

Traiteur

Les Gourmandises



DEVIS

Client :

Date du repas :

Lieu du repas :

Nombre de personnes :

*Traiteur **Les Gourmandises***

60 route de Montricoux

82800 Nègrepelisse

Tel : 05.63.64.23.41 - email : hotelsdesarts@gmail.com

Formule Classique

Le vind'honneur

Cocktail alcoolisé + softs drinks + service et mise en place = 6.50€

&

<i>Biscuits salés – olives</i>	+ 0.50€
<i>Pain surprise</i>	+ 1€
<i>Quiche</i>	+ 0.50€
<i>Pizza</i>	+ 0.50€
<i>Bruschettas de jambon de pays & gratté de tomates</i>	+ 0.50€
<i>Accras de morues</i>	+ 1€
<i>Mixte de samossa (légumes-poulet-bœuf)</i>	+ 1,20€
<i>Cake au chorizo</i>	+ 0.50€
<i>Pruneaux lardés</i>	+ 1€
<i>Cascade de Légumes crus & sauces</i>	+ 1€
<i>Croustillant de chèvre, pomme & miel</i>	+ 1€
<i>Croustillant de magret fumé et pomme</i>	+ 1.50€
<i>Sucette de foie gras au pain d'épice & sésame</i>	+ 2€
<i>Stick de mozzarella</i>	+ 1€
<i>Gougère fromages</i>	+ 1€
<i>Brochette ananas & crevettes</i>	+ 1€
<i>Brochette d'aiguillette de canard</i>	+ 2€
<i>Brochette de tomate cerise & Ramier Roux</i>	+ 1€
<i>Coupe de Soupe de potiron & sa chips de bacon</i>	+ 1€
<i>Verrine de saumon aux 3 agrumes</i>	+ 1,50€
<i>Verrine de guacamole maison & crevette</i>	+ 1.50€
<i>Verrine guacamole maison & chips de tortillas</i>	+ 1.20€
<i>Verrine thon, mayonnaise & pêches</i>	+ 1€

<i>Verrine de Gaspacho & Basilic</i>	+ 1€
<i>Verrine de tartare d'avocat & mangue</i>	+1.50€
<i>Verrine de betteraves rouges au cumin</i>	+1€
<i>Navette tomate séchés & magret fumé</i>	+ 1.20€
<i>Navette crème fouettée aneth/ citron & saumon fumé</i>	+ 1.50€
<i>Navette buche de chèvre et chiffonnade de Serrano</i>	+ 2€
<i>Navette chutney aux figues et foie gras maison</i>	+ 3€
<i>Blinis tarama & émincé de concombre</i>	+ 1€
<i>Blinis crème citronnée & saumon fumé</i>	+ 1.80€
<i>Cuillère de chutney aux figues & dés de foie gras maison</i>	+ 2.50€
<i>Poêlon de noix de st Jacques & sa tombée de légumes</i>	+ 3€
<i>Crevettes marinée sauce thaï à picorer</i>	+ 2€
<i>Toast de boudin blanc & pommes caramélisées</i>	+2€
<i>Mini Hot Dog</i>	+ 2€
<i>Mini burger</i>	+ 2.50€
<i>Mini Croq'jambon</i>	+ 1.50€
<i>Bar à huitre fraîches (ouvertes sur place)</i>	+ 6.50€
<i>Jatte de bulots & coquillages à picorer</i>	+ 3€
<i>Brasoucade de moules</i>	+ 4€

Pour un vin d'honneur de 1h30/2h, nous vous conseillons de prendre

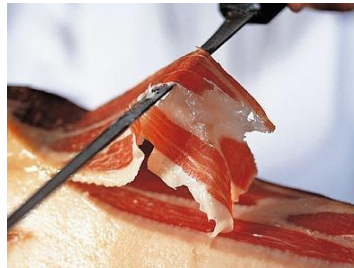
Au minimum 10 choix d'amuses bouches



Les Pôles

Pôles animations :

- *Découpe de jambon Serrano & sa purée de tomates aillées & pain de campagne + 5€*



