

Stéphane Butin Traiteur

Menus mariage

2018

*Nouveau dans nos locaux
pour toutes vos réceptions nous vous proposons notre salle de
restauration d'une capacité
de 130 personnes assises plus piste de danse*

*Mariages – Buffets – Baptêmes – Communions – Lunch – Cocktail-
Plats cuisinés livrés ou emportés sur commande uniquement-
Cuisine traditionnelle – Repas d'associations –*

*Le laboratoire de cuisine 44 Avenue René Cassin – 81100 CASTRES
Tél. : 05 63 35 69 42 – Port. : 06 63 37 91 32*

Stephane.butin@wanadoo.fr ou www.traiteur-tarn.com

Rejoignez-nous sur Facebook



Toast traditionnel 0€60 pièce au choix

Jambon, jambon de pays, rosette, chorizo, saumon, roquefort, œuf et tomate ou foie gras.

Les canapés 0€70 pièce au choix

*Crevette citron olive, rosette cornichon olive, foie gras pruneau.
Saumon citron olive, saumon pruneau coco, st Jacques citron olive.*

Petit four traditionnel 0€60 pièce au choix

Feuilleté jambon, saucisse, fromage ou jambon fromage

Petit four élaboré 0€70 pièce au choix

*Pizza champignons jambon, saumon, lard ou magret champignons.
Quiche champignons jambon, lard, magret, champignons ou saucisse.*

Brochette 0€70 pièce aux choix

*Pruneau jambon ou banane en robe de lard. Chorizo fromage.
Trois fromages. Rosette raisin. Saucisse tomate cerise..
Champignons fromage. Tomate cerise fromage. Melon et pastèque.
Melon jambon de pays. Clémentine jambon de pays*

Pièce entière pour l'apéritif de fabrication artisanale

*Pain surprise 40 minis sandwichs variés 20€00 pièce
Tortue surprise 100 sandwichs variés 50€00 pièce
Crocodile surprise 130 sandwichs variés 70€00 pièce
Serpent surprise 160 sandwichs variés 90€00 pièce*

Assortiment de légumes croques-sels 0€95 par personne

Les pizzas Prix à la plaque taille en cm 60/40 et pour 96 morceaux en apéritif

Pizza surprise (composition faite par MR Butin en fonction des commandes.) 24€00

Jambon fromage 25€00

Végétarienne 28€00

Jambon champignons fromage 28€00

Pissaladière 28€00

Les quiches Prix à la plaque taille en cm 60/40 et pour 96 morceaux en apéritif

Quiche surprise 26€00 (Composition faite par MR Butin en fonction des commandes.)

Oignons fromages 34€00

Champignons et au jambon 35€00

Lorraine (lardons et oignons) 37€00

Les formules apéritives salées avec plancha.

Prix à la personne, commande minimum 50 personnes avec service.

Nappage, serviette et verres non inclus,

15 pièces par personne avec service 10€00

*Feuilleté au fromage, croque au jambon, beignets de calamar, brochette rosette fromage,
saucisse tomate, toast : au jambon, foie gras.*

Verrine de taboulé, salade de fruits de mer en verrine, quiche et Pizza

Plancha

(Champignons, seiches, poivrons et jambon.)

15 pièces par personne avec service 10€00

Feuilleté saucisse, brochette aux trois fromages, saucisse tomate cerise

Toast au jambon, Foie gras, Quiche, Pizza,

Marquise de charcuterie de chez nous

Boudin, chorizo, rosette et melsat

Plancha

(Saucisse, seiches, poivrons et poitrine.)

18 pièces par personne avec service 14€00

Brochette rosette raisin, saucisse tomate cerise.

Panier du maraîcher et ses sauces, pizza, quiche, feuilleté, croque au fromage.

Canapé foie gras pruneau, saumon olive coco et saint jacques citron estragon.

Melon surprise, salade de gambas aux agrumes, beignets de calamar

Plancha

(Poisson, magret, champignons, seiche et poitrine.)

Option pour toutes les formules

foie gras poêlé et son pain aux figues confiture de groseille 4€20 par personne

Découpe de jambon Serrano 150€00

Menu bambin à 8€00 – de 10 ans

*Salade Parisienne (Salade, jambon, tomates, croûtons et fromage.) Ou Pizza jambon fromage
Ou Plateau de charcuterie (rosette, pâté et jambon blanc)
Et Cuisse de poulet rôtie, féculent comme les grands. Ou Lasagne à la bolognaise*

Dessert comme les grands.

Le prix du menu comprend le :

Service au plat posé sur table, la vaisselle, le nappage et serviette et le pain

MENU A 29€00 Deux plats

Salade Landaise

(servie dans une grande assiette carrée)

Salade, médaillon de foie gras entier IGP Sud Ouest, gésiers d'oie, tomates et champignons.

