

Stéphane Butin Traiteur

Menus mariage

2020

*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 de pays, rosette, chorizo, saumon, œuf et tomate ou foie gras.

Les canapés 0€70 pièce au choix

Crevette, rosette, foie gras, Saumon, st Jacques.

Petit four traditionnel 0€60 pièce au choix

Jambon, saucisse, fromage ou jambon fromage

Brochette 0€70 pièce aux choix

Trois fromages, Rosette raisin, Melon et pastèque, Melon jambon de pays.

Pièce entière pour l'apéritif de fabrication artisanale

Pain surprise 40 minis sandwiches variés 20€00 pièce, Tortue surprise 100 sandwiches variés 50€00 pièce

Crocodile surprise 130 sandwiches variés 70€00 pièce, Serpent surprise 160 sandwiches variés 90€00 pièce



Assortiment de légumes croques-sels 1€50 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.) 26€00

Jambon fromage 27€00, Végétarienne 29€00, jambon champignons fromage 30€00

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

Quiche surprise 30€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,

Sont compris le service, nappage, serviette, gobelets, mise en place et le débarassage,

Supplément verrerie 1€50 par personne, Découpe de jambon Serrano 150€00

15 pièces par personne avec service 12€00 supplément punch maison 1€00

Croque au jambon, quiche et Pizza, beignet de calamars

Brochette saucisse tomate, Club sandwiches: saucisson, au fromage,

Verrine de gaspacho de tomate, verrine du maraîcher,

Animation plancha (Champignons, poivrons, seiches la persillée, poitrine et saucisse grillée)

Animation moules à la marinière



15 pièces par personne avec service 14€00 inclus punch maison

Navette au foie gras chaud, Quiche, Pizza, Brochette saucisse tomate cerise,

club sandwiches au saumon et jambon de pays,

Marquise de charcuterie de chez nous Saucisse sèche, chorizo et grattons de canard

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

Animation moules à la marinière

18 pièces par personne avec service 16€00 inclus punch maison

Brochette rosette raisin, saucisse tomate cerise. Panier du maraîcher et ses sauces,

Navette au foie gras chaud, pizza, beignets de calamar, cube de melon pastèque,

Verrine de gaspacho de tomate, verrine du maraîcher,

Club sandwiches au saumon et jambon de pays,

Animation plancha (crevettes, thon, magret, champignons et poivrons à la provençale et seiche à la persillée,)

Animation moules à la crème et découpe de jambon Serrano





Stéphane Butin
Artisan
Traiteur

Cuisine
traditionnelle

Plats cuisinés à emporter et sur commande

Lunch • Cocktails • Buffets • Mariage
Communion • Repas associatifs

44, avenue René Cassin - CASTRES
face au grand cimetière Saint-Roch de Castres
Tél. 05 63 35 69 42
stephane.butin@wanadoo.fr - www.traiteur-tarn.com

Stéphane Butin Traiteur

44 avenue René Cassin 81100 CASTRES

05 63 35 69 42 ou le 06 63 37 91 32

stephane.butin@wanadoo.fr www.traiteur-tarn.com

Menu bambin à 8€00 - de 10 ans

Salade Parisienne (Salade, jambon, tomates, croûtons et fromage.)

Cuisse de poulet rôtie, 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 32€00 Deux plats



Salade Landaise

Salade, médaillon de foie gras entier IGP Sud Ouest, pain aux figes et confiture oignons et groseilles, gésiers d'oie confits, magret de canard fumé, cerneaux de noix, tomates cerises et champignons.

Ou

Assiette terre et mer

Dôme de salade, médaillon de foie gras entier IGP Sud Ouest, pain aux figes, confiture d'oignons groseilles magret de canard fumé, gésiers d'oie confit, tomates cerises,

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

Ou

Brochette de lotte, gambas et cabillaud, sauce crevettes

Fricassée de veau sauce foie gras morilles,

Ou

Éventail de magret de canard IGP Sud Ouest sauce forestière

Ou

Suprême de pintadeau fermier et son crémé aux morilles

Ou

Cuisse de canette fermière farcie et son crémé aux cèpes

Avec pour accompagnements

Pomme de terre gratinée

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

«Pièce montée des mariés faite par nos soins»

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

(Choux vanille, chocolat et mousse poire chocolat.)

