soja

PARA QUE PRUEBES

- Yakitori, pinchos al estilo oriental
- Spring rolls veggie

ANIMATE

- SAKE japones



info@nantes catering.com.ar



nantes catering.com.ar



5.436.1185



Florida, Vicente López
15.5.142.3796



facebook.com/nantes catering



instagram.com/nantes catering

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

ISLAS

(cuatro para elegir)



Nuestras islas están diseñadas para complementar los bocados en la recepción, por esto tienen reposición constante durante todo el tiempo que dure

ITALIANA

NUESTRAS PASTAS

- Raviolos de verdura
- Penne rigate

COMBINA CON LAS SALSAS PODES ELEGIR DOS

- Parisienne: crema, champignones, jamón y pollo
- Filetto: tomates naturales, ajo, cebolla y morrones
- Bechamel: salsa blanca, nuez moscada y ciboulette
- Bolognesa: tradicional salsa bolognesa

PARA AGREGARLE

- Queso rallado
- Aceite de oliva
- Pimienta, sal y finas hierbas italianas
- Pancito relleno con salame, para picar mientras esperas tu cazuela



EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

ISLAS

(cuatro para elegir)



Nuestras islas están diseñadas para complementar los bocados en la recepción, por esto tienen reposición constante durante todo el tiempo que dure

DE CAMPO

DE LA QUESERIA

- Brie, pategrás, fontina, queso azul, cámbembert caliente

LOS MEJORES

- Salamín, cantimpalo, lomito ahumado, jamón crudo, jamón cocido, bondiola, mortadela, leberwurst

SI TE GUSTA PICAR

- Dips con aceitunas, berenjenas al escabeche, morrones asados, tomates confitados, frutas de estación

PARA DISFRUTAR

- Panes recién horneados: de campo, grisines, tostadita de focaccia, y pancitos saborizados

FONDUE DE QUESO

- Los mejores quesos combinados dentro de un pan de campo, tenés que comerlo!



EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

ISLAS

(cuatro para elegir)



Nuestras islas están diseñadas para complementar los bocados en la recepción, por esto tienen reposición constante durante todo el tiempo que dure

SUSHI (adicional \$12.000)

ROLLS

- Philadelphia roll: salmón fresco, palta y queso philadelphia
- New York roll: salmón fresco y palta
- Teriyaki roll: langostino apanado en panko, queso philadelphia, envuelto en salmón con salsa teriyaki



NIGIRI DE SALMÓN Y LANGOSTINOS

SASHIMI DE SALMÓN

LAS SALSAS

- De soja
- Teriyaki
- Tsume (base de caldo de pescado, salsa de soja y azúcar)
- Maracuyá (azúcar, miel y maracuyá)

AL ASADOR (adicional \$4.500)

RECIÉN SALIDO DE LA PARRILLA

- Salchichita parrillera
- Chorizo bombón
- Mollejas
- Chinchulín al limón
- Matambrito de cerdo
- Vegetales asados

PARA ACOMPAÑAR

- Los mas ricos pancitos



EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

PRINCIPALES (uno para elegir)

Carnes, aves y pescados cocinados a fuego lento para lograr el sabor perfecto.

Seleccioná una opción para tus invitados. Incluye pancitos de mesa

◆ **BONDIOLA GLASEADA A LA MOSTAZA ANTIGUA Y MIEL**

Bondiola de cerdo tiernizada en cocción lenta con cerveza artesanal, laqueada con mostaza en grano y miel pura. Se sirve acompañada de un sedoso puré de boniato caramelizado y tomates confitados al romero

◆ **SUPREMA RELLENA EN COSTRA DE PANCETA AHUMADA**

Pechuga de ave seleccionada, rellena de muzzarella hilada, espinaca tierna y jamón cocido, envuelta en panceta crocante. Acompañada de papas rústicas doradas y una cremosa salsa de hongos silvestres

◆ **OSOBUCO BRASEADO EN LARGA COCCIÓN CON ACEITE DE TRUFAS**

Garrón de osobuco sometido a un braseado lento de 6 horas en su propio jugo hasta lograr que se desarme al tacto. Se presenta sobre un suntuoso puré cremoso infusionado con aceite de trufas y una fina lluvia de panceta crocante

◆ **TERNERA EN LARGA COCCIÓN CON PURÉ RUSTICO**

Corte de ternera premium braseado lentamente durante 12 horas en su propio jugo de cocción. Se acompaña de un puré rústico al del verdeo, hilos de pesto y un toque vibrante de hummus de remolacha

