Mon Traiteur !
Artisan dans son temps

Mon Traiteur !

Artisan dans son temps

Vous qui aimez les beaux produits,

Vous qui aimez notre région,
nos terroirs,

Vous qui aimez ses savoir-faire,

Nous, qui regroupons cela avec
une touche moderne et pétillante
pour vous accompagner dans un
moment de partage délicieux.

05 62 75 13 12

06 25 49 96 04

contact@toulousetraiteur.fr

toulousetraiteur.fr

Mon Traiteur !

C’est le traiteur pour tous...
Et surtout pour vous...

Vous qui organisez un repas en groupe ,

Vous qui voulez faire plaisir à vos clients, collaborateurs, vos collègues,

Vous qui ne savez absolument pas quoi choisir,

Vous qui allez-vous mettre au Yoga !

Nous sommes là, du départ à l’arrivée, pour vous accompagner en vous proposant une réception qui vous ressemble

1 Les plateaux repas

2 Les cocktails dinatoires et tapas

3 Les buffets froids

4 Les repas « à table»

5 Options et services +

LES PLATEAUX REPAS

Chacun de mes invités aura son propre plateau (froid ou chaud)

Très pratique pour les réunions ou les repas rapides

LES PLATEAUX DU MARCHÉ

COMMANDE 48HR A L'AVANCE

Le plateau froid

12€HT(13,20€TTC)/pers.

EXEMPLE DE MENU, CHANGE CHAQUE JOUR

Salade façon césar au poulet grillé, copeaux de grana padano

Emincé de filet de canard, sauce vierge légèrement citronnée

Salade de pennes au basilic

Gâteau moelleux de pain perdu, caramel au beurre salé et chantilly légère

Vaisselle jetable et pain artisanal inclus
Livraison selon zone
Version végétarienne possible

Le plateau chaud (ou à réchauffer)

16€HT(17,60€TTC)/pers.

EXEMPLE DE MENU, CHANGE CHAQUE JOUR

Jambon artisanal des Monts de Lacaune, crème de Ricotta et mesclun au balsamique

Fricassée de poulet à la moutarde à l'ancienne, pointe de miel

Pennes aux juliennes de légumes

Mousse chocolat- praliné, ganache chocolat au lait et éclats croquants

Vaisselle jetable et pain artisanal inclus
Livraison selon zone
Version végétarienne possible

OPTIONS

Bouteille d'eau de source 50cl : 0,80€HT(0,88€TTC) par personne

Un fromage affiné AOC avec des fruits secs : 1,80€HT(1,98€TTC) par personne

LES COCKTAILS DEJEUNATOIRES ET DINATOIRES

Le cocktail déjeunatoire est un repas debout

Mes invités iront se servir au buffet des pièces individuelles et les mangeront sans s'assoir à table

Besoin d'être servi ? Des envies particulières ?
Conctatez-nous directement pour un devis personnalisé...

DINATOIRE «LES BONS MOMENTS »

COMMANDE 48HR A L'AVANCE

Prix par personne : 16€HT(17,60€TTC)

Exemple de cocktail, varie selon la saison

Coté charcut'

Assortiment de charcuteries artisanales de Lacaune

Chiffonnade de Coppa, saucisse de la perche et terrine de campagne

Coté verrines

Verrine de mousse de foie gras et éclats de crumble aux amandes

Verrine de crème de petits pois et chorizo

Sur le pouce

Bun brioché à la crème de saumon fumé et crudités

Wrap aux légumes croquants et herbes fraîches

Croc cochon au jambon blanc label rouge et Cantal doux AOC

Affiné !

Tranchettes de tomme de montagne, confiture de cerises noires et fruits secs

Touche sucrée

Mini tartelette chocolatée à la mousse veloutée pralinée

Verrine de banoffee au caramel beurre salé

Dégustation de foie gras IGP mi-cuit du Sud-Ouest : +3,50€ HT(3,85€TTC) par personne (30gr.)

Vaisselle jetable, dressage sur plats jetables, pain artisanal inclus

Livraison selon zone

LES COCKTAILS DEJEUNATOIRES ET DINATOIRES

Le cocktail déjeunatoire est un repas debout

Mes invités iront se servir au buffet des pièces individuelles et les mangeront sans s'assoir à table

Besoin d'être servi ? Des envies particulières ?
Conctatez-nous directement pour un devis personnalisé...

