



Agrément Sanitaire Européen

FR
81 052 002
CE



Traiteur Evènementiel Créateur de Réceptions

Albi – Toulouse – Montauban – Rodez

Réceptions d'Entreprises Année 2021

Pause café – Cocktails salés – Cocktails dînatoires
Buffets – Menus de travail – Boissons

Accueil Café

Pause Bienvenue

Boissons chaudes :

Café, Thé & Lait

Boissons froides :

Jus de fruits Oranges & Pommes Pressées

Eau plate & gazeuse

2 mini viennoiseries au beurre

(Pain chocolat - Croissant - Pain Raisin)

5,00 € ht par personne



Pause Détente

Boissons chaudes :

Café, Thé & Lait

Boissons froides :

Jus de fruits Oranges & Pommes Pressées

Eau plate & gazeuse

2 mini viennoiseries au beurre

(Pain chocolat - Croissant - Pain Raisin)

1 mini madeleine, 1 yaourt nature

Fromage, Jambon cuit Tradition, Pain

6,50 € ht par personne

Pause Gourmande

Boissons chaudes :

Café, Thé, Chocolat & Lait

Boissons froides :

Jus de fruits Oranges, Pamplemousses

& Pommes Pressées

Eau plate & gazeuse

2 mini viennoiseries au beurre

(Pain chocolat - Croissant - Pain Raisin)

1 mini madeleine, 1 yaourt nature

1 mini macaron, 1 mini muffin

Fromage, Jambon cuit Tradition

Pain

Salade de fruits

8,00 € ht par personne

Prestations

Sucre et glaçons à rafraîchir fournis

VAISSELLE ÉPHÉMÈRE

Gobelets, couverts, serviettes et nappes papier, assiettes

1,50 € ht / personne

VAISSELLE TRADITIONNELLE EN OPTION

Tasses et sous-tasses à café et thé, couverts inox
verres à jus de fruits et à long drink, assiettes porcelaines

2,50 € ht / personne

Nappe tissu blanc : 7,50 € ht l'unité

MINIMUM DE COMMANDE

20 personnes

SERVICE EN OPTION

1 personnel par tranche de 50 convives

23,50 € ht de l'heure par personnel

LIVRAISON

Offerte dans un rayon de 20 km autour de nos locaux

Au-delà : 1,00 € ht du km

FORFAIT INSTALLATION SANS SERVICE

30,00 € ht

TVA

Buffet livré uniquement : 5,5 %

Buffet avec prestation : 10 %

Vaisselle, nappage, service, livraison et
boissons alcoolisées : 20 %

Le Cocktail Salé

Le Cézanne

8 Pièces / personne

Canapés lunch Gourmet (2 Pièces)

Pain de mie aux épinards / caviar d'aubergines et fromage de brebis / décor amande
Pain polaire / chiffonnade de saumon fumé sur crème citronnée / décor sésame aneth et piment
Mini-blinis / délice de saumon sur tzatziki / décor de fève et graines de pavot
Pain de mie à la tomate / crème de pesto et parmesan / décor tomate cerise mi-séchée
Pain de mie malté / foie gras de canard sur chutney de mangue / décor graines de pavot
Pain de mie noir / poulet tikka massala / décor abricot
Pain « viennoiserie » rouge / crevette sauce cocktail au pamplemousse rose / décor paprika
Pain de mie malté / crème fromagère au chèvre / segment de figue noire mi-séchée
Mini-clafoutis aux herbes / fromage frais piquillos et Serrano / crème de roquette

Verrines sur présentoirs (1 Pièce)

Bloc de Foie gras de Canard – Compotée de Pommes
Coulis de Tomate – Mousse Pesto – Mozzarella – Tomates séchées
Mousse de Saumon – Mousse de Citron – Tartare de Saumon fumé – Ciboulette
Chèvre – Miel – Crumble fromage

Bouchées craquantes (2 Pièces)

Mini Tartelette de Noix de Saint-Jacques sur caviar de Tomates confites
Mini Tartelette de salade Crabe, Écrevisse et mangue, vinaigrette aux fruits de la passion

Saveurs d'Ailleurs (3 Pièces)

Chiffonnade de jambon Serrano sur son Pan con tomate
Assortiment de Maki
sauce Soja et Wasabi
Mini Tortillas garnies
Saumon fumé, Poulet tikka massala, Pastrami de Bœuf, Légumes chèvre

10,85 € ht par personne

Le Gauguin

10 Pièces / personne

Canapés lunch Gourmet (2 Pièces)

Pain de mie aux épinards / caviar d'aubergines et fromage de brebis / décor amande
Pain polaire / chiffonnade de saumon fumé sur crème citronnée / décor sésame aneth et piment
Mini-blinis / délice de saumon sur tzatziki / décor de fève et graines de pavot
Pain de mie à la tomate / crème de pesto et parmesan / décor tomate cerise mi-séchée
Pain de mie malté / foie gras de canard sur chutney de mangue / décor graines de pavot
Pain de mie noir / poulet tikka massala / décor abricot
Pain « viennoiserie » rouge / crevette sauce cocktail au pamplemousse rose / décor paprika
Pain de mie malté / crème fromagère au chèvre / segment de figue noire mi-séchée
Mini-clafoutis aux herbes / fromage frais piquillos et Serrano / crème de roquette

Verrines sur présentoirs (1 Pièce)

Bloc de Foie gras de Canard – Compotée de Pommes
Coulis de Tomate – Mousse Pesto – Mozzarella – Tomates séchées
Mousse de Saumon – Mousse de Citron – Tartare de Saumon fumé – Ciboulette
Chèvre – Miel – Crumble fromage

Bouchées craquantes (2 Pièces)