◆ **CORDERO BRASEADO CON PAPAS CUÑA CROCANTES**

Tierno cordero cocinado a fuego lento durante toda la noche en su propio jugo. Se sirve sobre una base de morrones asados y se acompaña con papas cuña rústicas bien crocante (adicional \$6.000)

◆ **LOMO EN CAMISA DE PANCETA AL MALBEC**

Medallón de lomo envuelto en panceta crocante y salseado con una reducción de vino Malbec. Se acompaña de una papa al horno rellena con mix de quesos, panceta y cebollín, todo sobre hojas verdes (adicional \$6.000)

◆ **SALMÓN ROSADO EN COSTRA DE HIERBAS CON BASE DE PAPAS**

Medallón de salmón rosado sellado en manteca y terminado al horno con una cubierta crocante de hierbas frescas. Se sirve sobre un suave colchón de papas (adicional \$17.000)



EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

ASADO

Una experiencia de sabor intensa, donde la cocción paciente a las brasas potencia la calidad, el aroma y la extrema ternura de nuestros cortes premium



EL COMIENZO IDEAL, CHORIZO BOMBÓN Y MORCILLA ARTESANAL, SERVIDOS CRIJIENTES Y DIRECTO DE LAS BRASAS A LA MESA



NUESTRAS JOYAS, ASADO PREMIUM COCIDO A FUEGO LENTO Y UN VACÍO SELECCIONADO, GARANTIZANDO LA MÁXIMA TERNURA Y SABOR



ESPECIALIDADES DE LA PARRILLA, MATAMBRE DE CERDO TIERNIZADO Y POLLO JUGOSO MARINADO AL LIMÓN



PARA ACOMPAÑAR, LAS ENSALADAS
ARMALAS COMO QUIERAS, SALAD BAR

Tomate, lechuga, huevo, zanahoria, cebolla, rúcula, queso parmesano, crutones saborizados, choclo, papa, radicheta, brotes de soja



info@nantescatering.com.ar



nantescatering.com.ar



5.436.1185



Florida, Vicente López
15.5.142.3796



facebook.com/nantescatering



instagram.com/nantescatering

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

PRINCIPALES AL PASO (uno para elegir)

Reinventamos la cazuela para eventos descontracturados con una porción abundante, equivalente exacto a un principal de mesa. Perfecta para celebraciones distendidas, permitiendo degustar sabores complejos con total comodidad, tenedor en mano y disfrutando de la compañía mientras recorrés el espacio

- ◆ POLLO AL CURRY CON ARROZ Y VEGETALES
Dados de pollo marinados con curry, acompañado con arroz salteado con vegetales
- ◆ CROCANTE DE POLLO CON ENSALADA
Tiras de pollo con ensalada de rúcula y parmesano
- ◆ CERDO AGRIDULCE CON HONNEY MOUSTARD Y PURÉ DE BONIATO
Cerdo de cocción nocturna con mostaza, miel y cerveza, acompañado con puré de boniato
- ◆ OSOBUCO 6hs CON PURÉ CREMOSO SABORIZADO
Osobuco (braseado 6 horas) acompañado de puré cremoso con aceite de trufas y panceta crocante
- ◆ TERNERA 24hs CON PURÉ A LA CREMA
Ternera (braseada 24hs) con puré de papas a la crema
- ◆ LOMO STROGONOFF +\$3500 por persona
Cubos de lomo con cebolla, hongos champignón y crema de leche, acompañado con papas en cubo fritas



EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

POSTRES (uno para elegir)

El broche de oro de nuestro menú de pasos. Una cuidada selección de clásicos y creaciones de autor emplataadas, diseñadas para combinar texturas y sabores sofisticados que preparan el paladar para continuar la celebración



MARQUISE DE CHOCOLATE CON COOKIE DE FRUTOS DEL BOSQUE Y MERMELADA DE FRUTOS ROJOS

Marquise de chocolate, con el contrastante e increíble sabor de la cookie de frutos del bosque y mermelada de nuestra elaboración con frutos seleccionados



TEXTURA DE CHOCOLATE Y NARANJA

Brownie de chocolate con ralladura de naranjas, mousse de Nutella, acompañado con un bombón Ferrero rocher



APPLE CRUMBLE CON CREMA Y LIMA

Crumble tradicional de manzana, servido con crema batida y un sutil toque de ralladura de lima



CHEESECAKE A ELECCIÓN

La clásica e infalible tarta de queso con el topping que vos elijas: frutos rojos, dulce de leche, maracuyá u Oreo