COCKTAIL «TAPAS I AMIGOS»

COMMANDE 48HR A L'AVANCE

Prix par personne : 15€HT(16,50€TTC)

Exemple de cocktail, varie selon la saison

Coté charcut'

Assortiment de charcuteries artisanales de Lacaune
Chiffonnade de Coppa, chorizo doux , saucisse de le perche et terrine de campagne

Pinxos de nos amis basques

(toasts garnis)
Pinxos de tapenade d'olives noires et tomate confite
Pinxos de rillettes de thon à la coriandre

Affinés !

Tranchettes de tomme de montagne, confiture de cerises noires et fruits secs, brie de Meaux AOC et bleu d'Auvergne

Touche sucrée

Mini tartelette chocolatée à la mousse veloutée pralinée
Verrine de banoffee au caramel beurre salé

Dégustation de foie gras IGP mi-cuit du Sud-Ouest : +3,50€ HT(3,85€TTC) par personne (30gr.)

Vaisselle jetable, dressage sur plats jetables, pain artisanal inclus
Livraison selon zone

LES LUNCHS ET BUFFETS

Mes invités iront se servir un repas froid au buffet, avec leurs assiettes,

puis iront s'installer à table pour manger

Besoin d'être servi ? Des envies particulières ?
Conctatez-nous directement pour un devis personnalisé...

BUFFET « LE BUFFET DE PÉPÉ »

COMMANDE 48HR A L'AVANCE

Prix par personne : 12€HT(13,20€TTC)

Exemple de buffet, varie selon le marché et la saison

Assortiment de charcuteries artisanales de Lacaune (Tarn)
Jambon, coppa et paté de campagne
Longe de cochon rôtie, Pilon de poulet au paprika
Sauces maison légères
Boulgour aux herbes fraîches et petits légumes
Crudité de saison
Brownie moelleux aux noix de Pécan

Plateau de fromages affinés AOC : 1,80€HT(1,98€TTC) par personne

Vaisselle jetable, dressage sur plats jetables, pain artisanal inclus
Livraison selon zone

BUFFET « LE BUFFET DE MÉMÉ »

COMMANDE 48HR A L'AVANCE

Prix par personne : 16€HT(17,60€TTC)

Même contenu que le buffet de pépé avec en plus
Une bruschetta au bleu d'Auvergne et tomates confites
Une salade de riz à l'indienne
Une salade de fruits frais

Plateau de fromages affinés AOC : 1,80€HT(1,98€TTC) par personne

LE REPAS SERVI A TABLE

Le repas traditionnel, installé à table et servi à l'assiette

Vos invités seront servis par nos équipes

Des envies particulières ?
Conctatez-nous directement pour un devis personnalisé...

A LA TABLE DE NOS TERROIRS

COMMANDE 7J A L'AVANCE

Prix par personne : à partir de 29€HT(31,90€TTC)

A partir de 25 personnes

Exemple de repas, varie selon la saison

Foie gras mi-cuit du Gers et Coppa artisanale des Monts de Lacaune, mesclun au balsamique

...

Croustillant d'éffiloché de canard confit,
crème veloutée au Floc de Gascogne

Pommes de terre grenaille rôties au jus de canard
Légume de saison

...

Gateau moelleux au chocolat noir,
Incroyable glace fermière de La Prairie des Glaces