Mini Tartelette de Noix de Saint-Jacques sur caviar de Tomates confites
Mini Tartelette de salade Crabe, Écrevisse et mangue, vinaigrette aux fruits de la passion

Saveurs d'Ailleurs (3 Pièces)

Chiffonnade de jambon Serrano sur son Pan con tomate
Assortiment de Maki
sauce Soja et Wasabi
Mini Tortillas garnies
Saumon fumé, Poulet tikka massala, Pastrami de Bœuf, Légumes chèvre

Fromages a.o.p. sur Plateaux ardoise (2 Pièces)

coupés en petites bouchées cocktail
Fromage de Brebis Fermier de Lacauze
Cantal Doux, Bleu des Causses
Fromages de Chèvre du Tarn (Bûche Cendrée et Pavé Nature)
Pains spéciaux tranchés
(Muesli, Noix et Raisins)

15,00 € ht par personne

Le Monet

14 Pièces / personne

Canapés lunch Gourmet (2 Pièces)

Pain de mie aux épinards / caviar d'aubergines et fromage de brebis / décor amande
Pain polaire / chiffonnade de saumon fumé sur crème citronnée / décor sésame aneth et piment
Mini-blinis / délice de saumon sur tzatziki / décor de fève et graines de pavot
Pain de mie à la tomate / crème de pesto et parmesan / décor tomate cerise mi-séchée
Pain de mie malté / foie gras de canard sur chutney de mangue / décor graines de pavot
Pain de mie noir / poulet tikka massala / décor abricot
Pain « viennoiserie » rouge / crevette sauce cocktail au pamplemousse rose / décor paprika
Pain de mie malté / crème fromagère au chèvre / segment de figue noire mi-séchée
Mini-clafoutis aux herbes / fromage frais piquillos et Serrano / crème de roquette

Verrines sur présentoirs (1 Pièce)

Bloc de Foie gras de Canard – Compotée de Pommes
Coulis de Tomate – Mousse Pesto – Mozzarella – Tomates séchées
Mousse de Saumon – Mousse de Citron – Tartare de Saumon fumé – Ciboulette
Chèvre – Miel – Crumble fromage

Bouchées craquantes (2 Pièces)

Mini Tartelette de Noix de Saint-Jacques sur caviar de Tomates confites
Mini Tartelette de salade Crabe, Écrevisse et mangue, vinaigrette aux fruits de la passion

Saveurs d'Ailleurs (5 Pièces)

Chiffonnade de jambon Serrano sur son Pan con tomate
Assortiment de Maki
sauce Soja et Wasabi
Mini Tortillas garnies
Saumon fumé, Poulet tikka massala, Pastrami de Bœuf, Légumes chèvre
Mini Sandwiches tapas
Poulet cheddar-pain curcuma, Crème de légumes grillés-pain céréales, Jambon fumé-pain poivron pavot, Saumon fumé-pain citron aneth
Mini Bâgels garnis
Saumon fromage ciboulette pavot, Pastrami fromage moutarde à l'ancienne, Poulet oignon parmesan sésame, Cheddar tzatziki oignons frits

Festif (2 Pièces)

Briochain de bloc de Foie gras de Canard et son Chutney de figues
Mini Cuillère de Tartare de Saumon

Fromages a.o.p. sur Plateaux ardoise (2 Pièces)

coupés en petites bouchées cocktail
Fromage de Brebis Fermier de Lacauze
Cantal Doux, Bleu des Causses
Fromages de Chèvre du Tarn (Bûche Cendrée et Pavé Nature)
Pains spéciaux tranchés
(Muesli, Noix et Raisins)

21,80 € ht par personne

TOUS NOS COCKTAILS PEUVENT ETRE MODULÉS

Prestations

PRESTATION FOURNIE

Glaçons à rafraîchir, Glace pilée
Manges-debout avec housses, Présentoirs illuminés,
Fontaine à cocktail illuminée, Rehausseurs,
Platerie inox, Vasque inox, Serviettes cocktail en papier

VAISSELLE TRADITIONNELLE EN OPTION
Verres à vin et à long drink, assiettes cocktails
1,50 € ht / personne

Nappe tissu blanc : 7,50 € ht l'unité

MINIMUM DE COMMANDE
20 personnes

SERVICE EN OPTION
1 personnel par tranche de 40 convives
23,50 € ht de l'heure par personnel

LIVRAISON
Offerte dans un rayon de 20 km autour de nos locaux
Au-delà : 1,00 € ht du km

FORFAIT INSTALLATION SANS SERVICE
30,00 € ht

TVA
Buffet livré uniquement : 5,5 %
Buffet avec prestation : 10 %
Vaisselle, nappage, service, livraison et
boissons alcoolisées : 20 %

Le Cocktail Déjeunatoire ou Dîatoire

Le Van Gogh 12 Pièces / personne

Canapés lunch Gourmet (2 Pièces)

Pain de mie aux épinards / caviar d'aubergines et fromage de brebis / décor amande
Pain polaire / chiffonnade de saumon fumé sur crème citronnée / décor sésame aneth et piment
Mini-blinis / délice de saumon sur tzatziki / décor de fève et graines de pavot
Pain de mie à la tomate / crème de pesto et parmesan / décor tomate cerise mi-séchée
Pain de mie malté / foie gras de canard sur chutney de mangue / décor graines de pavot
Pain de mie noir / poulet tikka massala / décor abricot
Pain « viennoiserie » rouge / crevette sauce cocktail au pamplemousse rose / décor paprika
Pain de mie malté / crème fromagère au chèvre / segment de figue noire mi-séchée
Mini-clafoutis aux herbes / fromage frais piquillos et Serrano / crème de roquette

Verrines sur présentoirs (1 Pièce)