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-tissée rectangulaire et la vaisselle complète



Stéphane Butin
Artisan traiteur
Cuisine traditionnelle

Plats cuisinés à emporter et sur commande
Lunch • Cocktails • Buffets • Mariage
Communion • Repas associatifs

44, avenue René Cassin - CASTRES
face au grand cimetière Saint-Roch de Castres
Tél. 05 63 35 69 42
stephane.butin@wanadoo.fr - www.traiteur-tarn.com

Stéphane Butin Traiteur
44 avenue René Cassin 81100 CASTRES
05 63 35 69 42 ou le 06 63 37 91 32
stephane.butin@wanadoo.fr www.traiteur-tarn.com

MENU A 36€00 deux plats + vin compris - 1€00 sans les vins

Assiette Occitane

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

Ou

Assiette du pêcheur

*Dos de bar rôti, fondue de poireaux moules accompagné de son riz safrané aux fruits de mer
et de sa brochette de gambas aux herbes de Provence,*

Ou

Assiette terre et mer

*Dôme de salade, médaillon de foie gras entier IGP Sud Ouest, pain aux figues, confiture d'oignons groseilles
magret de canard fumé, gésiers d'oie confit, tomates cerises,*

Brochette de gambas, lotte et chorizo

Pavé de veau poêlé sauce poivres

Ou

Rosace de filet mignon de porc sauce foie gras morilles,

Ou

Tournedos de canard IGP Sud Ouest crème de morilles

Ou

Cuisse de canette fermière farcie et son crème aux poires caramélisées

Avec pour accompagnements

Pomme de terre gratinée et courgette farcie aux légumes de saison

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,
les nappes et serviettes blanches en non-tissées rectangulaires et la vaisselle complète,
(Gaillac rouge,) blanc sec ou rosé)***





Stéphane Butin
Artisan traiteur

Cuisine
traditionnelle

Plats cuisinés à emporter et sur commande

Lunch • Cocktails • Buffets • Mariage
Communion • Repas associatifs

44, avenue René Cassin - CASTRES
face au grand cimetière Saint-Roch de Castres

Tél. 05 63 35 69 42
stephane.butin@wanadoo.fr - www.traiteur-tarn.com

Stéphane Butin Traiteur

44 avenue René Cassin 81100 CASTRES

05 63 35 69 42 ou le 06 63 37 91 32

stephane.butin@wanadoo.fr www.traiteur-tarn.com

MENU A 37€00 Trois plats

Assiette Occitane

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

Ou

Assiette terre et mer

*Dôme de salade, médaillon de foie gras entier IGP Sud Ouest, pain aux figues, confiture d'oignons groseilles
magret de canard fumé, gésiers d'oie confit, tomates cerises,
Brochette de gambas, lotte et chorizo*

Dos de loup de mer rôti et son crémé safrané aux moules

Ou

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

Fricassée de biche sauce foie gras et morilles.

Ou

Pavé de veau poêlé sauce poivres

Ou

Tournedos de canard IGP Sud Ouest et son crémé aux morilles.

Ou

Tournedos de canard IGP Sud Ouest crème de morilles

Ou

Cuisse de canette fermière farcie et son crème aux poires caramélisées

Avec pour accompagnements

Pomme de terre gratinée et courgette farcie aux légumes de saison

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-tissées rectangulaires et la vaisselle complète.



Stéphane Butin
Artisan traiteur

Cuisine
traditionnelle

Plats cuisinés à emporter et sur commande

Lunch • Cocktails • Buffets • Mariage
Communion • Repas associatifs

44, avenue René Cassin - CASTRES

face au grand cimetière Saint-Roch de Castres

Tél. 05 63 35 69 42

stephane.butin@wanadoo.fr - www.traiteur-tarn.com

Stéphane Butin Traiteur

44 avenue René Cassin 81100 CASTRES

05 63 35 69 42 ou le 06 63 37 91 32

stephane.butin@wanadoo.fr www.traiteur-tarn.com

MENU A 45€00 deux plats
et - 1€00 sur une formule apéritive de votre choix

Pavé de sandre aux fruits de mer sur lit de ratatouille de Provence

Ou

Queue de lotte coulis aux écrevisses à la Catalane

Ou

Brochette de lotte, cabillaud, gambas et saumon sauce crevettes et chorizo,

Ou

Assiette Occitane

Dôme de salade, médaillon de foie gras entier IGP Sud Ouest, pain aux figues et sa confiture d'oignons et framboises

Jambon de Lacaune, gésiers d'oie confit, magret de canard fumé, cerneaux de noix, tomates cerise et champignons,

Ou

Assiette terre et mer

Dôme de salade, médaillon de foie gras entier IGP Sud Ouest, pain aux figues, confiture d'oignons groseilles

magret de canard fumé, gésiers d'oie confit, tomates cerises, Brochette de gambas, lotte et chorizo

Rosace de filet mignon de porc sauce foie gras morilles

Ou

Filet de bœuf crème de cèpes

Ou

Pavé de veau poêlé sauce forestière

Ou

Tournedos de canard IGP Sud Ouest crème de morilles

Accompagné de

Pomme de terre gratinée et courgette farcie aux légumes de saison

Plateau du fromager.

