

Menu vin d'honneur et repas :

Ce tarif : 59 € ht / convives

Le service au bar et en salle
Le nappage buffet
la verrerie, les serviettes
les glaçons
Les lunchs sales ci-dessous 16 pièces / convives
Dont 2 animations, repas et dessert

Le vin d'honneur :

Les pains surprise :

Cygne surprise :

Fromage bacon moutarde au miel, saumon fumé, jambon cuit et purée de tomate, fromage au pesto

Grappe de raisin :

Mousse de foie, pâté de campagne, jambon sec, fromage frais ail et fines herbes

Les pièces Froides :

Canapés réception

Mousse d'anchois, tapenade, roquefort, œufs de lump, saumon, mousse de canard, fromage curry menthe,
Jambon cru, fromage au noix, mousse d'avocat, jambon de volaille

Canapés en cuillère

Purée de panais préparation magret de canard enrobé au miel et confiture de clémentine,
Purée de patate douce noix de saint jacques et purée de mangue,
Purée de topinambour préparation de foie gras et fruit sec
Carpaccio de bœuf et parmesan

Assortiment de pâtes sur brochettes

Roulés de fromage frais et champignons, roulés de chèvre, lasagne de saumon fumé, ravioles, poulet coco

Assortiment de tortillas garnies

Poulet, jambon Serrano, légumes chèvre saumon fumé

Les mini verrines cocktails :

- Ananas, poivron rouge, tofu, lentilles verte et lait de coco
- Boulgour, petits pois, asperges, tomates confites et menthe
- Haricots rouges, lait de coco, mais, tofu et riz
- Fèves de soja, quinoa, tofu et framboise
- Foie gras aux pommes, chèvre miel
- Pesto mozzarella, saumon citron

Les pièces Chaudes :

Mini cheese burger , Mini Hot dog ,Mini nems, Mini samossas, Mini tartelettes Salés

Stand animation :

2 animations à choisir dans les options



Le Repas

mise de table avec nappage et serviettes tissus blanc
Verrerie, couvert et assiette porcelaine
Pains ,eaux minérale plate et gazeuse, et service compris

Mise en bouche

Soupe de melon à la menthe fraîche
Ou
Tartare de légumes du soleil

Plat principal

Filet de bar rôti sauce aigre douce ,
Ecrasée de pommes de terre au Mascarpone
Poêlée cévenole aux marrons et pleurotes
Ou
Paleron de veau confit sauce poivre,
Gratin de pommes de terre à la crème fraîche et millefeuille d'aubergines
Ou
Souris d'agneau rôti aux herbes ,
Moelleux de pommes de terre Cœur coulant mascarpone ,et poêle de légumes maraicher
Ou
Voir proposition traiteur

Ardoise du Fromager

Chèvre fermier du pic St Loup
Confiture cerise et son mesclun
OU
Assortiment de 3 fromage A.O.C

Desserts

Gâteaux Personnaliser à étage
Aux fruits ou chocolat

Café

Café en libre service



Forfait kilométrique :
De 5 à 19 km 50 € ttc
De 20 a 50 Km 120.00 € TTC, de 51 a 80 Km 160.00 € TTC
De 81 a 120 Km 180.00 TTC
Au delà nous consulter

Les stands Animations en options :

(Les divers Atelier en option sont obligatoirement pour l'ensemble des convives)

-Stand animation Fruits de mer

huitres, moules, crevettes, vinaigre à l'échalotes, citron, beurre, mayonnaise, Aioli, pain de seigle

-Stand animation Saumon

Découpe en public

Saumon fumée
Accompagnée de sa brioche et de sa crème citronné

-Stand animation Charcuteries

Jambon Bellota, Chorizo, Lomo, toast grillés

-Stand animation Foie gras

Foie gras mi-cuit à l'armagnac et au spéculoos
Pain figues abricot, pain complet et pain au levain

-Stand animation plancha

Cuisson en public

(filet de dinde, Bœuf marinés, crevettes, seiche mariné)

-Stand animation brasucade

Cuisson en public

(moules ou vin blanc pastis et herbes)



Les tarifs :

Le Vin d'Honneur :