Bloc de Foie gras de Canard – Compotée de Pommes
Coulis de Tomate – Mousse Pesto – Mozzarella – Tomates séchées
Mousse de Saumon – Mousse de Citron – Tartare de Saumon fumé – Ciboulette
Chèvre – Miel – Crumble fromage

Saveurs d'Ailleurs (3 Pièces)

Chiffonnade de jambon Serrano sur son Pan con tomate
Assortiment de Maki
sauce Soja et Wasabi
Mini Tortillas garnies
Saumon fumé, Poulet tikka massala, Pastrami de Bœuf, Légumes chèvre

Atelier Plancha (2 Pièces)

Mini Brochettes de Volaille au curry
Mini Brochettes de magret de Canard sauce teriyaki / sésame doré
Mini Brochettes de Thon gingembre / citron
Mini Brochettes de queues de Gambas ail / basilic / piment d'Espelette

Fromages a.o.p. sur Plateaux ardoise (2 Pièces)

coupés en petites bouchées cocktail
Fromage de Brebis Fermier de Lacauze
Cantal Doux, Bleu des Causses
Fromages de Chèvre du Tarn (Bûche Cendrée et Pavé Nature)
Pains spéciaux tranchés
(Muesli, Noix et Raisins)

Sucré (2 Pièces)

Assortiment de Mignardises
Mini Pyramide de Macarons

18,90 € ht par personne

Le Renoir

16 Pièces / personne

Canapés lunch Gourmet (2 Pièces)

Pain de mie aux épinards / caviar d'aubergines et fromage de brebis / décor amande
Pain polaire / chiffonnade de saumon fumé sur crème citronnée / décor sésame aneth et piment
Mini-blinis / délice de saumon sur tzatziki / décor de fève et graines de pavot
Pain de mie à la tomate / crème de pesto et parmesan / décor tomate cerise mi-séchée
Pain de mie malté / foie gras de canard sur chutney de mangue / décor graines de pavot
Pain de mie noir / poulet tikka massala / décor abricot
Pain « viennoiserie » rouge / crevette sauce cocktail au pamplemousse rose / décor paprika
Pain de mie malté / crème fromagère au chèvre / segment de figue noire mi-séchée
Mini-clafoutis aux herbes / fromage frais piquillos et Serrano / crème de roquette

Verrines sur présentoirs (1 Pièce)

Bloc de Foie gras de Canard – Compotée de Pommes
Coulis de Tomate – Mousse Pesto – Mozzarella – Tomates séchées
Mousse de Saumon – Mousse de Citron – Tartare de Saumon fumé – Ciboulette
Chèvre – Miel – Crumble fromage

Saveurs d'Ailleurs (2 Pièces)

Mini Sandwiches tapas
Poulet cheddar-pain curcuma, Crème de légumes grillés-pain céréales, Jambon fumé-pain poivron pavot, Saumon fumé-pain citron aneth
Mini Tortillas garnies
Saumon fumé, Poulet tikka massala, Pastrami de Bœuf, Légumes chèvre

Festif (2 Pièces)

Briochain de bloc de Foie gras de Canard et son Chutney de figues
Mini Cuillère de Tartare de Saumon

Atelier Découpe de Jambon (2 Pièces)

Jambon Serrano entier sur son support avec son Pan con Tomate
ou Jambon Ibérique de Bellota (Pata Negra) supplément 2,00 €

Atelier Plancha (2 Pièces)

Mini Brochettes de Volaille au curry
Mini Brochettes de magret de Canard sauce teriyaki / sésame doré
Mini Brochettes de Thon gingembre / citron
Mini Brochettes de queues de Gambas ail / basilic / piment d'Espelette

Fromages a.o.p. sur Plateaux ardoise (2 Pièces)

coupés en petites bouchées cocktail
Fromage de Brebis Fermier de Lacauze
Cantal Doux, Bleu des Causses
Fromages de Chèvre du Tarn (Bûche Cendrée et Pavé Nature)
Pains spéciaux tranchés
(Muesli, Noix et Raisins)

Sucré (3 Pièces)

Assortiment de Mignardises
Mini Pyramide de Macarons
Mini canelé bordelais au Grand-Marnier

24,30 € ht par personne

Canapés lunch Gourmet (2 Pièces)

Pain de mie aux épinards / caviar d'aubergines et fromage de brebis / décor amande
Pain polaire / chiffonnade de saumon fumé sur crème citronnée / décor sésame aneth et piment
Mini-blinis / délice de saumon sur tzatziki / décor de fève et graines de pavot
Pain de mie à la tomate / crème de pesto et parmesan / décor tomate cerise mi-séchée
Pain de mie malté / foie gras de canard sur chutney de mangue / décor graines de pavot
Pain de mie noir / poulet tikka massala / décor abricot
Pain « viennoiserie » rouge / crevette sauce cocktail au pamplemousse rose / décor paprika
Pain de mie malté / crème fromagère au chèvre / segment de figue noire mi-séchée
Mini-clafoutis aux herbes / fromage frais piquillos et Serrano / crème de roquette

Verrines sur présentoirs (1 Pièce)

Bloc de Foie gras de Canard – Compotée de Pommes
Coulis de Tomate – Mousse Pesto – Mozzarella – Tomates séchées
Mousse de Saumon – Mousse de Citron – Tartare de Saumon fumé – Ciboulette
Chèvre – Miel – Crumble fromage

Saveurs d'Ailleurs (2 Pièces)

Mini Sandwiches tapas
Poulet cheddar–pain curcuma, Crème de légumes grillés–pain céréales, Jambon fumé–pain poivron pavot, Saumon fumé– pain citron aneth
Mini Tortillas garnies
Saumon fumé, Poulet tikka massala, Pastrami de Bœuf, Légumes chèvre

Festif (3 Pièces)