Ou

Bouchée de Ris de veau aux morilles

Ou

Filet de St Pierre sauce crustacés accompagné de son riz safrané aux crevettes,

Cassolette de fricassée de veau aux champignons,

Ou

Suprême de pintadeau aux senteurs des sous bois

Ou

Cuisse de canette aux girolles

Avec pour accompagnements

Gratin à la dauphinoise (maison)

Plateau du fromager.

Composition de 3 fromages

*«Pièce montée des mariés faite par nos soins» (feux de Bengale et statuette des mariés.)
(choux vanille et mousse poire chocolat, Inclus inscriptions sur nougatine.)*

Ou

Si vous fournissez votre dessert, Nous vous le servons sans supplément

Nous vous fournissons La vaisselle et le service

Le prix du menu comprend le :

Service en salle et en cuisine, le pain, le café en buffet,

Nappe et serviette blanche en non-tissé rectangulaire et la vaisselle complète

MENU A 35€00 deux plats + vin compris

Assiette Gourmande

(Servie dans une grande assiette carrée)

Dôme de salade, Médaillon de foie gras entier IGP Sud Ouest, tomates cerise, magret de canard fumé, cerneaux de noix, pain aux figues et sa confiture d'oignons et framboises

Ou

Assiette du pêcheur

(Servie dans une grande assiette carrée)

Pavé de saumon sauvage rôti fondue de poireaux moules accompagné de son riz safrané aux fruits de mer et de sa brochette de gambas aux herbes de Provence,

Grenadin de veau sauce poivres

Ou

Rosace de filet mignon de porc sauce cèpes

Ou

Cuisse de canard confite IGP Sud Ouest

Avec pour accompagnements

Pomme de terre gratinée et fagot de carottes

Plateau du fromager.

Composition de 3 fromages

«Pièce montée des mariés faite par nos soins»

(Trio choux, macaron et mousse poire chocolat.)

(Inclus inscriptions sur nougatine, feux de Bengale et statuette des mariés.)

Le prix du menu comprend le :

*Service en salle et en cuisine, le pain, le café,
les nappes et serviettes blanches en non-tissés rectangulaires et la vaisselle complète,
(Gaillac rouge, blanc sec ou rosé)*

MENU A 35€00 Trois plats

Assiette Quercynoise

Dôme de salade, Médaillon de foie gras entier IGP Sud Ouest, tomates cerise, magret de canard fumé, cerneaux de noix, pain aux figues et sa confiture d'oignons et framboises

Ou

Assiette terre et mer

Dôme de salade, médaillon de foie gras entier IGP Sud Ouest, pain aux figues, pétales de magret de canard, gésiers d'oie, tomates cerises, verrine de gambas aux agrumes et pavé de saumon sauvage sauce cumin

Ou

Brochette de gambas sur lit de ratatouille de saison

Dos de loup rôti et son crémé safrané aux moules

Ou

Cassolette de poissons aux éclats de langouste, St jacques et fruits de mer

Portefeuille de fricassée de biche sauce foie gras et cèpes.

Ou

Éventail de magret de canard et son crémé aux morilles.

Ou

Suprême de pintadeau et son crémé au miel pommes caramélisées

Avec accompagnements

Pomme de terre gratinée et courgette farcie aux légumes

Plateau du fromager.

Composition de 3 fromages

«Pièce montée des mariés faite par nos soins»

(Trio choux, macaron et mousse poire chocolat.)

(Inclus inscriptions sur nougatine, feux de Bengale et statuette des mariés.)

Ou

Si vous fournissez votre dessert, Nous vous le servons sans supplément

Nous vous fournissons La vaisselle et le service

Le prix du menu comprend le :

Service en salle et en cuisine, le pain, le café en buffet,

Nappes et serviettes blanches en non-tissés rectangulaires et la vaisselle complète.

MENU A 42€00 Trois plats

Assiette terre et mer

*Dôme de salade, Médaille de foie gras entier IGP Sud Ouest et son pain aux figes
pétales de magret de canard, tomates, brochette de gambas et pavé de saumon sauvage sauce cumin,*

Ou

Assiette Gourmande

*Dôme de salade, Médaille de foie gras entier IGP Sud Ouest, tomates cerise, gésiers d'oie magret de
canard fumé, cerneaux de noix, pain aux figes et sa confiture d'oignons et framboises*

Assiette du pêcheur

*Dos de loup poêlé, fondue de brunoise de légume au cumin accompagné
de sa brochette de gambas aux herbes de Provence,*

Ou

Portefeuille de filet de St Pierre et sa ratatouille aux senteurs de Provence

Rosace de filet mignon de porc et son créme au miel

Ou

Demi magret de canard en éventail crème de morilles

Ou

Poitrine de veau farcie sauce cèpes et marrons

Ou

Filet de bœuf cuit rosé sauce poivres

Accompagné de

Gratin de légumes de saison et poêlée de tomates cerise aux herbes de Provence

Plateau du fromager.