- *Gambas grillées à la plancha + 5€*



- *Découpe de foie gras maison et son chutney aux fruits & pains spéciaux + 6€*



- *Saumon gravlax à la betterave & herbes de Provinces + 4.50€*



- *Mini pizzas base tomates ou crème à composées minute + 5€*



- *Mixte de Sushi & Maki + 6€*



LD

Menu Perle : 38.50€

*Rôti de Cabri 'Ange en aumônière avec sa brunoise de pomme Granny Smith au miel et basilic
sur son nid de mesclun et sa chips de jambon Ibérique*

Ou

*Méli-mélo de salade aux gésiers confits et magret
séché à l'huile de noix et caramel balsamique*

Ou

Tartare d'avocat & julienne de mangues accompagné de fines tranches de saumon fumé

*Filet mignon de porc rôti laqué au miel et au soja escorté de ses pommes de terre
grenailles et de son tournedos d'ananas*

Ou

*Tendresse de bœuf dans le Rumsteck juste snacké et son infusion poivrevert et grains de
café*

*Torréfié entouré de son gratin dauphinois et de sa poêlée de
légumes*

Ou

Cuisse de canette confite sur son écrasé de pommes de terre et son petit panier forestier

Farandole de Fromages

*Fraisier ou Poirier ou Entremet double chocolat
ou Saint Honoré ou Omelette Norvégienne*

Menu Saphir : 45€

Ardoise du sud-ouest

Gésiers confits – magret séché – foie gras Maison le tout sur lit de Mesclun

Ou

Terrine de foie gras Maison cuit basse température sur son toast de pain grillé agrémenté de son chutney aux figues, de sa fleur de sel & de son poivre noir concassé

Ou

Profiteroles d'escargots & son crémeux de persillade

Risotto aux saveurs de la mer

Ou

Noix de St Jacques à la plancha sur son lit de légumes

Emincé de magret de canard sauce aux figues en compagnie de son crémeux de polenta & sa poêlée de légumes.

Ou

Souris d'agneau rôti & son jus corsé au thym accompagné de son véritable gratin dauphinois & ses sommités de chou Romanesco

Ou

Tournedos de bœuf sur sa galette de pommes de terre & sa poêlée de Girolles

Ou

Cochon de lait rôti

Farandole de Fromages

Tentation de velours au chocolat blanc **ou** *Entremet abricots romarin*

ou *Croustillant praliné recouvert de mousse chocolat & de glaçage cacao 70%* **ou**

Délice de Macaron vanille & ses framboises fraîches

Menu Emeraude : 47€

Escalope de foie gras & sa poire pochée infusée aux gousses de vanille

Ou

*Effiloché de **Bellota** & sa tatin d'échalotes et tomates cerises confites*

Ou

Ardoise du Sud-Ouest

Gésiers confits–magret séché–foie gras maison le tout sur lit de Meschun assaisonné à l'huile d'olive et vinaigre Balsamique

Ou

Poêlée de Gambas marinées aux épices douces

Ou

Poêlée de noix de St Jacques

Grenadin de veau fermier poêlé arrosé de son jus infusé au poivre de sechuan accompagné de sa poêlée de légumes & son crémeux de polenta

Ou

Filet de canette rôtie & son incontournable sauce foie gras suivi de ses petites pommes de terre grenailles & son fagot de pointes d'asperges vertes

Ou

Carré d'agneau rôti sur sa croûte de fruits à coque & son jus de thym escorté d'une purée de patates douces & de ses légumes de saison

Ou

Tournedos façon Rossini accompagné de pommes Darphin & de sa poêlée de Pleurotes

Farandole de Fromages

Trilogie Gourmande : Verrine exotique & macaron caramel beurre salé & cannellé

Menu Diamant : 50€

Escalope de foie gras & sa poire pochée infusée aux gousses de vanille servie avec son Shooter de granité au champagne

Ou

*Effiloché de **Bellota** & sa tatin d'échalotes et tomates cerise confites*

Poêlée de Gambas marinées aux épices douces

Ou

Lotte sauce à l'Américaine sur sa julienne de légumes

Grenadin de veau fermier poêlé arrosé de son jus infusé accompagné de sa poêlée de légumes & son crémeux de polenta