Briochain de bloc de Foie gras de Canard et son Chutney de figues
Mini Cuillère de Tartare de Saumon
Mini Tartelette de Noix de Saint-Jacques sur caviar de Tomates confites

Atelier Découpe de Jambon (2 Pièces)

Jambon Serrano entier sur son support avec son Pan con Tomate
ou Jambon Ibérique de Bellota (Pata Negra) supplément 2,00 €

Atelier Plancha (2 Pièces)

Mini Brochettes de Volaille au curry
Mini Brochettes de magret de Canard sauce teriyaki / sésame doré
Mini Brochettes de Thon gingembre / citron
Mini Brochettes de queues de Gambas ail / basilic / piment d'Espelette

Atelier Friteuse (2 Pièces)

Acras de Morue ; Mini Nems de légumes
Mini Camembert pané ; Tempura de Crevettes

Fromages a.o.p. sur Plateaux ardoise (2 Pièces)

coupés en petites bouchées cocktail
Fromage de Brebis Fermier de Lacauze
Cantal Doux, Bleu des Causses
Fromages de Chèvre du Tarn (Bûche Cendrée et Pavé Nature)
Pains spéciaux tranchés
(Muesli, Noix et Raisins)

Sucré (4 Pièces)

Assortiment de Mignardises : Mini Pyramide de Macarons
Mini Canelé bordelais au Grand-Marnier
Mini douceurs en Verrine
Pomme / Vanille – Caramel ; Mangue / Passion ; Chocolat / Chantilly ; Framboise / Crème brûlée / Crumble

30,30 € ht par personne

Prestations

PRESTATION FOURNIE

Glaçons à rafraîchir, Glace pilée
Manges-debout avec housses, Présentoirs illuminés,
Fontaine à cocktail illuminée, Rehausseurs,
Platerie inox, Vasque inox, Serviettes cocktail en papier

VAISSELLE TRADITIONNELLE EN OPTION

Verres à vin et à long drink, assiettes cocktails

1,50 € ht / personne

Nappe tissu blanc : 7,50 € ht l'unité

MINIMUM DE COMMANDE

Cocktail sans atelier : 20 personnes

Cocktail avec atelier : 40 personnes

SERVICE EN OPTION

1 personnel par tranche de 30 convives est nécessaire
au bon déroulement de la prestation
23,50 € ht de l'heure par personnel

LIVRAISON

Offerte dans un rayon de 20 km autour de nos locaux
Au-delà : 1,00 € ht du km

TVA

Buffet avec prestation : 10 %
Vaisselle, nappage, service, livraison et
boissons alcoolisées : 20 %





NOS ATELIERS CULINAIRES

Il est préconisé 2 Pièces par atelier

BAR À VAPEUR 2,55 € HT

Assortiment de Bouchées vapeurs et de Gyozas
accompagné de sauces asiatiques

ATELIER TARTINABLE 3,65 € HT

Assortiment de Tapenades et Caviars de Légumes maisons
Rillettes de la Mer et Rillettes du Mans
accompagné de pains grillés, pains spéciaux et gressini

BAR À CRUDITÉS À DIPPER 1,75 € HT

Assortiment de bâtonnets de Légumes croquants à piquer
accompagné de ses sauces condiments

BAR À PANINI 3,45 € HT

Dégustation de minis Panini toastés devant vous :
– Jambon sec, mozzarella
– Fromage de chèvre frais, tomates confites

ATELIER DEGUSTATION DE FOIE GRAS 4,55 € HT

Foie gras de canard mi-cuit accompagné de
Pain d'épices et pain aux fruits, Chutney de figues et Confit d'oignons
Perles de vin de Sauternes, Fleur de sel de Guérande et poivre du moulin

BAR À HUITRES 4,55 € HT

Fines de Claires ou Saint-Vaast n° 3 sur lit de glace pilée
accompagnées de Citron, Pain de seigle
Beurre de baratte demi-sel et Perles de Vinaigre aux échalotes





ATELIER DÉCOUPE DE JAMBON 3,20 € HT

Jambon SERRANO entier sur son support avec son Pan con Tomate

Jambon Ibérique de Bellota (PATA NÉGRA) supplément 2,75 € HT

Méli-mélo de cubes de melons et pastèques

ATELIER FRITEUSE 3,20 € HT

Acras de morue

Assortiment de mini samossas (poulet gingembre, crevette crabe)

Assortiment de mini nems (aux légumes, poulet, crevette crabe)

Beignet de crevettes

Tempura de crevettes

Cromesqui de fromage de chèvre fourré au miel

Tomato cheese bites

(mini bouchées aux tomates séchées, fromage et fines herbes)

Crispy hot kicks "sweet and spicy"

(bouchées au fromage à la crème et poivrons rouges)

Mini camembert pané

Bâtonnet de mozzarella, panure aux fines herbes

Peppers cheddar cheese

(lamelles de piments Jalapeños verts fourrées au cheddar)

ATELIER PLANCHA 4,00 € HT

Mignonette de caille

Mini brochette de magret de canard

(mariné sauce teriyaki et sésame doré)

Mini brochette de bœuf

(mariné moutarde à l'ancienne)

Mini brochette d'onglet de bœuf

Mini brochette de chapon

Mini brochette de volaille

(mariné au curry ou tandoori)

Mini brochette de porc

(mariné sauce saté)

Mini brochette de queues de gambas

(marinées citron, ail, basilic, piment d'Espelette)

Mini brochette de thon

(marinée gingembre, citron confit)

Couteaux à l'ail et persil



Le Buffet Froid

Le Rubens

Salades

50 gr par salade

Taboulé à l'Oriental
Salade de Tagliatelles au surimi
Salade Piémontaise au Jambon

Antipasti

50 gr

Poivrons, Courgettes, Aubergines grillés marinés à l'italienne

Assortiment de charcuteries

Jambon Serrano, Rosette, Chorizo, Coppa, Pâté en croûte,
Rillettes du Mans, Cornichons

Côté Mer

Terrine aux 3 Poissons

Viande froide

Rôti de Porc tranché
Moutarde, Mayonnaise

Petit pain nature individuel

Plateaux de Fromages A.O.P.