Composition de 3 fromages

«Pièce montée des mariés faite par nos soins»

(Trio choux, macaron et mousse poire chocolat.)

(Inclus inscriptions sur nougatine, feux de Bengale et statuette des mariés.)

Ou

Si vous fournissez votre dessert, Nous vous le servons sans supplément

Nous vous fournissons La vaisselle et le service

Le prix du menu comprend le :

*Service en salle et en cuisine, le pain, le café,
les nappes et serviettes blanches en non-tissés rectangulaires et la vaisselle complète,*

MENU A 45€00 Trois plats

Assiette terre et mer

*Dôme de salade craquante, médaillon de foie gras de canard entier IGP Sud Ouest et pain aux figues,
pétales de magret de canard, gésiers d'oie tomates cerise
verrine de gambas aux agrumes et terrine de langoustine aux écrevisses*

Ou

Salade Canadienne

*(Dôme de salade et pointes d'endives, saumon fumé, lotte, moules, crevettes,
encornet cuit safranés, hareng, noix, roquefort et raisins.)*

Ou

Assiette aux deux foie gras IGP sud ouest

*Médaille de foie gras de canard entier pain aux figues confiture d'oignons et framboise
et escalope de foie gras de canard poêlée, gros sel et paprika et son pain navette confiture d'abricot
tomates cerise, Cerneaux de noix*

Trilogie de lotte, gambas et saumon sauvage sur lit de de ratatouille à la provençale

Ou

Portefeuille de filet de rouget sur lit de fondue poireaux et crustacés

Ou

Brochette de lotte, gambas, cabillaud et Saint Jacques sauce oseille

Pavé de magret de canard sauce morilles

Ou

Suprême de pintadeau farci à la chair de caille et marrons sauce poivres

Ou

Filet de bœuf cuit rosé crème de morilles

Ou

Grenadin de veau aux écrevisses

Avec accompagnements

Pommes dauphines (maison) et courgette farcie aux légumes de Provence

Plateau du fromager. Composition de 3 fromages

«Pièce montée des mariés faite par nos soins»

(Trio choux, macaron et mousse pêche abricots.)

(Inclus inscriptions sur nougatine, feux de Bengale et statuette des mariés.)

Ou

Si vous fournissez votre dessert, Nous vous le servons sans supplément

Nous vous fournissons La vaisselle et le service

Le prix du menu comprend le :

*Service en salle et en cuisine, le pain, le café en buffet et petits chocolat,
les nappes et serviettes blanches en non-tissés rectangulaires et la vaisselle complète.*

Buffets froids à 35€00 TTC

Salade piémontaise, concombre, macédoine, taboulé, betteraves et carottes râpées.

Plateau offrande fermière.

*Jambon de pays, jambon blanc, boudin, melsat, pâté, chorizo
avec beurre et cornichon.*

Filet de saumon mayonnaise et crevettes.

Assortiment de viandes froides

Rôti de bœuf, rôti de porc et confit de canard + condiments.

Ou

Plat chaud aux choix servi en buffet

Suprême de pintadeau sauce poivres

Ou

Fricassée de veau aux champignons

Ou

Cuisse de canard confite

Avec

Pomme de terre gratinée et courgette farcie aux légumes de Provence

Assortiment de trois fromages

Salade de fruits frais et tarte aux fruits

ou

Pièce montée des mariés faite par nos soins»

(Trilogie de dessert choux, macaron et mousse pêche abricots.)

(Inclus inscriptions sur nougatine, feux de Bengale et statuette des mariés.)

Ou

Si vous fournissez votre dessert, Nous vous le servons sans supplément

Nous vous fournissons La vaisselle et le service

Le prix du menu comprend le :

*Service en salle et cuisine, le pain, le café en buffet, les nappes
et serviettes blanches en non-tissés rectangulaires et la vaisselle complète.*

LES FORMULES BUFFETS FROIDS POUR LE LENDEMAIN

A partir de 40 personnes

Menu à 10€00 TTC

Assortiment de crudités

Carottes râpées, betteraves et taboulé

Assortiment de viandes froides

Rôti de porc et poulet + condiments.

Assortiment de trois fromages.

Tarte aux pommes et le pain

LES FORMULES BUFFETS FROIDS POUR LE LENDEMAIN

A partir de 40 personnes

Menu à 14€00 TTC

Assortiment de crudités

Carottes râpées, betteraves et salade piémontaise au jambon.