Ou

Filet de canette rôtie & son incontournable sauce foie gras suivi de ses petites pommes de terre grenailles & son fagot de pointes d'asperges vertes

Ou

Carré d'agneau rôti sur sa croûte de fruits à coques & son jus de thym escorté d'une purée de patates Douces & légumes de saisons

Ou

Tournedos façon Rossini accompagné de pomme Darphin & de sa poêlée de Pleurotes

Farandole de Fromages

Trilogie Gourmande : Verrine exotique & macaron caramel beurre salé & cannelé

Ou

Desserts des menus précédents



Menu Enfants (jusqu'à 12 ans) : 12€

Gratuit jusqu'à 4 ans



Assortiment de charcuterie

Ou

Salade tomates cerise et perles de mozzarella

Filet de poulet mariné

Ou

Jambon braisé

(Accompagnement adultes)

Crème glacée & ses brisures de Tagada

Possibilité de faire le même menu que les adultes avec moitié portion et donc moitié prix



Formule Cocktail Dînatoire

65€/pers

Le vin d'honneur & entrée

Cocktail alcoolisé + softs drinks + service et mise en place

&

10 amuses bouches au choix

Biscuits salés – olives

Pain surprise

Quiche

Pizza

Stick de mozzarella

Bruschettas tomate & mozzarella

Bruschettas de jambon de pays & graté de tomates

Accras de morues

Samossas mixtes (légumes – bœuf – poulet)

Gougère au fromage

Cake au chorizo

Pruneaux lardés

Cascade de Légumes crus & sauces

Croustillant de chèvre, pomme & miel

Croustillant de magret fumé et pomme

Toast de boudin blanc et pommes caramélisées

Sucette de foie gras au pain d'épice & sésame

Brochette ananas & crevettes
Brochette d'aiguillette de canard
Brochette de tomate cerise & Ramier Roux
Coupe de Soupe de potiron & sa chips de bacon
Verrine de saumon aux 3 agrumes
Verrine de guacamole maison & crevette
Verrine guacamole maison & chips de tortillas
Verrine thon, mayonnaise & pêches
Verrine de Gaspacho & Basilic
Verrine tartare d'avocat & mangue
Verrine de betteraves rouges au cumin

Navette tomate séchés & magret fumé
Navette crème fouettée aneth/ citron & saumon fumé
Navette buche de chèvre et chiffonnade de Serrano
Navette chutney aux figues et foie gras maison

Blinis tarama & émincé de concombre
Blinis crème citronnée & saumon fumé

Cuillère de chutney aux figues & dés de foie gras maison
Poêlon de noix de st Jacques & sa tombée de légumes
Crevettes marinée sauce thaï à picorer

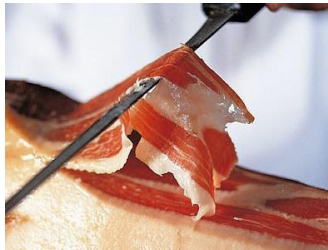
Mini Hot Dog
Mini burger
Mini croq'jambon



+

2 Pôles classiques au choix

Découpe de jambon Serrano & sa purée de tomates aillées & pain de campagne



- *Saumon gravlax à la betterave & herbes de Provinces*



- *Chariot de charcuterie*



- *Pôle tapenades*



+

1 Pôle supérieur au choix

- *Foie gras & condiments*
- *St jacques à la plancha*
- *Gambas à la plancha*
- *SUSHI frais*
- *Minis Pizzas*
- *Huitres fraîches (ouvertes sur place)*
- *Bulots & coquillages à picorer*



+

Braséro avec 5 mets au choix

- Côte d'agneau
- Petits cœurs de volaille
- Encornets marinés
- Emincé de Magret de canard
- Emincé de rumsteck
- Saucisse
- Merguez
- Brochette de poulet mariné
- Crevettes marinées

Accompagnements : petites pommes de terre grenaille & poêlée de légumes

+

Assortiment de Fromages



+

Assortiment de Mignardises ou Gâteaux



Formule Mixte

65€/pers

Le vin d'honneur & entrée

Cocktail alcoolisé + softs drinks + service et mise en place

&

10 amuses bouches au choix

Biscuits salés – olives

Pain surprise

Quiche

Pizza

Stick de mozzarella

Bruschettas tomate & mozzarella

Bruschettas de jambon de pays & graté de tomates

Accras de morues

Samossas mixtes (légumes – bœuf – poulet)