Fromage de Brebis Fermier de Lacauze
Cantal Doux, Bleu des Causses
Fromages de Chèvre du Tarn (Bûche Cendrée et Pavé Nature)
Petit pain spécial Muesli tranché

Dessert

Entremet Mangue / Passion

16,90 € ht par personne

Le Chagall

Salades

50 gr par salade

Taboulé à l'Oriental
Salade de Tagliatelles au surimi
Salade Piémontaise au Jambon
Salade de Pois chiches, ail et cumin

Antipasti

50 gr

Poivrons, Courgettes, Aubergines grillés marinés à l'italienne

Assortiment de charcuteries

Jambon Serrano, Rosette, Chorizo, Coppa, Pâté en croûte,
Rillettes du Mans, Cornichons

Côté Mer

Terrine aux 3 Poissons
Tartare de Saumon à l'aneth

Viandes froides

Rôti de Porc tranché
Rôti de Bœuf tranché
Moutarde, Mayonnaise

Petit pain nature individuel

Plateaux de Fromages A.O.P.

Fromage de Brebis Fermier de Lacauze
Cantal Doux, Bleu des Causses
Fromages de Chèvre du Tarn (Bûche Cendrée et Pavé Nature)
Petit pain spécial Muesli tranché

Dessert

Feuillantine Chocolat noir

22,20 € ht par personne

Le Buffet avec plat chaud

Le Pissaro

Salades

50 gr par salade

Taboulé à l'Oriental

Salade de Tomates Mozzarella Basilic

Salade Piémontaise au Jambon

Antipasti

50 gr

Poivrons, Courgettes, Aubergines grillés marinés à l'italienne

Assortiment de charcuteries

Jambon Serrano, Rosette, Chorizo, Coppa, Pâté en croûte,

Rillettes du Mans, Cornichons

Côté Mer

Terrine aux 3 Poissons

Plat chaud au choix

Fondant de Volaille farci aux Cèpes, sauce Forestière et Estragon

Noix de joue de Porc confite, sauce à la bière et au miel

Dos de Colin ou Merlu, sauce beurre blanc

Garnitures individuelles (1 féculent + 1 légume au choix)

Gratin Dauphinois ou Quenelles d'écrasé de pommes de terre Vitelotte

Méli-mélo de mini légumes confits ou Mélange de Légumes oubliés

(Panais, Rutabagas, Carottes jaunes, Potirons, Topinambours)

Petit pain nature individuel

Plateaux de Fromages A.O.P.

Fromage de Brebis Fermier de Lacauze

Cantal Doux, Bleu des Causses

Fromages de Chèvre du Tarn (Bûche Cendrée et Pavé Nature)

Petit pain spécial Muesli tranché

Dessert

Aumônière aux pommes, caramel au beurre salé

25,50 € ht par personne

Le Dali

Salades

50 gr par salade

Taboulé à l'Oriental

Salade de Tagliatelles au surimi

Salade Piémontaise au Jambon

Antipasti

50 gr

Poivrons, Courgettes, Aubergines grillés marinés à l'italienne

Assortiment de charcuteries

Jambon Serrano, Rosette, Chorizo, Coppa, Pâté en croûte,

Rillettes du Mans, Cornichons

Côté Mer

Terrine aux 3 Poissons

Plat chaud au choix

Magret de Canard sauce au miel, réduction de balsamique,

ananas caramélisé au poivre de Sichuan

Quasi de Veau à la Mangue et coriandre fraîche (suppl. 1,00 €)

Pavé de Loup sauvage, sauce hollandaise (suppl. 1,50 €)

Garnitures individuelles (1 féculent + 1 légume au choix)

Gratin Dauphinois ou Quenelles d'écrasé de pommes de terre Vitelotte

Méli-mélo de mini légumes confits ou Mélange de Légumes oubliés

(Panais, Rutabagas, Carottes jaunes, Potirons, Topinambours)

Petit pain nature individuel

Plateaux de Fromages A.O.P.

Fromage de Brebis Fermier de Lacauze

Cantal Doux, Bleu des Causses

Fromages de Chèvre du Tarn (Bûche Cendrée et Pavé Nature)

Petit pain spécial Muesli tranché

Dessert

Dôme royal au chocolat noir

32,30 € ht par personne



Prestations

VAISSELLE ÉPHÉMÈRE

Gobelets, couverts, serviettes et nappes papier, assiettes
1,50 € ht / personne

VAISSELLE TRADITIONNELLE EN OPTION

Petites et grandes assiettes porcelaines, couverts inox
verres à vin et à eau
3,00 € ht / personne
Nappe tissu blanc : 7,50 € ht l'unité
Serviette tissu blanc : 0,65 € ht l'unité

MINIMUM DE COMMANDE

Buffet froid : 20 personnes
Buffet avec plat chaud : 40 personnes

SERVICE EN OPTION

1 serveur par tranche de 30 convives
1 cuisinier par tranche de 40 convives (si plat chaud)
sont nécessaires au bon déroulement de la prestation
23,50 € ht de l'heure par personnel

LIVRAISON

Offerte dans un rayon de 20 km autour de nos locaux
Au-delà : 1,00 € ht du km

FORFAIT INSTALLATION SANS SERVICE

30,00 € ht (Buffet froid uniquement)