CHOCOTORTA

Nuestra versión premium del clásico argentino: súper cremosa, húmeda y con el equilibrio justo



BROWNIE CON MOUSSE DE LIMÓN

Base compacta de brownie de chocolate amargo en contraste perfecto con una fresca mousse de limón y frutos rojos



EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

PRINCIPALES

(uno para elegir)
(veganos & vegetarianos)

Pastas artesanales, vegetales de estación y hongos seleccionados, cocinados a fuego lento para resaltar su sabor natural. Acompañado de pancitos caseros de la casa

◆ RISSOTTO CREMOSO DE HONGOS Y CÚRCUMA

Suntuoso arroz italiano perfectamente emulsionado con queso artesanal de almendras y notas de cúrcuma natural. Se sirve acompañado de una selección de vegetales de la huerta salteados al wok y champiñones frescos de estación

◆ SPAGUETTIS A LA MEDITERRANEA CON OLIVAS NEGRAS

Deliciosa pasta italiana cocinada al dente, salteada con una rica emulsión de tomates cherry confitados, olivas negras seleccionadas, finas láminas de ajo e infusionada con aceite de oliva extra virgen

◆ CURRY DE GARBANZOS CON EMULSIÓN DE COCO

Garbanzos tiernos braseados en una sedosa emulsión de curry artesanal y leche de coco, combinados con champiñones frescos. Se presenta servido dentro de un crocante pan de campo

◆ CREPE DE ESPINACA CREMOSO CON SALSA FILETTO

Suave y delicado crepe de espinaca, relleno con un suntuoso puré de calabaza asada, queso de almendras fundido, morrones ahumados y cebollas caramelizadas. Cubierto con una fina e intensa salsa filetto natural

POSTRES

(uno para elegir)
(veganos & vegetarianos)

Sutiles notas frutales y cremas sedosas, combinadas de forma artesanal para lograr el equilibrio perfecto en cada bocado



PERAS AL MALBEC EN REDUCCIÓN DE FRUTOS ROJOS

Suaves y delicadas peras seleccionadas, cocinadas a fuego lento en un suntuoso almíbar de vino Malbec. Se sirve acompañado de una intensa mermelada artesanal de frutos del bosque y una sedosa crema chantilly



COPA BOMBA TEXTURADA CON DULCE DE ALMENDRAS

Espectacular postre en capas que combina trozos crocantes de alfajor de chocolate artesanal, una suave crema montada y un fluido dulce de almendras casero. Se presenta coronado con un veteado de chocolate semi-amargo rallado



EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

TORTA DE DISEÑO

La protagonista visual de la celebración. Una pieza única creada a medida para lucir impecable en las fotos, coronar el corte simbólico y acompañar el brindis principal. Diseñamos su estética en conjunto para aportar elegancia a ese instante tan especial



BIZCOCHUELO EN VARIOS CORTES CON DULCE DE LECHE Y COBERTURA DE BUTTERCREAM

- Bizcochuelo de vainilla o chocolate bien esponjoso; pincelado con almíbar de limón. Varias capas de dulce de leche y cubierto con buttercream. La decoración la pensamos juntos



EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

PASTELERÍA

Una propuesta artesanal pensada para despertar sentidos, deleitar a tus invitados y asegurar que cada uno disfrute de una variedad exquisita de sabores

NUESTRAS TORTAS

LEMON PIE CON MERENGUE BRILLANTE

Tradicional lemon pie con merengue italiano

BOCADOS DE BROWNIE CON DULCE DE LECHE Y MERENGUE

Brownie súper húmedo, dulce de leche y nuestro merengue delicioso

PISTACHOS Y FRAMBUESA

Masa sablee de pistachos, relleno con crema de pistachos, con un top de frambuesas

TIRAMISÚ

Mascarpone, vainillas caseras y el mas rico café para humedecerlas

MINI PAVLOVAS DE FRUTAS DE ESTACIÓN

Deliciosa pavlova de merengue crocante, crema batida y frutas de estación

BOCADOS DE NY CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

Delicioso cheesecake , coronado con nuestra Mermelada casera de frutos rojos: arándanos, frambuesas, frutillas y moras

OREO Y DULCE DE LECHE

Base de galletitas de chocolate, crema oreo, dulce de leche y cubierto con mas crema con pedacitos de Oreo

CHOCOTORTA

Nuestra chocotorta no necesita explicación, solo que es la mejor que vas a probar



EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

PASTELERÍA

Una propuesta artesanal pensada para despertar sentidos, deleitar a tus invitados y asegurar que cada uno disfrute de una variedad exquisita de sabores