Version végétarienne possible, autres menus sur devis

Plateau de fromages affinés AOC : +6,35€HT(7€TTC) par personne

Inclus

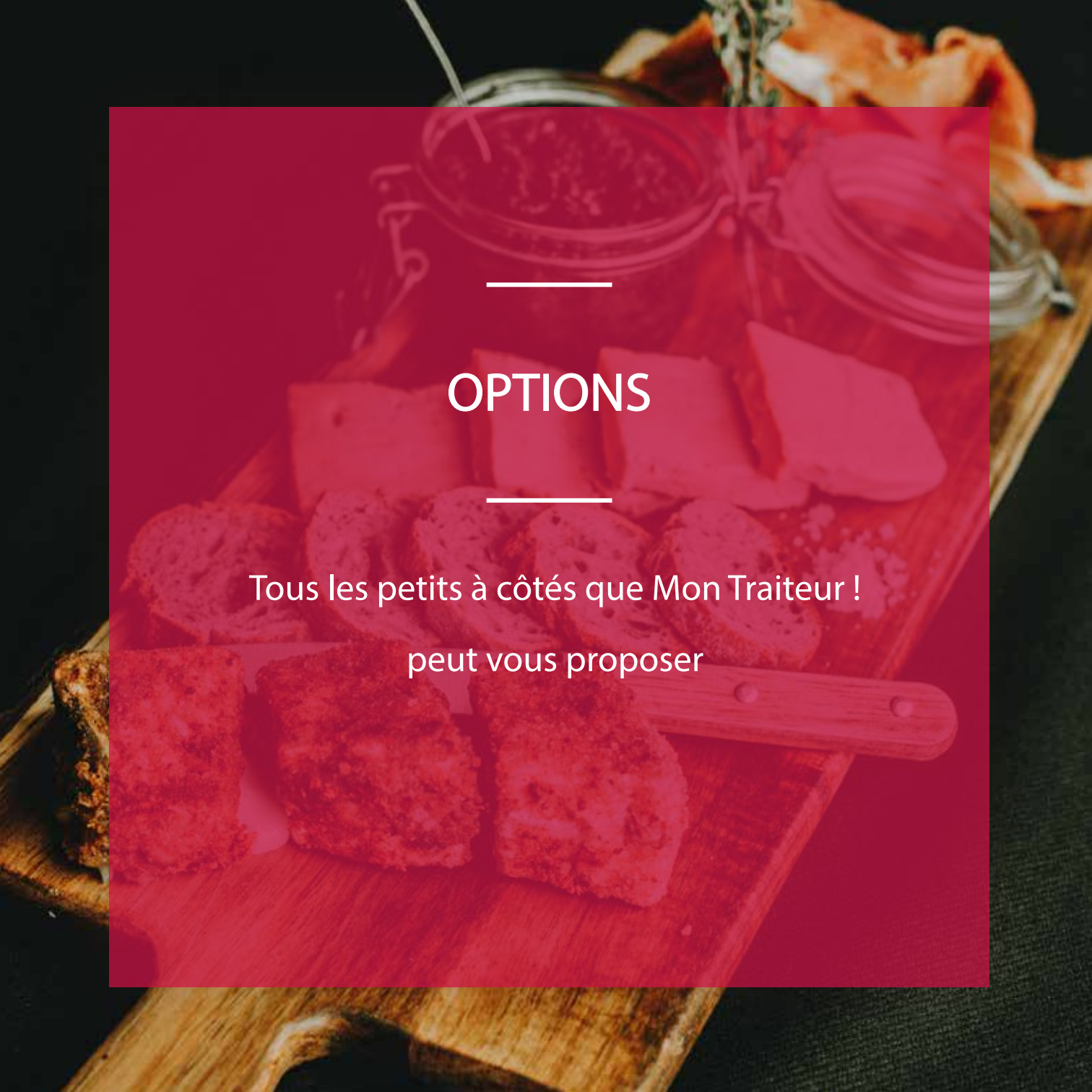
Service 1h30 et déplacement (selon zone)

Vaisselle veritable

Nappage et serviettes intissés blanc

Eau plate et gazeuse des Abatilles

Pain artisanal



OPTIONS

Tous les petits à côtés que Mon Traiteur !

peut vous proposer

EAUX ET SOFT

Eau plate de source en bouteille plastique (0,5l/pers.) :

0,80€HT(0,88€TTC)/pers.

Eau plate et gazeuse des Abatilles en bouteille plastique (1l/pers.) :

2,90€HT(3,20€TTC)/pers.

Soft drink classique (0,5l/pers.) :

2,00€HT(2,20€TTC)/pers.

VAISSELLE

De la vaisselle véritable peut vous être louée

Contactez nous!

VIN ET APERITIF

Sangria blanche aux fruits d'été et punch exotique (0,25l/pers.) :

3€HT(3,60€TTC)/pers.