TVA

Buffet froid livré uniquement : 5,5 %
Buffet avec prestation : 10 %
Vaisselle, nappage, service, livraison et
boissons alcoolisées : 20 %

Le Menu de Travail

Le Manet

Entrée au choix

Carpaccio de Bœuf, ses copeaux de Parmesan
Tartare de Saumon à l'Aneth, son pain craquant Norvégien
Entremet marin aux noix de Saint-Jacques sur lit de Mesclun

Plat chaud au choix

Fondant de Volaille farci aux Cèpes, sauce Forestière et Estragon
Noix de joue de Porc confite, jus de Cochon aux oignons confits
et lardons de Jambon ibérique
Dos de Merlu du Cap, sauce beurre blanc

Garnitures individuelles (1 féculent + 1 légume au choix)

Gratin Dauphinois ou Polenta et sa Duxelle de champignons
Méli-mélo de mini légumes confits ou Mélange de Légumes oubliés
(Panaïs, Rutabagas, Carottes jaunes, Potirons, Topinambours)

Petit pain nature individuel

Dessert au choix

Entremet Mangue / Passion
Feuillantine Chocolat noir
Mousse Poire-Caramel

Café

Avec machines Nespresso

Eaux minérales

Plate et gazeuse

19,40 € ht par personne

Le Modigliani

Entrée au choix

Entremet marin au Saumon et Mascarpone
Opéra de crème de bloc de Foie gras et gelée de figues
sur son biscuit façon pain d'épices
Parfait à la Truite et aux Asperges

Plat chaud au choix

Estouffade de Bœuf aux aubergines grillées et tomates confites
Pavé de Loup de mer sauvage, sauce Hollandaise
Coq au Vin

Garnitures individuelles (1 féculent + 1 légume au choix)

Gratin Dauphinois ou Polenta et sa Duxelle de champignons
Méli-mélo de mini légumes confits ou Mélange de Légumes oubliés
(Panaïs, Rutabagas, Carottes jaunes, Potirons, Topinambours)

Petit pain nature individuel

Assiette de 2 Fromages A.O.P.

Salade verte au balsamique
Sa tranche de pain Muesli

Dessert au choix

Dôme au Chocolat noir, sa crème anglaise
Aumônière aux pommes, caramel au beurre salé
Bavarois aux Fruits rouges et son coulis

Café

Avec machines Nespresso

Eaux minérales

Plate et gazeuse

25,80 € ht par personne

Le Menu de Gala

Le Kandinsky

Entrée au choix

Salade de Noix de Saint-Jacques et queues d'Ecrevisses aux éclats de Mandarines, sauce Bisque de Homard crémée
Tartare de Saint-Jacques au basilic sur socle de crème de pois parfumée à la menthe
Assiette Terre/Mer (Foie gras de Canard, Saumon fumé)

Plat chaud au choix

Magret de Canard sauce au miel, réduction de balsamique, ananas caramélisé au poivre de Sichuan
Quasi de Veau à la Mangue et coriandre fraîche (suppl. 1,00 €)
Filet de Bœuf Wellington, sauce au Foie gras et Madère (suppl. 2,00 €)

Garnitures individuelles (1 féculent + 1 légume au choix)

Gratin Dauphinois ou Polenta et sa Duxelle de champignons
Méli-mélo de mini légumes confits ou Mélange de Légumes oubliés
(Panais, Rutabagas, Carottes jaunes, Potirons, Topinambours)

Petit pain nature individuel

Assiette de 2 Fromages A.O.P.

Salade verte au balsamique
Sa tranche de pain Muesli

Dessert au choix

Galet Noisette Praliné, glaçage Cassis, sa mini meringue
Pyramide aux 3 Chocolats, sa chouquette aux pépites de chocolat
Bavarois Vanille Caramel, sa Tuile aux Amandes

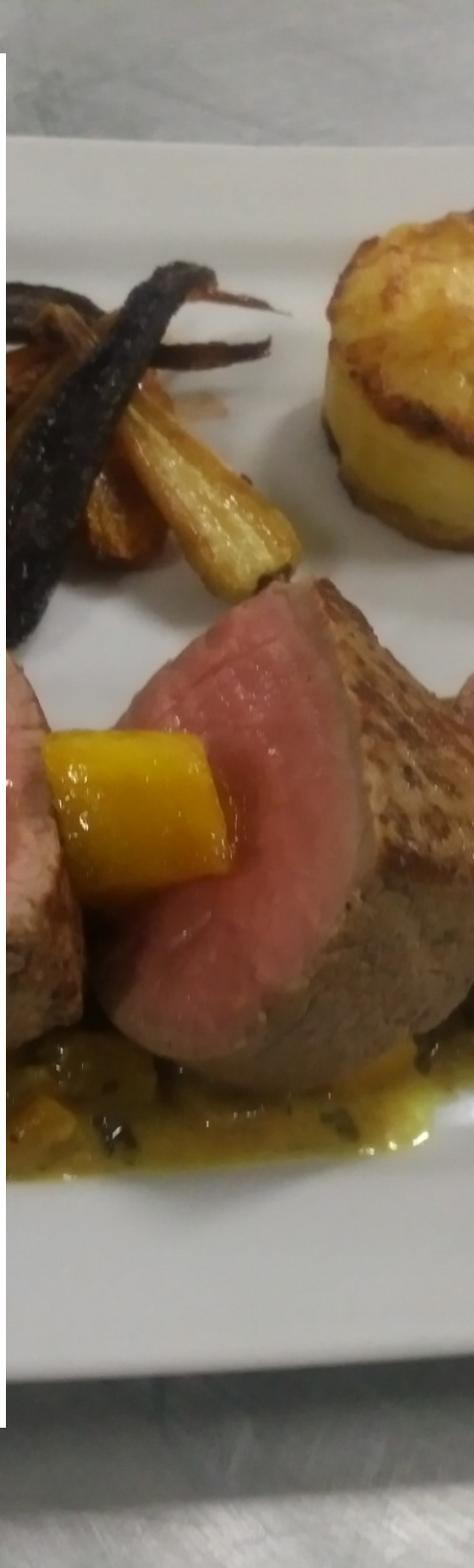
Café, son mini Canelé au Grand-Marnier

Avec machines Nespresso

Eaux minérales

Plate et gazeuse

23080 € ht par personne



Prestations

VAISSELLE TRADITIONNELLE EN OPTION

Petites et grandes assiettes porcelaines
couverts inox
verres à vin et à eau, flûte à Champagne
accessoires de table
3,50 € ht / personne
Nappe tissu blanc : 7,50 € ht l'unité
Serviette tissu blanc : 0,65 € ht l'unité

