

Stéphane Butin Traiteur

Organisateur de vos réceptions

Mariages 2027

À vos côtés pour faire de votre mariage
un moment simple, beau et inoubliable



Un accompagnement à votre écoute, ancré dans le local

Depuis plus de 22 ans, j'accompagne des couples dans l'organisation de leur mariage.
Chaque réception est unique.

Je prends le temps de vous écouter, de comprendre vos attentes et votre budget,
afin de vous proposer un menu qui vous correspond vraiment.

Je travaille avec des produits locaux, en collaboration avec des producteurs
et artisans de la région, dans le respect d'une cuisine simple et traditionnelle.

Mon objectif : vous proposer un repas de qualité, généreux,
et vous permettre de profiter pleinement de votre journée.

✓Devis rapide et personnalisé

✓Échanges simples et réactifs

✓Produits locaux et partenaires artisans

✓De 60 à 1000 convives



Secteur :

Tarn • Haute-Garonne • Tarn-et-Garonne • Aveyron • Aude • Hérault

Les formules apéritives, Prix à la personne.

Sont compris le service, la verrerie, petites assiettes, nappage en lycra noir ou en non tissé, serviette cocktail

(Glaçons à la charge du client)

Formule apéritive 14 pièces avec service 14€00 par personne

Pièces froides

Brochette saucisse tomate, navette de la Bresse, verrine velouté de courgette, verrine de gambas aux agrumes,

Pièces chaudes

Poêlée de moules à la crème, croque au légume, muffin aux légumes et mini pizza,

Animation plancha (*Champignons, poivrons, seiches la persillée, poitrine, beignet de calamars et saucisse*)

Formule apéritive 16 pièces avec service 17€00 par personne

Pièces froides

Navette ail des Ours, tapas de caviar d'aubergine au chorizo et brochette de tomate mozzarella,

Verrine perles maraichère, planche de charcuterie (Saucisse sèche, chorizo et melsat,)

Pièces chaudes

Navette au foie gras chaud, cannelé charcutier, mini pizza, poêlée de moules à la crème

Animation plancha (*Seiches à la persillée, thon poêlé à la provençale, champignons, poivrons et magret de canard*)

Formule apéritive 18 pièces avec service 22€00 par personne punch ou marquissette offerte

Pièces froides

Caroline au saumon fumé, Brochette de tomate mozzarella, Tataki de thon sésame, Burrata pesto tomates confites, blinis à la provençale, verrine melon pastèque chiffonnade de jambon sec, verrine provençale mousse de chèvre

Pièces chaudes

Burger du boucher, muffin aux légumes et cannelés charcutier et macaron au roquefort

Animation

Découpe de jambon Serrano et ses pains,

Découpe de foie gras entier IGP Sud-Ouest accompagné de son chutney aux figues et de ses pains

Animation plancha (*Crevettes, brochette yakitori, thon, magret, champignons et poivrons et seiche à la persillée,*)

A la Carte

Découpe de jambon Serrano et ses pains 150€00

Atelier Wraps froids et chauds fait devant les clients 4€50 par personne (*crudités et poulet Mexicaine*)

Découpe de foie gras entier IGP Sud-Ouest 4€80 par personne, chutney aux figues et de ses pains

Découpe de saumon Gravlax et ses Blinis 4€20 par personne

Plateau de l'écailler huîtres et crevettes, 6€80 par personne

Marquise de citron 1€80 le verre, **Mojito** 2€50 le verre, **sélection de sodas et jus de fruits** 2€00 par personne

Punch ou Sangria maison 2€00 le verre, **citronnade ou orangeade** 1€50 le verre

Menu enfants – de 10 ans 12€00 que le repas et 20€00 avec repas et formules apéritive idem que les adultes

Cuisse de poulet pomme de terre gratinée. Dessert comme les grands.

