



# MARIAGES-BAPTÊMES-COMMUNIONS

## Tarifs 2018

*(Menus sur mesures et compositions différentes possibles sur devis)*

*Madame, Mademoiselle, Monsieur,*

*C'est avec un immense plaisir que je vous présente notre Carte "Mariages, Baptêmes & Communions" 2018!*

*Nous l'avons élaborée conjointement avec mon équipe, en apportant une attention toute particulière à la qualité des produits proposés, rigoureusement sélectionnés pour leurs qualités gustatives.*

*Nos produits sont majoritairement Français, issus de productions artisanales et locales dans une grande proportion, ce qui vous garantit un résultat et une saveur irréprochable !*

*Grâce à une politique rigoureuse et une gestion améliorée, nous proposons des Tarifs parmi les plus compétitifs du marché, ce qui n'enlève en rien notre savoir-faire et notre grande expérience en la matière depuis des années !*

*Notre équipe, composée uniquement de professionnels passionnés, vous assurera de passer un moment inoubliable en compagnie de vos convives !*

*Sachez enfin que nos Menus sont modifiables dans la mesure du possible, et ce quel que soit votre budget, afin de permettre à tout un chacun de trouver exactement son bonheur...*

*Nous proposons également des variantes de ces Menus "à Emporter" ou "livrés" ainsi que des Buffets Chauds & Froids sur devis.*

*Vous satisfaire et vous régaler sera à toutes et tous notre motivation numéro un.*

*Je vous souhaite donc au nom de toute mon équipe & moi-même de passer un agréable moment et surtout un...*

*Excellent Appétit !*

Nicolas TARDIEU  
« TOULOUSE TRAITEUR.COM »

## MENU DÉCOUVERTE 36€:

### APÉRITIF / MISES EN BOUCHE :

#### **Buffet d'Assortiment de Petits Toasts & Canapés Maison (3pc/pers)**

*( Toast de Foie Gras du Sud-Ouest sur son Confit d'oignons, Wrap de Saumon frais à la crème & Ciboulette, Petite Brochette de Jambon Serrano / Mozzarella & Pesto)*

*Ou*

#### **Animation Tapas (Servis Chauds & Cuits devant vos convives !) (3pc/pers) (Mini 50 pers)**

*(Accras de Morue, Pané Croustillant de Chèvre, Beignet d'Oignons)*

### ENTRÉE :

#### **Salade Gasconne du Terroir**

*(Gésiers, Lardons Allumettes, Tomates, Croutons, sur Mélange de Jeunes Pousses)*

*Ou*

#### **Tartare de Saumon & Crème de Balsamique**

*(Saumon Frais préparé & assaisonné par notre Chef)*

### PLAT CHAUD :

#### **Fondant de Volaille farci aux Cèpes & sa Sauce aux Cèpes**

*Duo de Gratin Dauphinois à la Crème & Fagot de Haricots Verts Lardés (non lardés sur demande)*

*Ou*

#### **Cuisse de Confit de Canard dorée au Four & sa Sauce Forestière**

*Duo de Gratin Dauphinois à la Crème & Fagot de Haricots Verts Lardés (non lardés sur demande)*

### PLATEAUX DE FROMAGES :

#### **Duo de Fromages Affinés A.O.P**

*(Servis sur des Plateaux en Ardoises/4pers)*

*(Bleu d'Auvergne, Brebis des Montagnes, ST-Nectaire Fermier, Tomme de Savoie, etc...composition variable)*

### FARANDOLE DE DESSERT :

#### **Pièce Montée de Macarons (1pc/pers)**

**Fontaine à Chocolat & Fruits Frais**

\*\*\*

### CAFÉ

**Inclus : Pain artisanal, Eau de Source, Complet de Valsselle & Service / Option Vin : Nous consulter**

## MENU TENTATION 39€:

### APÉRITIF / MISES EN BOUCHE :

#### **Buffet d'Assortiment de Petites Verrines & Canapés Maison! (4pc/pers)**

*(Toast de Foie Gras du Sud-Ouest sur son Confit d'oignons, Wrap de Saumon frais à la crème & Ciboulette, Verrine de Carpaccio Parmesan & Pesto, Petite Brochette de Jambon Serrano / Mozzarella & Tomate confite)*

*Ou*

#### **Animation Tapas (Servis Chauds & Cuits devant vos convives !) (4pc/pers) (Mini 40pers)**

*(Accras de Morue, Pané Croustillant de Chèvre, Beignet d'Oignons & Calamars à la Romaine)*

### ENTRÉES :

#### **Salade Gourmande au Foie Gras du Sud-Ouest**

*(Gésiers, Croutons, Tomates, Pépites de Foie Gras Entier du Sud-Ouest, sur Mélange de Jeunes Pousses)*

*Ou*

#### **Tartare de Saumon aux Agrumes & Crème de Balsamique (Sans Agrumes sur demande)**

*(Saumon Frais préparé par notre Chef, incorporation de petits dés d'Agrumes et de Légumes fraîcheurs)*