MINIMUM DE COMMANDE

30 personnes

SERVICE EN SUPPLÉMENT

1 serveur par tranche de 20 convives
1 cuisinier par tranche de 40 convives sont
nécessaires au bon déroulement de la prestation
23,50 € ht de l'heure par personnel

LIVRAISON

Offerte dans un rayon de 20 km autour de nos locaux
Au-delà : 1,00 € ht du km

TVA

Buffet avec prestation : 10 %
Vaisselle, nappage, service, livraison et
boissons alcoolisées : 20 %

Les Boissons

EAUX MINERALES

Cristaline bout. plastique 0,5 L	0,80 € ht
Cristaline bout. plastique 1,5 L	1,10 € ht
Évian PET 1 L	1,80 € ht
Badoit fines bulles PET 1 L	2,00 € ht
San Pellégrino PET 1 L	2,00 € ht
Évian bout. verre 1 L	2,70 € ht
Badoit fines bulles bout. verre 1 L	2,90 € ht
San Pellégrino bout. verre 1 L	2,90 € ht

SOFTS

Coca-cola PET 1,25 L	3,00 € ht
Coca-cola Zéro PET 1,25 L	3,00 € ht
Orangina, Ice tea, Schweppes PET 1,5 L	4,50 € ht
Jus d'oranges bout. verre 1 L	4,50 € ht
Jus d'oranges pressées bout. verre 1 L	7,00 € ht
Jus de pommes bout. verre 1 L	4,50 € ht
Jus de pommes pressées bout. verre 1 L	7,00 € ht

COCKTAILS

le litre

20 cl / personne (mini 20 pers)	
Sangria rouge	4,50 € ht
Sangria blanche	5,00 € ht
Soupe champenoise (mousseux)	8,35 € ht
Punch des îles	8,35 € ht
Punch sans alcool	7,20 € ht

BIERE

Location tireuse à bières	40,00 € ht
Fût 30 L bière allemande 5 °	80,00 € ht
100 gobelets offerts par fût livré	

BOISSONS CHAUDES

Café en machine Nespresso	1,35 € ht
Thé, Infusion	1,35 € ht

VINS BLANCS SECS 75 cl

Zangre, IGP Oc, Famille Cros Pujol	6,25 € ht
Château de Terride, Cuvée Gravette AOP Gaillac	6,60 € ht
Chardonnay Grézan IGP Oc	9,90 € ht
Les Flamants AOP Picpoul de Pinet	10,50 € ht
Macon Lugny Saint-Pierre, AOP Bourgogne	14,00 € ht
Domaine des Émois AOP Sancerre Bio	19,00 € ht

VINS BLANCS DOUX 75 cl

Château de Terride, Cuvée Diva AOP Gaillac	6,60 € ht
--------------------------------------------	-----------

VINS ROSÉS 75 cl

Château de Terride, Cuvée Gravette AOP Gaillac	6,60 € ht
Grézan, AOP Faugères	11,25 € ht
Charme des Demoiselles, AOP Côtes de Provence	13,75 € ht

VINS ROUGES 75 cl

Zangre, IGP Oc, Famille Cros Pujol	6,25 € ht
Château de Terride, Cuvée Gravette AOP Gaillac	7,00 € ht
Grézan, AOP Faugères	11,25 € ht
Joseph Mellot, AOP Saint Nicolas de Bourgueil	13,75 € ht
Coteaux des Moines, AOP Bourgogne	14,60 € ht
Pic Saint Loup AOP, famille Cros Pujol	15,40 € ht

VINS PÉTILLANTS ET CHAMPAGNES 75 cl

Château de Terride, Cuvée Instant brut AOP Gaillac	11,50 € ht
Château de Terride, Cuvée Instant rosé AOP Gaillac	11,50 € ht
Champagne Jean-Noël Haton Classic	18,25 € ht
Champagne Jean-Noël Haton Réserve	20,80 € ht
Champagne Jean-Noël Haton Extra Blanc de Blancs	29,00 € ht
Champagne brut Nicolas Feuillatte	29,00 € ht
Champagne brut Besserat de Bellefon Grande Tradition	36,00 € ht
Champagne brut Ruinard	37,50 € ht
Champagne brut rosé Nicolas Feuillatte	39,00 € ht
Champagne brut Impérial Moët & Chandon	45,00 € ht

TVA

Boissons non alcoolisées :
en livraison simple sans service : 5,5 %
avec prestation de service : 10 %
Boissons alcoolisées : 20 %



LES ROUGES

ZANGRE, IGP OC, FAMILLE CROS PUJOL

Véritable vin du sud à la robe violine sombre, nez puissant de petits fruits rouges. La bouche est veloutée, les tanins soyeux offrent un vin agréable et léger.

GRÉZAN, AOP FAUGÈRES

Vin représentatif du terroir schisteux de Faugères. Sa robe pourpre et son nez floral séducteur de bourgeons de cassis et fruits à noyaux offrent une bouche ronde, suave et charnue caractérisée par sa fraîcheur.