Plateau de charcuterie.

(Jambon de pays, rosette, chorizo, pâté de campagne et boudin.

Avec beurre et cornichons)

Assortiment de viandes froides

Rôti de bœuf et rôti de porc + condiments

Assortiment de trois fromages.

Tarte aux pommes ou salade de fruits frais et le pain

Conditions générales de vente Saison 2017-2018

Ce qu'il faut savoir.

L'heure d'arrivée de nos équipes pour le jour du mariage est fixée avec le client.

Nos clients doivent donc s'assurer que la salle de réception soit ouverte.

Tous nos tarifs sont TTC. TVA 10% inclus

Notre devis.

(Établi sur une base minimum de 50 personnes) comprend :

La nourriture du repas choisit, le pain, le café servi à table ou en buffet

Le matériel de cuisine et de logistique, (véhicule frigo, four, etc....)

Le nappage et les serviettes blanches en non-tissés rectangulaires

La vaisselle complète pour le repas. Toute vaisselle cassée sera facturée.

Le service à raison de 1 serveur pour 25 à 35 convives est assuré par notre personnel pour une vacation de 7h, dès l'heure d'arrivée des clients indiquée sur le contrat.

La reprise quant à elle se fait le soir même après le mariage

Les suppléments, prix à la personne

Forfait de déplacement, 0€60 le KLM parcouru, aller plus le retour.

Forfait de mise en place de la vaisselle la veille du repas, 0€80 par personne

Le trou normand (sorbet pomme, citron, mandarine et calvados) 2€90 par personne.

Gratinée à l'oignon et fromage 2€50 par personne

Vos convives invités au dessert, 3€90 par personne est compris

nappage, serviette, assiette, couvert, flûte, café, dessert et le service.,

Si vous fournissez les salés pour l'apéritif, nous pouvons vous proposer pour un supplément de 1€50 par personne le service.

Cascade de champagne 80€00

Cascade de fruits 180€00

Nous nous réservons le droit :

De modifier certains tarifs s'il y'a lieu au mois de la prestation, dû à l'instabilité du cour de la marchandise, énergie ou d'une hausse de TVA ou d'une baisse importante du nombre de convives.

Toutefois si vous souhaitez rester dans le budget que vous aviez choisi, nous pouvons être amenés à vous proposer un choix ou un menu différent.

Les mets qui n'auront pas été consommés lors de la prestation pourront être laissés au client qui le demande, En effet, nous avons l'obligation de jeter toute nourriture qui n'a pas été mangée sur place. Ceci afin de respecter la chaîne du froid.

Les vins et alcools

Pour le vin d'honneur ou pour le repas pas de droit de bouchon.

Assurances

Stéphane Butin Traiteur est assuré pour sa responsabilité civile dans le cadre de son activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas, à l'exclusion de tout autre.

Pour réaliser notre prestation nos besoins sont :

Un coin office séparé de la salle de réception et équipé d'un point d'eau et de poubelles

Dans ce coin office (ou à moins de 8 mètres de nos véhicules),

Il nous faudra 3 ou 4 prises en 220 Volts et 1 a 2 prises en 380 Volts 5 fils

Pour une réservation ferme de nos services.

Il vous suffit de signer et de nous renvoyer un exemplaire du contrat de réservation ainsi qu'un acompte de 400€00 Le restant dû devra se faire 10 jours avant la prestation,

En cas de rupture de contrat qui surviendrait 8 mois avant la date convenue, l'acompte ne sera pas restitué.

Le nombre de personnes facturé sera celui commandé 2 mois avant la manifestation et il nous faudra impérativement le nombre définitif de personnes (adultes, enfants, apéritif et suppléments si il y'a).

Stéphane Butin Traiteur

Vous remercie de votre compréhension et de la confiance que vous lui témoignez

Contrat de réservation de notre service traiteur.

Vous venez de réserver notre service traiteur

Pour la date du / / 2018

Lieu :

Nombre de personne au repas adultes :

Nombre de personne au repas enfants :

Nombre de personne à l'apéritif :

*La signature de ce contrat implique la connaissance et l'acceptation
de nos conditions générales de vente*

Votre nom et prénom

(Pour un mariage, nom et prénom des 2 futurs époux) :

.....
.....

Votre adresse

.....
.....

Code postal :

Ville :

*Vos coordonnées téléphoniques,
ou celui d'un parent, son indispensables.*

Téléphone fixe :

Portable :

E-mail :

Date

Signature

Je m'engage au contrat de réservation pour la prestation demandée.

Précédée de la mention

« Lu et approuvé »