16 pièces 25,00 € ht par personne supplémentaire au vin d'honneur

Enfants de moins de 12 ans 10€ ht par enfant

Les Animations en plus :

Animation 5,00 € ht pour l'ensemble des convives

Les Cocktails :

Punch et sangria 6,50 € ht le litre

Soupe de champagne 9,50 € ht le litre

Les Boissons :

Formules soft apéritif 1,50 € ht par personne

Formules vin à table (à volonté jusqu'au dessert) 4,50€ ht par adulte (2 couleur au choix)

Location de machine à bière : 20€ ht la location puis 95€ ht le fut de 30 litres percuter
(120bières par fût)

Le Menu ci-joint :

59€ ht par personne

Le Menu enfant -10 ans:

20,00 € ht par enfant (repas à définir et 4 pièces cocktails)

Le Buffet ou plat chaud de la veille ou du lendemain :

Buffet froid, fraîcheur (voir tarifs)

Ou plats unique 10,00€ ht livrer chaud en container isotherme

Le Service :

Inclus jusqu'à 01 h du matin

Heure supplémentaire 25,00 € ht de

Forfait nuit 400,00 € ht (jusqu' à 5h)

Forfait kilométrique :

DE 0 à 19 Km 50 € TTC, 20 à 50 Km 120.00 € TTC, 51 à 80 Km 160.00 € TTC,

81 à 120 Km 180.00 TTC

Au-delà voir condition.

Dégradation de matériel :

Nappe de table 80,00 € ht la nappe

Casse du matériel voire condition de location

Conseil traiteur :

Soda, jus de fruit : 1,5 litres pour 5 personnes

Vin a table : 1 bouteille pour 5 personnes

Champagne : 1 bouteille pour 6 personnes

Alcool fort : 1 bouteille pour 20 personnes

Alcool apéritif : 1 bouteille pour 6 personnes

Cocktails : 5 litres pour 25 personnes

Alcootest à proposer à vos invités



Service de livraison du brunch du lendemain :

Le traiteur des halles livrera à l'heure indiquée la veille au soir

Gestion du brunch :

- A réception des produits chez le client, ils doivent être consommés dans les 2 heures suivant leur livraison et conservés à une température inférieure à 20°C.
- Le traiteur des halles décline toute responsabilité dans le cas où ils ne seraient pas consommés selon ses recommandations...

Gestion de l'événement :

- Pas de droit de bouchon : l'évacuation des bouteilles vides et le tri sélectif sont à la charge du client en accord avec le propriétaire du lieu de la prestation.
 - Débarrassage : sont laissés sur table les nappes ainsi que la décoration, à débarrasser par le client.
 - Voir avec le traiteur pour la verrerie.
 - En cas de débarrassage par nos soins le lendemain ou sur lendemain, il sera facturé au prix forfaitaire de 100€00 ht.
 - Le traiteur des halles nettoiera l'office de cuisine avant son départ.

Confirmation de réservation :

- La confirmation de réservation du client implique son adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de vente. Toute réservation n'est confirmée qu'après retour du devis établi par Le traiteur des halles, signé, avec apposition de la mention « bon pour accord », accompagné d'un acompte de 30% du montant TTC de la prestation qui donnera lieu à une « facture d'acompte » et d'un contrat de mariage délivré par nos soins.

Condition :

- La non confirmation de réservation des 3 points indiqués entraînera l'annulation du traiteur.
 - Le traiteur des halles ne compte aucun droit de bouchon.
- Toute annulation faite à plus de 30 jours de la date de la prestation entraînera le non remboursement de l'acompte versé.
- Toute annulation faite à moins de 30 jours de la date du repas entraînera la facturation de la commande.

Garantie de prix :

- Les tarifs confirmés sur le devis sont fermes pour trois mois à compter de la date du devis. Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques (+/- 3%), les tarifs applicables étant alors ceux en vigueur le jour de la prestation.

Garantie de couverts :

- Le nombre exact de couverts devra impérativement être confirmé SEPT jours avant la date de la manifestation. Ce nombre constituera la base minimale de facturation. Au-delà de cette date, tout couvert en plus, sera facturé avec une majoration de 10%.

Tva :

La TVA appliquée est de 10 % pour la nourriture et de 20% pour le personnel, l'alcool et le déplacement

