

Stéphane Butin Traiteur

Organisateur de toutes

vos réceptions

Menus mariage

2026

Le laboratoire de cuisine 44 Avenue René Cassin

- 81100 CASTRES

Tél - Port. : 06 63 37 91 32

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

Stéphane Butin Traiteur

Artisan traiteur" organisateur de toutes vos réceptions.

Installé depuis Janvier 2004, nous avons conservé une entreprise familiale qui nous permet de garder un contact privilégié avec nos clients.

*Je compose vos menus pour toutes vos prestations selon votre budget.
En utilisant des produits locaux de qualités, de fabrication artisanale et traditionnelle.
Attentif à la situation économique et quel que soit le nombre de convives à régaler,
Je mets mon expérience à votre service.*

*Une étude et un devis personnalisés vous seront proposés, en vous apportant :
Un service, un travail sérieux et la garantie d'un repas et d'une soirée bien réussie.
Nous assurons toutes réceptions dans tous lieux de 30 à 1000 couverts*

Mes valeurs :

*L'amour de mon métier, formé d'une équipe jeune et dynamique.
Pour vous accompagner et concevoir votre événement*

Couverture géographique

Tarn, Haute Garonne, Tarn et Garonne, Aveyron, Aude, Hérault

*Les formules apéritives, Prix à la personne,
Sont compris le service, nappage, serviette, la mise en place et le débarrassage,
Verrerie et glaçons à la charge du client*

1) Formule apéritive 14 pièces avec service 14€00 par personne

*Croque au légume, quiche et Pizza, Brochette saucisse tomate,
Navette de la Bresse (Navette, mousse au bleu, noix)
Verrine velouté de courgette, verrine de gambas aux agrumes*

Animation plancha

(Champignons, poivrons, seiches la persillée, poitrine beignet de calamars et saucisse grillée)

Animation Poêlée de moules à la crème

2) Formule apéritive 16 pièces avec service 17€00 par personne punch maison offert

*Navette ail des Ours (Navette, ail des Ours et confiture oignons figes), Navette au foie gras chaud,
Quiche, Pizza, tapas de caviar d'aubergine au chorizo et brochette de tomate Mozzarella
Verrine perles maraichère,*

Charcuterie de chez nous Saucisse sèche, chorizo et Melsat

Animation plancha

(Seiches à la persillée, thon poêlé à la Provençale, champignons, poivrons et magret de canard)

Animation Poêlée de moules à la crème

3) Formule apéritive 4 animations 18 pièces avec service 22€00 par personne punch maison offert

*Croque au fromage, Navette au foie gras chaud, caroline au saumon fumé,
Tapas de caviar d'aubergine au chorizo, Tapas de canard
Brochette de tomate Mozzarella, Blinis à la provençale,*

Verrine melon pastèque chiffonnade de jambon de Lacaune, verrine Provençale mousse de chèvre

Animation plancha

(Crevettes, brochette Yakitori, thon, magret, champignons et poivrons à la provençale et seiche à la persillée,)

Animation Poêlée de moules à la Sétoise

Animation découpe de jambon Serrano et ses pains

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

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

Accompagné de son Chutney aux figes et de ses pains

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

Plateau de l'écailler (huîtres marennes d'Oléron) et ses crevettes, 6€80 par personne

vinaigre d'échalotes, pain grillé, beurre, citrons et rince doigts

Marquise de citron 2€50 par personne, Assortiment de coca et jus de fruits 1€80 par personne

Punch maison 2€50 par personne les 2 verres

Menu bambin à 12€00 – de 10 ans

Plateau de charcuterie, (jambon sec, saucisson, chorizo et pâté de campagne) ou melon au jambon

Cordon bleu de dinde, féculent comme les grands. 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 40€00

« Offert à partir de 80 personnes »

Le vin rouge et (rosé ou blanc sec) Gaillac Cave de Labastide pour le repas

Salade Landaise

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

Ou

Assiette terre et mer

*Médailillon de foie gras entier IGP Sud-Ouest, magret de canard séché, gésiers d'oie confit,
Cassolette de poisson, aux éclats de langoustes, saint jacques et crustacés
Jeunes pousses, pain aux fruits, chutney aux figues, tomates cerise,*