Gougère au fromage

Cake au chorizo

Pruneaux lardés

Cascade de Légumes crus & sauces

Croustillant de chèvre, pomme & miel

Croustillant de magret fumé et pomme

Toast de boudin blanc et pommes caramélisées

Sucette de foie gras au pain d'épice & sésame

Brochette ananas & crevettes
Brochette d'aiguillette de canard
Brochette de tomate cerise & Ramier Roux

Coupe de Soupe de potiron & sa chips de bacon
Verrine de saumon aux 3 agrumes
Verrine de guacamole maison & crevette
Verrine guacamole maison & chips de tortillas
Verrine thon, mayonnaise & pêches
Verrine de Gaspacho & Basilic
Verrine tartare d'avocat & mangue
Verrine de betteraves rouges au cumin

Navette tomate séchés & magret fumé
Navette crème fouettée aneth/ citron & saumon fumé
Navette buche de chèvre et chiffonnade de Serrano
Navette chutney aux figues et foie gras maison

Blinis tarama & émincé de concombre
Blinis crème citronnée & saumon fumé

Cuillère de chutney aux figues & dés de foie gras maison
Poêlon de noix de st Jacques & sa tombée de légumes
Crevettes marinée sauce thaï à picorer

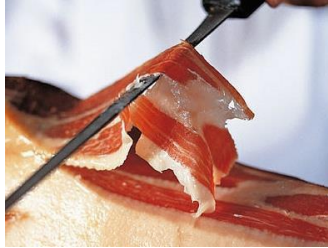
Mini Hot Dog
Mini burger
Mini croq'jambon





2 Pôles classiques au choix

Découpe de jambon Serrano & sa purée de tomates aillées & pain de campagne



- *Saumon gravlax à la betterave & herbes de Provinces*



- *Chariot de charcuterie*



- *Pôle tapenades*



+

1 Pôle supérieur au choix

- *Foie gras & condiments*
- *St jacques à la plancha*
- *Gambas à la plancha*
- *SUSHI frais*
- *Minis Pizzas*
- *Huitres fraîches (ouvertes sur place)*
- *Bulots & coquillages à picorer*



+

1 Plat chaud

Servis à l'assiette

Emincé de magret de canard sauce aux figues en compagnie de

Son crémeux de polenta & sa poêlée de légumes.

Ou

Tendresse de bœuf dans le Rumsteck juste snacké et son infusion poivre vert et grains de café

Torréfié entouré de son gratin dauphinois et de sa poêlée de légumes

Ou

Filet mignon de porc laqué miel & soja & ses pommes de terre grenailles sur lit de légumes

Ou

Suprême de volaille farcie & son écrasé de pomme de terre & poêlée de champignons

Ou

*Souris d'agneau rôti & son jus corsé au thym accompagné de son gratin dauphinois & de ses
pointes d'asperges vertes + 5€*

Ou

Tournedos de bœuf sur sa galette de pommes de terre & sa poêlée de Girolles + 5€

Ou

*Grenadin de veau fermier poêlé arrosé de son jus infusé accompagné de sa poêlée de légumes
& son crémeux de polenta + 5€*

Farandole de Fromages

*Assortiment de mignardises **Ou** Desserts des menus précédents*

Options jour J ou lendemain

Le grill BBQ mobile



le Smoker- wagon



*Merci de nous contacter pour un chiffrage pour votre mariage
ou votre lunch du lendemain*



BRASEROS



Food Truck HY



Estafette à Glaces : Italienne & Plancha



Triporteurs à Boissons

Lunch du lendemain :

Assortiment de charcuterie : 5€/pers

Jambon de pays – jambon cuit – pâté de foie – rosette de Lyon – boudin

Salade au choix : 2€/pers/salade

Salade piémontaise – salade de pâtes – salade de riz – salade verte- salade composée de saison – carottes râpées – betterave rouge - concombres à la crème – taboulé

Viande froide : 3€/pers/viande

Rosbif – rôti de porc – rôti de dinde – brochette de poulet

Assortiment de fromages : 3€/pers

Brie – bleu d’Auvergne – bûche de chèvre – cantal

Dessert : 2€/pers/dessert

Tarte aux fruits – croustade – gâteau au chocolat – mousse au chocolat – corbeille de fruits de saison

Pain + eau : 1€/pers

Tout vous sera livré le jour de votre mariage et laissé à votre disposition dans les chambres froides du lieu de votre dîner.