Composition de 3 fromages

«Pièce montée des mariés faite par nos soins»

(Trio: choux, macaron et mousse chocolat fruits rouge. Ou autres)

(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,

les nappes et serviettes blanches en non-tissées rectangulaires et la vaisselle complète,



Stéphane Butin
Artisan traiteur

Cuisine
traditionnelle

Plats cuisinés à emporter et sur commande

Lunch • Cocktails • Buffets • Mariage
Communion • Repas associatifs

44, avenue René Cassin - CASTRES

face au grand cimetière Saint-Roch de Castres

Tél. 05 63 35 69 42

stephane.butin@wanadoo.fr - www.traiteur-tarn.com

Stéphane Butin Traiteur

44 avenue René Cassin 81100 CASTRES

05 63 35 69 42 ou le 06 63 37 91 32

stephane.butin@wanadoo.fr www.traiteur-tarn.com

MENU A 55€00 vin compris -1€00 sans les vins vin d'honneur et punch alcool maison compris

*Brochette rosette raisin, saucisse tomate cerise. Panier du maraîcher et ses sauces,
Navette au foie gras chaud, pizza, beignets de calamar, cube de melon pastèque,
Verrine gaspacho de tomate, cappuccino breton, Club sandwiches au saumon et jambon de pays,*

Animation plancha

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

Animation de l'écailler Moules et amandes à la crème

Animation Découpe de jambon Serrano

Tournedos de canard IGP Sud Ouest sauce foie gras morilles

Ou

Duo: dos de loup de mer et sandre rôti fondue de poireaux crème de moules,

Ou

Brochette de lotte, cabillaud, gambas et saumon sauce crevettes au chorizo,

Ou

Suprême de pintade fermière farci à la chair de caille et morilles sauce poivres

Ou

Filet de bœuf crème de morilles

Ou

Pavé de veau poêlé et son coulis d'écrevisses

Avec accompagnements

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

Plateau du fromager.

Composition de 3 fromages

«Pièce montée des mariés faite par nos soins»

(Trio: choux, macaron et mousse poire chocolat ou autres)

(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-tissées rectangulaires ou nappage en tissu rond et la vaisselle complète.**



Stéphane Butin
Artisan traiteur

Cuisine
traditionnelle

Plats cuisinés à emporter et sur commande

Lunch • Cocktails • Buffets • Mariage
Communion • Repas associatifs

44, avenue René Cassin - CASTRES
face au grand cimetière Saint-Roch de Castres
Tél. 05 63 35 69 42
stephane.butin@wanadoo.fr - www.traiteur-tarn.com

Stéphane Butin Traiteur

44 avenue René Cassin 81100 CASTRES

05 63 35 69 42 ou le 06 63 37 91 32

stephane.butin@wanadoo.fr www.traiteur-tarn.com

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 2020

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 30 à 40 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 0€80 par personne, Le trou normand (sorbet pomme et calvados) 2€30 par personne. Gratinée à l'oignon et fromage 2€00 par personne Vos convives invités au dessert, 2€50 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. Pour la gestion de votre fin de soirée nous pouvons vous proposer le service 1 personne 120€00 TTC

Nous nous réservons le droit :

*De modifier certains tarifs s'il y'a lieu au mois de la prestation, dû à l'instabilité du cours 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 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, Les tarifs appliqués ont été chiffrés sur la base du nombre de personne convenue avec le client, incluant une diminution de 15% de convives prévus à la prestation. Si malgré cela une diminution supérieure de 10% devais avoir lieux. Une augmentation de 20% du total restant dû vous sera facturer.*
- En cas de rupture de contrat qui surviendrait 8 mois avant la date convenue, l'acompte ne sera pas restitué et une indemnité d'annulation de 40% de la somme restant dû du repas vous sera demandée,*
- 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)*

Stéphane Butin Traiteur

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



Stéphane Butin
Artisan traiteur
Cuisine traditionnelle

Plats cuisinés à emporter et sur commande
Lunch • Cocktails • Buffets • Mariage
Communion • Repas associatifs

44, avenue René Cassin - CASTRES
face au grand cimetière Saint-Roch de Castres
Tél. 05 63 35 69 42
stephane.butin@wanadoo.fr - www.traiteur-tarn.com

Stéphane Butin Traiteur
44 avenue René Cassin 81100 CASTRES
05 63 35 69 42 ou le 06 63 37 91 32
stephane.butin@wanadoo.fr www.traiteur-tarn.com

Contrat de réservation de notre service traiteur.

Vous venez de réserver notre service traiteur

Pour la date du / / 2020

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 »**