Eventail de magret de canard IGP Sud-Ouest

Ou

Mijotée de veau aux cèpes et morilles

Ou

Suprême de pintade fermier

Ou

Rosace de filet mignon de porc

Sauces au choix pour les viandes

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

Accompagnements pour les viandes

Pomme de terre gratinée, fond d'artichaut farci aux légumes de saison et carotte sifflée

Plateau du fromager. Composition de 3 fromages

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

(Choux, macaron, bouchon de meringue et entremet parfum aux choix, inscriptions sur nougatine, scintillants et statuette des mariés.)

Parfum pour l'entremets à choisir

(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

Nappe en rouleau rectangulaire et serviette blanche en non-tissé

MENU A 45€00

« Offert à partir de 80 personnes »

Le vin rouge et (rosé ou blanc sec) Gaillac Cave de Labastide pour le repas ou le cocktail

*Brochette de St Jacques, Loup et gambas, jus corsé d'écrevisses, fèves à la Provençale
Jeunes pousses, cerneaux de noix et tomates cerise*

Ou

Assiette Occitane

*Médaille de foie gras entier IGP Sud-Ouest, Jambon de Lacaune, gésiers d'oie confits, magret de canard séché,
Jeunes pousses, pain aux fruits, chutney aux figes, 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 d'oie confit, jeunes pousses, pain aux fruits, chutney aux figes, tomates cerises,*

Ou

Assiette Sud-Ouest

*Médaille 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 figes, tomates cerise et cerneaux de noix*

Pavé de veau grenadin poêlé

Ou

Eventail de magret de canard IGP Sud-Ouest

Ou

Chateaubriand de filet de bœuf

Ou

Suprême de pintade fermière farci à l'ancienne

Ou

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)

Avec pour accompagnements

Pomme de terre gratinée, fond d'artichaut farci aux légumes de saison et carotte sifflée

Plateau du fromager. Composition de 3 fromages

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

(Choux, macaron, bouchon de meringue et entremet parfum aux choix, inscriptions sur nougatine, scintillants et statuette des mariés.)

Parfum pour l'entremets à choisir

(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

Nappe en rouleau rectangulaire et serviette blanche en non-tissé

MENU A 50€00

« Formule apéritif dînatoire suivie du plat, fromage et dessert »

(Vins fourni par les clients)

Vous pouvez amener vos boissons,

Nous vous les servirons sans aucuns suppléments

Clubs sandwiches au jambon sec de Lacaune

Navette au foie gras chaud, caroline au saumon fumé, tapas de caviar d'aubergine au chorizo,

Brochette tomate Mozzarella, Blinis à la provençale, cube de melon pastèque,

Verrine maraîchère et verrine et Verrine de gambas aux agrumes

Animation plancha

(Crevettes, thon, magret, champignons et poivrons à la provençale et seiche à la persillée,)

Animation moules à la crème

Animation découpe de jambon Serrano et ses pains

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

Chateaubriand de filet de bœuf Ou Pavé de veau Grenadin poêlé Ou Eventail de magret de canard IGP SO

Ou

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

Ou

Suprême de pintade fermière farci à l'ancienne Ou Rosace de filet mignon de porc

Sauces au choix pour les viandes

(Foie gras morilles, crémé aux cèpes, crémé aux morilles, au poivres, pommes caramélisées cèpes, crème de Girolles ou forestière)

Avec pour accompagnements

Pomme de terre gratinée, fond d'artichaut farci aux légumes de saison et carotte sifflée

Plateau du fromager. Composition de 4 fromages

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

Choux, macaron, bouchon de meringue, verrine de fruits du moment 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

Nappe en rouleau rectangulaire et serviette blanche en non-tissé

MENU A 55€00

« Entrée, poisson, viande, fromage dessert, »

« Offert à partir de 70 personnes »

Le vin rouge et (rosé ou blanc sec) Gaillac Cave de Labastide pour le repas ou le cocktail