Menu Ados à 30€00

Formules apéritive comme les adultes, éventail de magret de canard plus légumes du menu et dessert des mariés

Menu Tradition gourmande à 40€00

(Vins fourni par les clients),

Vous pouvez amener vos boissons, Nous vous les servirons sans aucun supplément

Salade Landaise

*Médaille de foie gras entier IGP Sud-Ouest, gésiers confits, magret de canard séché
Jeunes pousses, pain aux fruits, chutney aux figes, cerneaux de noix, tomates cerise et champignons.*

Ou

Assiette terre et mer

*Médaille de foie gras entier IGP Sud-Ouest, magret de canard séché, gésiers confit, Terrine de poissons sauce curry
Jeunes pousses, pain aux fruits, chutney aux figes, tomates cerise*

~~~~~  
*Eventail de magret de canard IGP Sud-Ouest - Mijotée de veau aux cèpes et morilles*

*Cuisse de canard confite - Suprême de pintade fermier - Rosace de filet mignon de porc*

***Sauces au choix pour les viandes***

*(Foie gras morilles, crème aux cèpes, crème aux morilles, au poivres, pommes calvados ou forestière)*

***Accompagnements pour les viandes***

*Pomme de terre gratinée, brochette de légumes de saison*

~~~~~  
Plateau du fromager. Composition de 2 fromages
~~~~~

***Pièce montée des mariés faite par nos soins, tout compris, composition pour 1 personne***

*(Choux, macaron et entremet pêche abricot, inscriptions sur nougatine, scintillants et statuette des mariés.)*

***Le prix du menu comprend le :***

*Service en salle et en cuisine, le pain, le café en buffet et la vaisselle complète*

***Offert Rouleau de nappe en non tissé pour tables rectangulaire et serviette blanche en non-tissé***

## **Menu Elégance à 45€00**

**«Offert à partir de 80 adultes»**

**Le vin rouge et (rosé ou blanc sec) vins de Gaillac pour le repas**

### **Assiette Occitane**

*Médaille de foie gras entier IGP Sud-Ouest, Jambon de Lacaune, gésiers confits, magret de canard séché,  
Jeunes pousses, pain aux fruits, chutney aux figues, tomates cerise, cerneaux de noix et champignons,*

**Ou**

### **Assiette terre et mer**

*Brochette de gambas, lotte et chorizo, médaille de foie gras entier IGP Sud-Ouest,  
Magret de canard séché, gésiers confits, jeunes pousses, pain aux fruits, chutney aux figues, tomates cerises,*

**Ou**

### **Assiette du pêcheur**

*Trilogie de Tataki de thon aux graines de sésame, saumon Gravlax à l'aneth et gambas poêlée à l'anis  
Jeunes pousses accompagnée de son dôme de ratatouille provençale*

~~~~~  
Tournedos de magret de canard IGP Sud-Ouest - Suprême de pintade fermière farce à l'ancienne

Cuisse de canard confite - Rosace de filet mignon de porc

Sauces au choix pour les viandes

(Foie gras morilles, crème aux cèpes, crème aux morilles, au poivre, pommes calvados ou forestière)

Avec pour accompagnements

Pomme de terre gratinée, brochette de légumes de saison et carotte sifflée au cumin