JOSEPH MELLOT, AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

Le Cabernet Franc dans son expression de framboise, cassis et violette, une robe soutenue et une bouche fraîche comme un matin d'automne.

COTEAUX DES MOINES, AOP BOURGOGNE

Le croquant du Pinot Noir Bourguignon avec une belle finale légèrement épicée, le plaisir et la légèreté.

PIC SAINT LOUP, AOP, FAMILLE CROS PUJOL

Véritable empreinte de la Syrah dans une approche toute florale, fraîche, issue des plus beaux terroirs calcaires des hauteurs du Pic Saint Loup. Le nez aérien exprime la violette et les fruits frais. La bouche, par sa finale poivrée, est rafraîchissante.

LES CHAMPAGNES

JEAN-NOËL HATON CLASSIC

Attaque fraîche et souple, finale plaisante et équilibrée.

JEAN-NOËL HATON RÉSERVE

Bouche ample et généreuse, beau retour sur le fruit frais, un très beau champagne fin et complexe.

JEAN-NOËL HATON EXTRA BLANC DE BLANCS

Une subtile combinaison pour ce 100% Chardonnay, longueur et vivacité pour ce grand Blanc de Blancs.

RUINART BRUT

On ne le présente plus, une robe limpide et brillante, un nez fin et frais, quelques notes florales et épicées. Une bouche franche et équilibrée pour le bonheur des papilles !

LES BLANCS

SANCERRE BLANC DOMAINE DES EMOIS BIO

Très beau Sauvignon des coteaux d'Amigny, onctueux et long en bouche.

CHARDONNAY GRÉZAN IGP OC

Fraîcheur et minéralité rare pour un blanc du Languedoc, une bombe sur votre table !

ZANGRE, IGP OC, FAMILLE CROS PUJOL

Un joli nez aux arômes de citron et d'aneth, une bouche ample, acidulée et désaltérante pour ce bon rapport qualité/prix.

MACON LUGNY SAINT-PIERRE, AOP BOURGOGNE

Un beau Chardonnay et une magnifique porte d'entrée à la Bourgogne, toasté maîtrisé et longue fin de bouche.

LES FLAMANTS, AOP PICPOUL DE PINET

Vin vif avec des notes citronnées et florales suivies d'une légère amertume rafraîchissante.

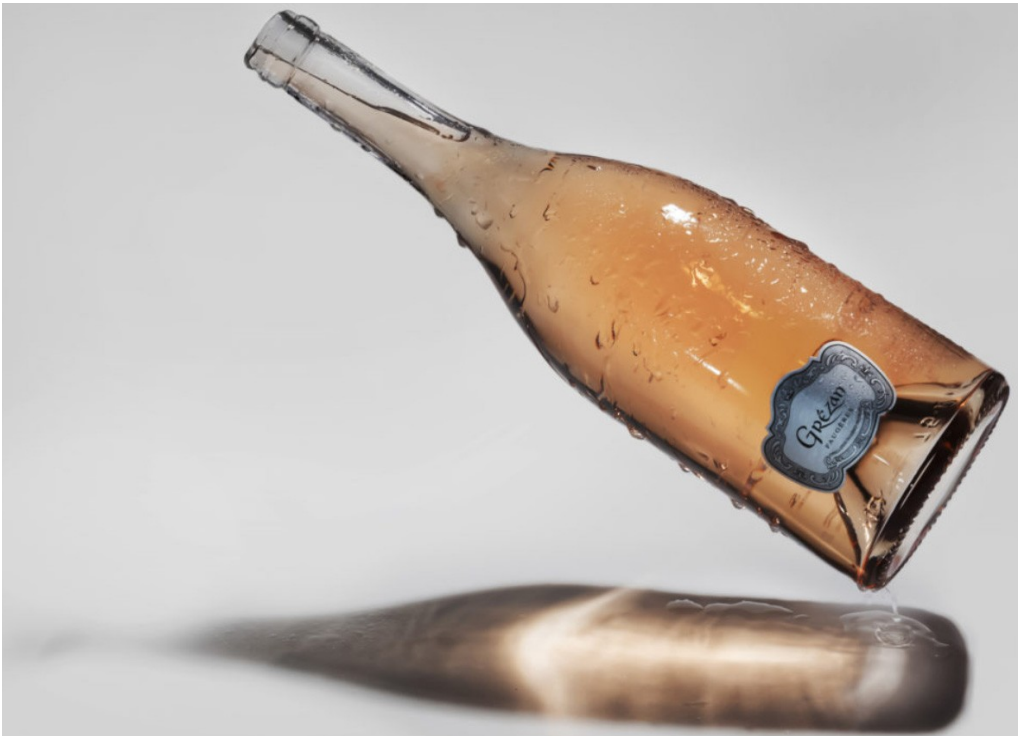
LES ROSÉS

GRÉZAN ROSÉ, AOP FAUGÈRES

Nez de fraises des bois et grenade, le Grenache apporte toute sa légèreté alors que la Syrah dépose une belle persistance en bouche qui laisse une large place à l'expression des arômes.

CHARME DES DEMOISELLES, AOP CÔTES DE PROVENCE

Entre souplesse, fraîcheur et féminité pour cette belle cuvée, fruitée et gourmande !





Dîners-de-gala
Soirées-privées Buffets-à-thèmes
Cocktails-dînatoires
Dîners-de-mariage
Buffets-classiques Cocktails-apéritifs
Petits-déjeuners Séminaires
Congrès

Patrick Traiteur

www.patrick-traiteur81.fr

contact@patrick-traiteur81.fr

06 03 29 78 30

41 rue Marcel Dassault 81990 Cambon d'Albi