Assiette Occitane

Médaille de foie gras entier IGP Sud-Ouest, Jambon de Lacaune, gésiers d'oie 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 d'oie confit, jeunes pousses, pain aux fruits, chutney aux figues, tomates cerise,

Ou

Assiette Sud-Ouest

Médaille 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 cerise et cerneaux de noix

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

Chateaubriand de filet de bœuf Ou Pavé de veau grenadin poêlé Ou Eventail de magret de canard IGP Sud-Ouest

Ou

Suprême de pintade fermière farci à l'ancienne

Ou

Rosace de filet mignon de porc

Sauces au choix pour les viandes

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

Avec pour accompagnements

Pomme de terre gratinée, fond d'artichaut farci aux légumes de saison et carotte sifflée

Plateau du fromager. Composition de 4 fromages

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

(Choux, macaron, 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

Nappe en rouleau rectangulaire et serviette blanche en non-tissé

Formule à 65€00 TTC cocktail et repas

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

« Offert à partir de 80 personnes »

Le vin rouge, rosé pour le repas

Kir, punch, marquise au citron coca et jus de fruits pour le cocktail

Brochette tortillas chorizo, saucisse tomate cerise, club sandwiches au jambon sec

Planche charcutière

(Jambon de Lacaune, Melsat, boudin, chorizo et saucisson, et ses pains)

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

Découpe de jambon Serrano et ses pains

Découpe de Saumon Gravlax

Animation plancha

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

Assortiment de légumes croques sels et ses sauces

Navette ail des Ours (Navette, ail des Ours et confiture oignons figes)

Navette de la Bresse (Navette, mousse au bleu, noix)

Tapas de rouget à la Provençale (Pain grillé, sauce tomate, filet de rouget et herbes de Provence)

Tapas de canard (Pain, confiture oignons figes, magret séché)

Caroline d'écrevisses à la provençale (Chou et mousse d'écrevisses herbes de Provence)

Focaccia de la mer, Wraps du maraîcher

Verrine du piémont, Verrine velouté de courgette et Verrine de perle gambas mandarine

Pavé de veau Grenadin poêlé Ou Eventail de magret de canard IGP Sud-Ouest

Sauces au choix pour les viandes

(Foie gras morilles, créme aux cèpes, créme aux morilles, au poivres, pommes caramélisées cèpes, crème de Girolles ou forestière)

Avec pour accompagnements

Pomme de terre gratinée, fond d'artichaut farci aux légumes de saison et carotte sifflée

Plateau du fromager en buffet

Assortiment de 3 fromages

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

(Choux, macaron, 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)

Le prix du menu comprend le :

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

Nappe en rouleau rectangulaire et serviette blanche en non-tissé

Menu à 70€00 TTC

« Est inclus apéritif dînatoire avec 5 animations »

+ Repas assis + animation fontaine à champagne (champagne fourni par les clients)

« Offert à partir de 80 personnes, »

Le vin rouge et (rosé ou blanc sec) Gaillac Cave de Labastide pour le repas ou le cocktail
Marquise au citron, punch maison et assortiment de coca et jus de fruits pour le cocktail
La verrerie, vaisselle pour le cocktail et le repas, nappage et serviettes en non tissés

Brochette tortillas chorizo, saucisse tomate cerise, club sandwichs au fromage,

Navette ail des Ours, Navette de la Bresse

Planche charcutière

(Jambon de Lacaune, Melsat, boudin, chorizo et rosette et pain tranché)

Découpe de jambon Serrano et ses pains

Tapas de rouget à la Provençale, Tapas de canard,

Caroline d'écrevisses à la provençale, Focaccia de la mer et Wraps du maraîcher

Verrine de gambas aux agrumes, Verrine velouté de courgette et Verrine lentille au saumon

Animation plancha

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

Animation du mareyeur

(Huîtres, bulots et crevette grises,)

(vin blanc sec, beurre, citron, pain au seigle, blinis pain tranché et grillé, mayonnaise et vinaigre à l'échalote,)