PARA PROBAR EN SHOTS

COCO Y DULCE DE LECHE

Trozos de pionono casero, dulce de leche y mucho coco rallado

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

Delicioso cheesecake (sin base), coronado con nuestra mermelada casera de frutos rojos: arándanos, frambuesas, frutillas y moras

OREO

Combinación exacta de cream cheese, Oreos y dulce de leche

MOUSSE DE NUTELLA

Suave mousse de Nutella coronado con medio Ferrero rocher

LEMON PIE

Lemon curd (sin base) con un copo de merengue italiano y menta

CHOCOTORTA

Nuestra chocotorta no necesita explicación, solo que es la mejor que vas a probar

SHOT DE MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO

Vasitos con mousse de chocolate negro y mousse de chocolate blanco



EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

PASTELERÍA

Una propuesta artesanal pensada para despertar sentidos, deleitar a tus invitados y asegurar que cada uno disfrute de una variedad exquisita de sabores

CUPCAKE TABLE



RED VELVET

Tradicional red velvet con frosting de queso crema



CHOCOLATE INTENSO

Para los amantes del chocolate, con chips de chocolate y ganache de chocolate blanco



NUTELLA

Vainilla relleno de Nutella, cubierto de crumble y salsa de Nutella



ARÁNDANOS

Esponjoso de arándanos, uno de los favoritos

VARIETÉ DE BUDINES



LIMÓN

Super esponjoso, con amapola y glase de limón



CARROT CAKE

No te pierdas nuestro carrot cake, especial de Nantes



ORANGE

Deliciosa naranja con glase y trozos de choco blanco

DELICIAS



CHURROS

Churros fritos con azúcar y dulce de leche



PROFITEROLES

Rellenos con dulce de leche y bañado en azúcar impalpable



ÉCLAIR

Dos variedades: rellenos con dulce de leche espolvoreados con azúcar impalpable y relleno de crema pastelera y cubierta de chocolate



EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

PASTELERÍA

Una propuesta artesanal pensada para despertar sentidos, deleitar a tus invitados y asegurar que cada uno disfrute de una variedad exquisita de sabores

PARA ACOMPAÑAR

FRUTAS FRESCAS DE ESTACIÓN FILETEADAS

Frutas cortadas para que cada comensal arme el plato a su elección



ALFAJORCITOS DE LIMÓN Y DULCE DE LECHE

Nubecitas de limón rellenas con dulce de leche

PANQUEQUES CON DULCE DE LECHE

Infaltables, deliciosos. Hechos en vivo, y puedes pedirlo con frutas

LO QUE NOS HACE DIFERENTES

MACARONS

*Variedad de colores y los mas increíbles rellenos: dulce de leche, frambuesa, pistachos, marroc
Café, limón y naranja*



CRÈME BRÛLÉE TRADICIONAL

Tradicional postre francés con azúcar quemada que le da un sabor único



CRÈME BRÛLÉE DE CHOCOLATE

El mismo delicioso Crème brûlée pero con el intenso sabor a chocolate



EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

CAFETERÍA NESPRESSO

Para acompañar nuestra pastelería. Una selección de los mejores blends de café premium, preparados en el momento. El cierre perfecto para la mesa dulce

BARRADE CAFÉ

Camareros exclusivos para servir el café

Variedad de sabores e intensidades de café (Ristretto, Volutto, Capriccio, Vanilla Eclair, Cocoa Truffle)



VARIEDAD DE TÉ INTI ZEN

Té clásico negro, Té con Dulce de leche y frutos rojos, Té con frutos tropicales



PARA ACOMPAÑAR

Leche y canela



NUESTRA CHOCOLATERÍA EXCLUSIVA

Cucharitas de chocolate para revolver el café, los mas deliciosos bombones rellenos y bocaditos con frutos secos y toppings, con chocolate belga



info@nantescatering.com.ar



nantescatering.com.ar



5.436.1185



Florida, Vicente López
15.5.142.3796



facebook.com/nantescatering



instagram.com/nantescatering

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

FIN DE FIESTA (uno para elegir)

La recarga de energía ideal para el final de la noche. Una propuesta informal, caliente y tentadora pensada para disfrutar en la pista y cerrar la celebración de la mejor manera

