



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

LES FORMULES BAPTEMES OU COMMUNIONS

TARIFS A LA PERSONNE

A partir de 15 personnes à emporter froid, Supplément vaisselle 1€50 par personne

Supplément livraison 50€00 à partir de 40 personnes Max 50 klm

Menu à 15€00

Salade de gésiers et lardons

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

Ou

Salade Gersoise

(Salade, foie gras, lardons, gésiers d'oie, noix, croûtons, champignons et tomates.)

et

Coq au vin, sauté de veau aux olives, jambon braisé sauce madère, Paella (garnie), blanquette de porc aux champignons

Accompagné de:

Gratin dauphinois et poêlée de fèves à la provençale

Menu à 18€00

Dos de loup et sa gambas coulis d'écrevisses

et

*Suprême de pintade crème de morilles + 1€50, cuisse de poulet aux écrevisses, Coq au vin, sauté de veau aux olives,
jambon braisé sauce madère, Paella, blanquette de veau aux champignons*

Accompagné de:

Pomme de terre gratinée 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 28€00

Assiette Occitane

Médailillon 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

Médailillon de foie gras entier IGP Sud Ouest, magret de canard séché, gésiers d'oie confit,

Brochette de gambas, lotte et chorizo

jeunes pousses, pain aux fruits, chutney aux figues, tomates cerises,

Et

Dos de loup rôti ou filet de saint pierre et son coulis d'écrevisses

Et

Fricassée de biche sauce foie gras morilles, pavé de veau sauce poivres, Suprême de pintade farci sauce cèpes

cuisse de canard confite crème de morilles, coq au vin, jambon braisé sauce madère, paella 1 gambas

Accompagné de:

Pomme de terre gratinée et fagot d'asperges