### PLATS CHAUDS :

#### **Filet Mignon & sa Crème aux Morilles**

**Duo de Gratin Dauphinois à la Crème (ou Pommes Grenailles) & Fagot de Haricots Verts Lardés**

*(non lardés sur demande)*

*Ou*

#### **Filet de Bœuf & sa Sauce Périgourdine (ou Forestière aux Cèpes)**

**Duo de Gratin Dauphinois à la Crème (ou Pommes Grenailles) & Fagot de Haricots Verts Lardés**

*(non lardés sur demande)*

### PLATEAUX DE FROMAGES :

#### **Trio de Fromages Affinés A.O.P**

*(Servis sur des Plateaux en Ardoises/4pers)*

*(Bleu d'Auvergne, Brebis des Montagnes, ST-Nectaire Fermier, Tomme de Savoie, etc...composition variable)*

### FARANDOLE DE DESSERT :

#### **Pièce Montée de Macarons (2pc/pers)**

#### **Fontaine à Chocolat & Fruits Frais**

\*\*\*

### CAFÉ

**Inclus : Pain artisanal, Eau de Source, Complet de Vaisselle & Service / Option Vin : Nous Consulter**

Prix Nets, TVA 10% et Service compris – Tarifs/pers (Mini 50pers) au 01/09/18 soumis à variation sans préavis -

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération -

RCS Toulouse 532 014 578

## **MENU FÉÉRIE 44€:**

### **APÉRITIF / MISES EN BOUCHE :**

**Punch Maison 55° Ou Soupe Champenoise**

**Et son Buffet d'Assortiment de Verrines & Canapés Maison! (5pc/pers)**

*(Toast Foie Gras & Confit d'oignons, Wrap de Saumon frais à la crème & Ciboulette, Verrine de Carpaccio Parmesan & Pesto, Toast de Saumon frais sur son Caviar d'Aubergines, Petite Brochette de Jambon Serrano / Mozzarella & Tomate confite)*

**Ou**

**Animation Tapas (Servis Chauds & Cuits devant vos convives !) (5pc/pers) (Mini 40pers)**

*(Accras de Morue, Pané Croustillant de Chèvre, Beignet d'Oignons, Calamars à la Romaine & Crevettes Torpedo)*

### **ENTRÉE :**

**Salade Gourmande & Toast de Foie Gras IGP Sud-Ouest**

*(Toast Foie Gras IGP Sud-Ouest, Gésiers, Tomates, Croutons, Pignons, sur Mélange de Jeunes Pousses)*

**Ou**

**Tartare de ST-Jacques & Crème de Balsamique**

*(Assaisonné et préparé par notre Chef !)*

### **PLAT CHAUD :**

**Souris d'Agneau Rôtie au Four & sa Sauce au Miel**

**Duo de Gratin Dauphinois à la Crème (ou Pommes Grenailles) & Fagot de Haricots Verts Lardés**

*(non lardés sur demande)*

**Ou**

**Filet de Bœuf & sa Sauce Périgourdine (ou Forestière aux Cèpes)**

**Duo de Gratin Dauphinois à la Crème (ou Pommes Grenailles) & Fagot de Haricots Verts Lardés**

*(non lardés sur demande)*

### **PLATEAUX DE FROMAGES :**

**Quatuor de Fromages Affinés A.O.P**

*(Servis sur des Plateaux en Ardoises/4pers)*

*(Bleu d'Auvergne A.O.P, Brebis des Montagnes, Brie 30% M.G, Comté, ST-Nectaire Fermier, etc...composition variable)*

### **FARANDOLE DE DESSERT :**

**Pièce Montée de Macarons (2pc/pers)**

**Desserts de notre Chef Pâtissier (2 à 3 choix possible - à définir ensemble)**

*(Feuillantine Croquant au Chocolat, Royal Caramel Poire, Framboisier, Fraisier, Opéra, etc..)*

### **CAFÉ**

**Inclus : Pain artisanal, Eau de Source, Complet de Vaisselle & Service / Option Vin : Nous Consulter**

Prix Nets, TVA 10% (20%alcools) et Service compris – Tarifs/pers (Mini 50pers) au 01/09/18 soumis à variation sans préavis -  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération -

RCS Toulouse 532 014 578

**MENU ENFANT 9,9€/pers :**  
**(Enfant -12ANS)**

**ENTRÉE :**

**Assortiment de Mises en bouches & Canapés Maison « Spécial Enfant » ! (4pc/pers)**  
*(Wrap de Saumon/Kiri, Roulé Jambon/Emmental, Toast Jambon de Paris/Vache qui rit...)*

\*\*\*

**PLAT CHAUD :**

**Cuisse de Poulet dorée au Four & Gratin Dauphinois à la Crème (ou Pommes Grenailles)**

*Ou*

**Aiguillettes de Filet de Poulet Pané & Frites(\*)**

*(\*)si Animation Tapas dans Menu Adulte)*

\*\*\*

**FARANDOLE DE DESSERTS :**

**(Identique au Menu Adulte)**

\*\*\*

*Petites surprises et Gourmandises !*