



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 Lacaune  
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)

Brioche en 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 Lacaune  
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 Dinatoire

## 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 Lacaune  
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)

Brioche en 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 Négra) 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 Lacaune  
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

# Le Picasso

20 Pièces / personne

## Canapés lunch Gourmet (2 Pièces)

Pain de mie aux épinards / caviar d'aubergines et fromage de brebis / décor amande  
Pain polaire / chiffronnade de saumon fumé sur crème citronnée / décor sésame aneth et piment

Mini-blinis / délice de saumon sur tzatziki / décor de féve 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)

Brioche en bloc de Foie gras de Canard et son Chutney de figues

Mini Cuillière 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 Lacauane

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 %



#### 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

### 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





**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

**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)



# 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 Lacaune

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 Lacaune

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 Lacaune

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 Lacaune

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  
(Panais, 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  
(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

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 épicee, 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 épiciées. 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](http://www.patrick-traiteur81.fr)

[contact@patrick-traiteur81.fr](mailto:contact@patrick-traiteur81.fr)

06 03 29 78 30

41 rue Marcel Dassault 81990 Cambon d'Albi