PIZZA PORTEÑA

Variedad de gustos, sobre una masa casera riquísima y muuuuucha muzzarella

MINI HOT DOGS

Panchos cortos con salsas a elección y obvio lluvia de papas

MEDIALUNAS DE MANTECA CON JAMÓN Y QUESO

Recién horneadas rellenas de jamón cocido y queso

PIZZANESA

Masa de pizza, rellana con milanesa de peceto, jamon cocido, muzzarella. Por fuera, salsa de tomate y muchiiiiisima muzzarella



info@nantes catering.com.ar



nantes catering.com.ar



5.436.1185



Florida, Vicente López
15.5.142.3796



facebook.com/nantes catering



instagram.com/nantes catering

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

NUESTRA PROPUESTA

UNA EXPERIENCIA CUIDADA EN CADA DETALLE



EQUIPO GASTRONÓMICO

*Jefe de cocina, chef ayudante
y ayudantes de cocina*



COORDINACIÓN DE SALÓN

*Maitre profesional durante
todo el evento*



SERVICIO DE EXCELENCIA

*Camareros, uno cada 8 invitados,
para poder brindar un servicio de
excelencia y que la atención sea
sobresaliente en todos los
momentos de la fiesta*



VAJILLA PREMIUM

Vajilla Volf, Focus y Tsuji



MANTELERÍA DE ALGODÓN

De color a elección



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Línea Coca Cola



TRASLADOS REFRIGERADO

Traslados en camión refrigerado



EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

NUESTRA PROPUESTA

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

• VALIDEZ DE LA PROPUESTA

Este presupuesto tiene una validez de 7 días a partir del envío del mismo.

• DEPÓSITO EN GARANTÍA

El cliente deberá entregar la suma de \$500.000 en concepto de garantía por cualquier rotura de vajilla que pudiera ocasionarse.

• DURACIÓN DEL SERVICIO

*El servicio tiene una duración de 8 horas, de querer un servicio con otra duración, este debe ser acordado previamente con **Nantes Catering**. Dentro del presupuesto esta contemplado el tiempo de armado antes del evento que sea necesario y el tiempo de desarmado posterior al evento que sea necesario para realizar el mismo.*

• ALIMENTOS Y BEBIDAS

Nantes catering se compromete a brindar un servicio con comida y bebida suficiente para todo el tiempo que este dure. El restante de alimentos y bebidas que quedasen luego de terminar el evento, será retirado por Nantes Catering. Para el caso de que el cliente opte por la opción de llevar el vino y el Champagne se cobrará \$1.000 por persona en concepto de descorche, lo que incluye el enfriado y servido de las bebidas dispuestas por el cliente tanto como las copas necesarias para dicho servicio.

• BASE MÍNIMA DE INVITADOS

Este presupuesto esta armado en base a 120 invitados adultos, en caso de modificarse el numero, se debe recotizar.

• CONFIRMACIÓN DE INVITADOS

La cantidad total de invitados debe ser confirmada 15 días antes de la fecha del evento, si la cantidad final fuera menor a la contratada inicialmente el valor del cubierto podría variar; si la cantidad fuera mayor esta diferencia debe ser abonada 7 días antes del evento.

• FORMA DE PAGO

Todos los valores expresados en la propuesta son mas IVA.

Para hacer efectiva la reserva de la fecha se debe abonar una seña no menor al 30% del valor total, el saldo restante se puede abonar de la siguiente manera:

- En cuotas mensuales con una indexación sobre lo no abonado a acordar con el cliente*
- El 70% restante 15 días antes del evento junto con la confirmación total de invitados, dicho saldo será abonado al valor actualizado del cubierto en el momento de hacerse efectivo el pago.*

Para congelar el valor total al momento de la seña se debe abonar el 100% de la totalidad de invitados.. En el caso de que se agreguen invitados al número ya pactado, estos deberán ser abonados al valor actualizado al momento de hacerse efectivo dicho pago.

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

NUESTRA PROPUESTA

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- VALOR DEL MENÚ PARA NIÑOS

El valor del cubierto de los niños es de la siguiente manera, de 0 a 3 años son sin cargo, de 4 a 9 años inclusive abonar el 50% del valor total, a partir de 10 años en adelante abonar el 100% del cubierto.

- VALOR DE ADICIONALES

En todos los casos donde se indique un valor adicional este es por persona.

- TRASLADO

CABA, zona norte, Saladillo, en caso de ser en una locación fuera de estos lugares, se debe recotarizar.

- NO INCLUIDO EN ESTA PROPUESTA

Funda y lazo de silla, mesas y sillas, hornos, anafes y heladeras.

Gracias por elegirnos.



info@nantescatering.com.ar



nantescatering.com.ar



5.436.1185



Florida, Vicente López
15.5.142.3796



facebook.com/nantescatering



instagram.com/nantescatering