Plateau du fromager. Composition de 2 fromages

~~~~~  
**Pièce montée des mariés faite par nos soins, tout compris, composition pour 1 personne**

*(Choux, macaron, cannellé aux fruits, bouchon de meringue et entremet passion panna-cotta,)*

*Inscriptions sur nougatine, scintillants et statuette des mariés,*

### **Le prix du menu comprend le :**

*Service en salle et en cuisine, le pain, le café en buffet et la vaisselle complète*

**Offert Rouleau de nappe en non tissé pour tables rectangulaire et serviette blanche en non-tissé**

## **Menu Convivialité à 50€00**

**«Formule cocktail dînatoire suivie du plat, fromage et dessert»**

**Sont compris le service, la verrerie, petites assiettes, nappage en lycra noir ou en non tissé, serviette cocktail**

**(Glaçons à la charge du client)**

**(Vins fournis par les clients),**

**Vous pouvez amener vos boissons, Nous vous les servirons sans aucun supplément**

### **Pièces froides**

*Caroline au saumon fumé, brochette tomate mozzarella, tapas de Tataki de thon sésame, tapas Burrata pesto tomates confites, Blinis provençale, verrine melon pastèque chiffonnade de jambon sec, verrine provençale mousse de chèvre, wraps du maraîcher*

### **Pièces chaudes**

*Mini burger du boucher, muffin aux légumes et macaron du pêcheur*

### **Animation**

*Découpe de jambon Serrano et ses pains,*

*Découpe de foie gras entier IGP Sud-Ouest accompagné de son Chutney aux figues et de ses pains*

*Plancha (Crevettes, brochette yakitori, thon, magret, champignons et poivrons et seiche à la persillée,)*

---

*Chateaubriand de filet de bœuf - Grenadin de veau - Rosace de filet mignon de porc - Eventail de magret de canard IGP SO*

*Suprême de pintade farce à l'ancienne - Cuisse de canard confite*

*Duo de bar et saumon risotto vert (fèves, petits pois et asperges et son crémeux aux langoustines)*

### **Sauces au choix pour les viandes**

*(Foie gras morilles, crémeux aux cèpes, crémeux aux morilles, au poivre, crème de Girolles ou forestière)*

### **Avec pour accompagnements**

*Pomme de terre gratinée, tomate grenaille rôtie à la Provençale et carotte sifflée au cumin*

---

### **Plateau du fromager. Composition de 3 fromages**

---

**Pièce montée des mariés faite par nos soins, tout compris, composition pour 1 personne**

*Choux, macaron, cannellé au rhum, muffin aux fruits, verrine coco passion et entremet pêche abricot,*

*Inscriptions sur nougatine, scintillants et statuette des mariés.*

### **Le prix du menu comprend le :**

*Service en salle et en cuisine, le pain, le café en buffet et la vaisselle complète*

**Offert Rouleau de nappe en non tissé pour tables rectangulaire et serviette blanche en non-tissé**

## **Menu Signature à 55€00**

**«Entrée, poisson, viande, fromage, dessert et vins compris»**

**«Offert à partir de 80 adultes»**

**Le vin rouge et (rosé ou blanc sec) Vin de Gaillac pour le repas**

### **Assiette terre et mer**

*Brochette de gambas, lotte et chorizo, Médailillon de foie gras entier IGP Sud-Ouest, cannelé au canard  
Jeunes pousses, pain aux fruits, chutney aux figues, tomates cerise*

**Ou**

**Burrata crémeuse, carpaccio de tomates anciennes au pesto, accompagnée de jeunes pousses**

**Ou**

### **Assiette Sud-Ouest**

*Médailillon de foie gras entier IGP Sud-Ouest, effeuillée de magret de séché,  
Cigare de canard, (gésiers, noisette, abricots et miel) Jeunes pousses, pain aux fruits, chutney aux figues, tomates, noix.*

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

*Chateaubriand de filet de bœuf - Grenadin de veau poêlé - Eventail de magret de canard IGP Sud-Ouest*

*Suprême de pintade fermière farci à l'ancienne - Rosace de filet mignon de porc - Cuisse de canard confite - Cuisse de canette farcie*

### **Sauces au choix pour les viandes**

*(Foie gras morilles, crème aux cèpes, crème aux morilles, au poivre, pommes calvados ou forestière)*

### **Avec pour accompagnements**

*Pomme de terre gratinée, brochette de légumes de saison et carotte sifflée au cumin*  
~~~~~

