



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

06 63 37 91 32

stephane.butin@wanadoo.fr

www.traiteur-tarn.com

Exemples de menus baptêmes ou communions

Tarif à la personne à emporter froid, A partir de 30 personnes

Supplément livraison et chaud en conteneur isotherme 1€50 par personne,

Menu à 13€00

Salade de gésiers et lardons

(Gésiers d'oie, jambon de pays, lardons, croûtons, tomates et champignons.)

Coq au vin ou fricassée de bœuf aux champignons ou jambon braisé sauce madère

Paella (garnie) ou blanquette de porc aux champignons

Accompagné de: Gratin dauphinois ou riz pilaf

Menu à 14€00

Dos de loup aux écrevisses sauce crustacés.

Ou

Plateau offrande fermière,

(Jambon de pays, jambon blanc, boudin, melsat, pâté, chorizo avec beurre et cornichons)

Suprême de pintade ou paupiette de veau ou fricassée de veau ou cuise de poulet aux écrevisses

Accompagné de: Pomme de terre gratinée et fagot de carottes

Menu à 14€00

Salade des Landes

(Salade, foie gras entier, magret, lardons, gésiers, noix, croûtons, champignons tomates.)

Et

Fricassée de veau aux champignons et morilles ou jambon braisé sauce madère.

Accompagné de:

Gratin à la dauphinoise et fagot d'asperges..



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

06 63 37 91 32

stephane.butin@wanadoo.fr

www.traiteur-tarn.com

Menu à 20€00

Salade des Landes

(Salade, foie gras entier, magret, lardons, gésiers, noix, croûtons, champignons tomates.)

Et

Dos de loup sauce crustacés

Et

Coq au vin aux champignons et morilles ou suprême de pintade crème de morilles ou cuisse de canette aux girolles, ou jambon braisé sauce madère

Accompagné de: Pomme de terre gratinée et courgette farcie aux légumes de saison,

Menu à 22€00

Assiette Occitane

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

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

Ou

Assiette terre et mer

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

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

Et

Dos de loup rôti ou filet de saint pierre et son créme safrané aux moules

Et

Fricassée de biche sauce foie gras morilles. Ou pavé de veau sauce poivres Ou Suprême de pintadeau farci sauce cèpes

Ou cuisse de canard confite crème de morilles Ou poitrine de veau farcie sauce foie gras morilles

Accompagné de:

Pomme de terre gratinée et courgette farcie aux légumes de saison