Brunch du lendemain : 23€

Tarif modulable selon vos besoins

Boissons chaudes :

Café – thé – cacao

Boissons froides :

Lait – jus de fruits – eau plate – eau gazeuse – coca cola
(Doliprane)

Sucré :

Viennoiseries – brioche – biscottes – gaufres – pancake – pain frais
Nutella – beurre – confitures – yaourts aux fruits – yaourts naturels – sucre en poudre
Sirop d'érable – fruits frais – salade de fruits frais

Salé :

Assortiment de charcuterie – assortiment de fromages – quiches – pizzas – œufs durs
– œufs brouillés - bacon grillé – beurre demi-sel

Service + vaisselle



Options

Eaux :

Eau plate ou gazeuse en bouteille en verre : **1.5€/pers**

Eau plate ou gazeuse Abatilles : **1€/pers**

Boissons :

Bar à boissons chaudes : Tisanes- Thés & café : **3€/p**

Bar à Mojitos (classique, fraise, framboise ...) : **6€/p**

Bar à softs (coca, limonades, jus de fruits ...) : **3€/p**

Bar à Rhums arrangés (5 différents) : **9€/p**

Trou Normand

Complet (sorbet, alcool, verre, service): **3€** ou Verres + services : **1€**

Vins :

Gaillac classique rouge «Pigeonnier de Constance» & rosé «Croix St Salvy» : **3€/pers**

Gaillac supérieur rouge et rosé château de Terrides «Cuvée de la Gravette» : **4.50€/pers**

Val de Loire & Provence St Nicolas de Bourgueil & Côte de Provence : **7€/pers**

Apéritif et/ou dessert

Instant Terride Rosé (pétillant fin fruité) : **4€/pers**

Méthode Ancestral Brut AOP Gaillac Château de Terride : **4€/pers**

Desserts

Cascade de fruits : de 55€ à 130€

Pyramide de Macarons : 2€ le macaron

Pains

Petit pain individuel : + **1€**

Brochette de 3 petits pains (carré blanc, campagne, multicéréales) : **1.50€**

Nappage : Nappe tissu carrée pour table ronde ou rectangulaire = **10€/nappe**

Mobilier :

Barnum 4.5m X 3m avec lumière = 80€/jours ou 100€ le Week-end

Tables rect. 183cm X 76cm ou table ronde diam. 150 ou 180 = 10€/table

Chaises Napoléon blanche avec assise blanches = 4.50€/chaise

Tireuse à Bière + 1 fût (120 bières) = 250€ et 120€ / fût supplémentaires

A savoir

Aménagements menus

Sans dessert : - 1.50€

Sans poisson : - 2€

Sans entrée : - 2€

Choix des Cocktails :

Punch, Mojito classique, Mojito framboise, Spritz, Marquise, kir classique, Kir pétillant, Sangria rouge ou blanche

Les prix de nos menus sont TTC et comprennent :

Le service, la vaisselle, le pain (servi tranché en corbeille), l'eau (en bouteille plastique), le fromage, le café, la nappe intissée blanche (papier épais) & serviettes tissu blanc.

Nous facturons le déplacement à partir d'1h de route.

Nous ne prenons pas de droit de bouchon pour servir vos vins ni de supplément pour servir une pièce montée ou un dessert que vous aurez fourni.

Conditions de paiements :

30% à la réservation

30% 2 mois avant le jour J

Le solde après la Prestation

*** La vaisselle que nous vous laissons à disposition à la fin de votre repas doit nous être rapportée dans les 48h suivant la prestation sous peine de pénalité financière.*

Merci de votre compréhension.