Plateau du fromager. Composition de 3 fromages
~~~~~

### **Pièce montée des mariés faite par nos soins, tout compris, composition pour 1 personne**

*(Choux, macaron, muffin à la pêche, cannelé au chocolat, bouchon de meringue et entremet parfum aux choix,  
Inscriptions sur nougatine, scintillants et statuette des mariés.)*

### **Parfum pour les entremets**

*(Poire chocolat, pêche abricot, pêche ananas, chocolat fruits rouges, aux 2 chocolat, passion panna-cotta)*

### **Le prix du menu comprend le :**

*Service en salle et en cuisine, le pain, le café en buffet et la vaisselle complète*

**Offert Rouleau de nappe en non tissé pour tables rectangulaire et serviette blanche en non-tissé**

## **Menu Expérience à 65€00**

**« Est inclus apéritif dînatoire avec 4 animations + repas assis »**

**«Offert à partir de 80 adultes»**

**Le vin rouge et (rosé ou blanc sec,) Vins de Gaillac pour le repas, Le kir, punch, marquise de citron, orangeade pour le cocktail**  
**Et compris le service, la verrerie, petites assiettes, nappage en lycra noir ou en non tissé, serviette cocktail (Glaçons à la charge du client)**

### **Pièces froides**

Planche de charcuterie (jambon de Lacaune, melsat, boudin, chorizo et saucisson, et ses pains)

Navette ail des ours, brochette tortillas mozzarella, Tataki de thon sésame, Foccacia de la mer, wraps du maraîcher

Tapas de rouget à la provençale, tapas mozzarella pesto tomates confites, petits carrés de pain de poisson, verrine maraichère,

### **Pièces chaudes**

Poêlées de moules à la crème, minis burger du boucher, muffin au chorizo, cannelé aux légumes, fallafels

### **Animations**

**Découpe de foie gras entier IGP Sud-Ouest** accompagné de son Chutney aux figues et de ses pains

**Découpe de jambon Serrano** et ses pains, **Découpe de Saumon Gravlax**

**Plancha** (Crevettes, thon, magret, champignons et poivrons, seiche à la persillée, poitrine et saucisse grillée)

**Si vous souhaitez avoir une entrée à votre menu (aux choix sur cette plaquette),**

**Prévoir d'enlever 1 animation et 2 pièces apéritives ci-dessus**

Chateaubriand de filet de bœuf - Grenadin de veau poêlé - Suprême de pintade fermière farci à l'ancienne

Eventail de magret de canard IGP Sud-Ouest - Cuisse de canard confite ou Cuisse de canette farcie

### **Sauces au choix pour les viandes**

(Foie gras morilles, crémé aux cèpes, crémé aux morilles, au poivre, pommes caramélisées, crème de Girolles)

### **Avec pour accompagnements**

Pomme de terre gratinée, tomate grenaille rôtie à la provençale et carotte sifflée au cumin

### **Plateau du fromager** Assortiment de 3 fromages

**Pièce montée des mariés faite par nos soins, tout compris, composition pour 1 personne**

(Choux, macaron, muffin pomme-raisin, verrine poire chocolat, cannelé aux fruits et entremet chocolat fruits rouges,)

Inscriptions sur nougatine, scintillants et statuette des mariés.

### **Le prix du menu comprend le :**

Service en salle et en cuisine, le pain, le café en buffet et la vaisselle complète

**Offert Rouleau de nappe en non tissé pour tables rectangulaire et serviette blanche en non-tissé**

## **Menu Excellence à 70€00**

**« Est inclus Apéritif dînatoire avec 4 animations + Repas assis + Animation fontaine à champagne (champagne fourni par les clients) »**

**« Offert à partir de 80 adultes »**

**Le vin rouge et (rosé ou blanc sec) vins de Gaillac pour le repas ou le cocktail, marquise de citron, punch, orangeade pour le cocktail  
Et compris le service, la verrerie, petites assiettes, nappage en lycra noir ou en non tissé, serviette cocktail (Glaçons à la charge du client)**

### **Pièces froides**

Brochette tortillas chorizo, navette ail des ours, Tataki de thon sésame

Planche de charcuterie (jambon de Lacaune, melsat, boudin, chorizo et rosette et pain tranché)

Tapas de rouget à la provençale, tapas mozzarella pesto tomates confites, petits carrés de pain de poisson

Mini bouchée d'écrevisses, Focaccia de la mer et wraps du maraîcher, Verrine gaspacho revisité, verrine de tartare de saumon citronné

### **Pièces chaudes**

Minis burger du boucher, muffin au chorizo, cannelé aux légumes, fallafels

### **Animations**

**Animation du mareyeur** (Huîtres, bulots et crevette grises,)

**Découpe de jambon Serrano** et ses pains,

**Découpe de Saumon Gravlax**

**Plancha** (Crevettes, thon, magret, champignons et poivrons et seiche à la persillée, poitrine et saucisse grillée)

~~~~~

Burrata crémeuse, carpaccio de tomates anciennes au pesto, accompagnée de jeunes pousses

~~~~~

Chateaubriand de filet de bœuf - Tournedos **ou** éventail de magret de canard IGP Sud-Ouest

Suprême de pintade farce à l'ancienne - Grenadin de veau poêlé - Brochette de lotte, Saint Jacques, gambas crevettes au chorizo

### **Sauces au choix**

(Foie gras morilles, crème aux cèpes, crème aux morilles, au poivre, crème de Girolles ou forestière)

### **Avec pour accompagnements**

Pommes de terre dauphinois aux cèpes, dôme de ratatouille Provençale en gelée et carotte sifflée au cumin