Découpe de Saumon Gravlax

Poêlées de moules à la crème

Tournedos ou éventail de magret de canard IGP Sud-Ouest

Chateaubriand de filet de bœuf Ou Pavé de veau grenadin poêlé Ou Suprême de pintade fermière farci à l'ancienne

Brochette de lotte, Saint Jacques, gambas crevettes au chorizo

Sauces au choix

(Foie gras morilles, crème aux cèpes, crème aux morilles, au poivres, pommes caramélisées cèpes, crème de Girolles ou forestière)

Avec pour accompagnements

Pomme de terre gratinée, fond d'artichaut farci aux légumes de saison, carotte sifflée

Plateau du fromager. Composition de 4 fromages

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

Choux, pyramide de macarons, verrine de fruits du moment, mini muffins 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)

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,

Nappe blanche en rouleau rectangulaire et serviette blanche en non-tissé

Formule à 80€00 TTC

« Apéritif dînatoire et repas » « tout compris »

« Apéritif dînatoire avec 7 animations »

+ Repas assis + animation fontaine à champagne (champagne fourni par les clients)

« Offert à partir de 80 personnes, »

Le vin rouge, rosé et blanc sec (Gaillac Cave de Labastide) pour le repas ou le cocktail

« Pour le cocktail »

L'atelier mojito, marquise au citron, méthode Gaillacoise, punch maison, coca et jus de fruits

La verrerie, vaisselle pour le cocktail et le repas, nappage et serviettes en non tissés

Atelier Mojito avec et sans alcool, marquise, Punch, méthode Gaillacoise, coca et jus de fruits

Animation du mareyeur (Huîtres et bulots)

(vin blanc sec, beurre, citron, pain au seigle, pain tranché et grillé, mayonnaise et vinaigre à l'échalote.)

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

Poêlées de moules à la Sétoise

Animation plancha

(Crevettes, thon, magret, champignons, poivrons, brochette Teriyaki, aiguillette de volaille, et seiche, poitrine et saucisse grillée)

Atelier Wraps froids et chauds fait devant les clients (Crudités et Poulet mexicaine)

Bouchées de salées froides

Boules Ibérique, navette Lacaunaise, Nordique d'Écosse, Foie gras sur pain d'épice

Verrine perles de gambas, verrine de la bergère et verrine Tzatziki

Tapas de jambon sec au fromage de Lacaune, tapas de rouget à la Provençale, tapas Nordique d'Écosse

Bouchées de salés chaudes

(Toque poireaux St Jacques, Brochette Thai et beignet de calamars)

Grenadin de veau ou souris d'agneau et son crémé à l'ail rose de Lautrec

Tournedos ou éventail de magret de canard IGP Sud-Ouest

Chateaubriand de filet de bœuf Ou Pavé de veau grenadin poêlé Ou Suprême de pintade fermière farci à l'ancienne

Brochette de lotte, Saint Jacques, gambas sauce crevettes au chorizo Ou

Duo: dos de Bar et Cabillaud rôti fondue de poireaux crème de moules

Sauces au choix

(Foie gras morilles, crémé aux cèpes, crémé aux morilles, au poivres, pommes caramélisées cèpes, crème de Girolles ou forestière)

Avec pour accompagnements

Pomme de terre gratinée, fond d'artichaut farci aux légumes de saison, carotte sifflée

Timbale de Frésinat de canard et une écrasée de fèves à l'ail des Ours

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

Choux vanille, Verrine pana cotta coco passion, macaron, mini muffins, brochette de fruits frais 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)

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,

Nappe en rouleau rectangulaire et serviette blanche en non-tissé

Menu végétarien

Salade Végétale des Mendiants

(Salade, tomates, pommes, croûtons, noix, raisins et abricots sec)

Galette de blé et épinards sauce tomate et basilic

Légumes du menu

Plateau du fromager. Composition de 3 fromages

Pana cotta aux fruits rouges au lait d'amande

(Confiture + fruits rouge + fruits du moment)

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

LES FORMULES BUFFETS FROIDS POUR LE LENDEMAIN

A partir de 40 personnes

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