~~~~~

Plateau du fromager. Composition de 4 fromages

~~~~~

### **Pièce montée des mariés faite par nos soins, tout compris, composition pour 1 personne**

Choux, macarons, muffin pomme pruneaux, verrine de fruits du moment, bouchon de meringue et entremet passion, panna cotta,

Inscriptions sur nougatine, scintillants et statuette des mariés.

### **Le prix du menu comprend le :**

La vaisselle complète pour le repas et le cocktail, Service en salle et en cuisine, le pain, le café en buffet,

**Offert Rouleau de nappe en non tissé pour tables rectangulaire et serviette blanche en non-tissé**

## **Menu Prestige à 80€00**

**« Est inclus Apéritif dînatoire avec 5 animations + Repas assis + Animation fontaine à champagne (champagne fourni par les clients) »**

**« Offert à partir de 80 adultes »**

**Le vin, rouge, rosé et blanc sec vins de Gaillac pour le repas ou le cocktail, Mojito, marquise de citron, punch, orangeade pour le cocktail**  
**Et compris le service, la verrerie, petites assiettes, nappage en lycra noir ou en non tissé, serviette cocktail (Glaçons à la charge du client)**

### **Pièces froides**

Wraps au Crudités, boules Ibérique, navette Lacaunaise, brochette tortillas mozzarella, Foie gras sur pain d'épice

Verrine gaspacho revisité, verrine de saumon mousse d'avocat,

Planche de charcuterie (Jambon de Lacaune, melsat, boudin, chorizo et rosette et pain tranché)

Tapas Mozzarella pesto tomates confites, tapas de rouget à la provençale, petits carrés de pain de poisson, mini bouchée d'écrevisses,

### **Pièces chaudes**

Bouchée poireaux St Jacques, moules à la Sétoise, mini burger du boucher, muffin au chorizo, cannelé aux légumes, fallafels

### **Animations**

**Animation du mareyeur** (Huîtres, bulots et bouquet de crevettes)

**Découpe de Saumon Gravlax, Découpe de jambon Serrano et ses pains**

**Découpe de foie gras entier IGP Sud-Ouest** accompagné de son Chutney aux figues et de ses pains

**Plancha** (Crevettes, thon, magret, champignons, poivrons, brochette Teriyaki, seiche, poitrine et saucisse grillée)

~~~~~  
Burrata crémeuse, carpaccio de tomates anciennes au pesto, accompagnée de jeunes pousses

Ou

Noix de Saint Jacques snackées, purée fine et émulsion citronnée

~~~~~  
Chateaubriand de filet de bœuf - Grenadin de veau - Souris d'agneau et son crémé à l'ail rose de Lautrec

Suprême de pintade fermière farce à l'ancienne - Tournedos **ou** Eventail de magret de canard IGP Sud-Ouest

Trilogie de lotte, Saint Jacques, gambas sauce crevettes au chorizo

### **Sauces au choix**

(Foie gras morilles, crémé aux cèpes, crémé aux morilles, au poivre, crème de Girolles ou forestière)

### **Avec pour accompagnements**

Pommes de terre dauphinois aux cèpes, dôme de ratatouille Provençale en gelée et carotte sifflée au cumin

### **Plateau du fromager. Composition de 4 fromages**

~~~~~  
Pièce montée des mariés faite par nos soins, tout compris, composition pour 1 personne

Choux vanille, cannelé à la pêche, macaron, bouchon de meringue, verrine cheesecake aux fruits de saison et entremet aux 2 chocolats,

Inscriptions sur nougatine, scintillants et statuette des mariés.

Le prix du menu comprend le :

La vaisselle complète pour le repas et le cocktail, Service en salle et en cuisine, le pain, le café en buffet,

Offert Rouleau de nappe en non tissé pour tables rectangulaire et serviette blanche en non-tissé

Menu végétarien

Burrata crémeuse, carpaccio de tomates anciennes au Pesto, accompagnée de jeunes pousses

.....

Feuilleté chèvre miel

Pommes de terre dauphinois aux cèpes, dôme de ratatouille Provençale en gelée et carotte sifflée au cumin

.....

Plateau du fromager. Composition de 3 fromages

.....

Dessert des mariés

LES FORMULES BUFFETS FROIDS POUR LE LENDEMAIN A PARTIR DE 40 PERSONNES

Menu à 15€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

Menu à 18€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