Contactez nous pour une selection de vins régionaux

INSTALLATION

Installation des buffets et nappage intissé :

45€HT(54€TTC) (mobilier non fourni)

Contactez nous pour une sélection de vaisselle

Autre chose ?

Contactez nous directement pour un devis personnalisé...

LA LIVRAISON

LES ZONES DE LIVRAISON

Au départ d'Aucamville (31140)

Livraison gratuite à partir de 100€HT(110€TTC) de commande sur les communes de :

TOULOUSE (selon zone) - AUCAMVILLE - LAUNAGUET - FEUNOUILLET - FONBEAUZARD

Livraison gratuite à partir de 170€HT(190€TTC) de commande sur les communes de :

TOULOUSE (selon zone) - CASTELGINEST - L'UNION

Livraison gratuite à partir de 230€HT(250€TTC) de commande sur les communes de :

TOULOUSE (selon zone) - SAINT JEAN - CASTELMAUROU - BLAGNAC-AUSSONNE-SAINT JORY

Autres communes

SELON COMMANDE

Selon disponibilité des livreurs et difficultés techniques

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Un devis est valable pour la date indiquée en en-tête.
Toute modification de date ou des quantités fera l'objet d'un nouveau devis.

Pour toute réservation, nous vous demandons de bien vouloir nous envoyer votre confirmation (le devis signé et paraphé) par mail ou par écrit accompagnée d'un virement d'acompte de 30% du montant global TTC de votre facture.
Le solde devra être versé le jour de la prestation.

Pour un buffet livré, le client devra ranger la marchandise dans un matériel de maintien au froid professionnel et de taille suffisante. La responsabilité de Mon Traiteur ! ne pourra être retenue en cas de non-respect par le client des bonnes pratiques de conservation des aliments avant et pendant la consommation du buffet.
Tous les restes devront être jetés.

Pour une prestation servie, les difficultés techniques et organisationnelles inhérentes au lieu de réception choisi feront l'objet de suppléments. Le client mettra à disposition des locaux permettant la réalisation de la prestation. Entre autres, il veillera à ce que les locaux soient équipés de la puissance et l'installation électrique nécessaire. En cas de manquement à cette obligation, la responsabilité de Mon Traiteur ne pourra être engagée.

LES ÉLÉMENTS INCLUS DANS LES PRESTATIONS :

Les éléments inclus dans les prestations sont indiqués dans chaque devis.

LES ÉLÉMENTS NON INCLUS DANS LES PRESTATIONS :

Tous les éléments non précisés dans la liste des « éléments inclus » ne sont pas compris dans le prix annoncé.

Par exemple, ne sont pas inclus, les tables, les chaises, les tables de buffets, les tables de cuisine, les carafes d'eau, …

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les frais de déplacement sont calculés pour chaque devis et varient en fonction de la commande, du nombre de personnes et du lieu de réception (Google Map est considéré comme la base de calcul des kilomètres de déplacement) :

Les plats, la vaisselle, ainsi que l'ensemble du matériel potentiellement mis à disposition par Mon Traiteur ! seront consignés, et devront être restitués dans son intégralité dans un délai maximum de 48h après la prestation, au restaurant A l'Ardoise, 57 route de Fronton à Aucamville (31).
Tout matériel cassé ou non rendu conduira à une facturation aux tarifs en vigueur.

Toute échéance, non réglée à bonne date, entraînera l'application immédiate d'une clause pénale fixée forfaitairement à 15% des sommes dues.

RÉVISION DES TARIFS

En cas de variation du prix d'achat d'une matière première supérieure à 20% du prix d'achat au moment de la validation du devis, une réévaluation tarifaire sera effectuée.

Un produit de substitution pourra être proposé.

En cas d'indisponibilité d'un produit au moment de la manifestation, un produit de substitution sera proposé.

CONDITIONS CLIMATIQUES EXCEPTIONNELLES

En cas de conditions climatiques exceptionnelles le jour de la prestation (grandes chaleurs, grand froid, pluie ...), Mon Traiteur ! se réserve le droit de pauses pour ses équipes sans que celà n'entraine de dédommagement au client.

ORIGINE DES VIANDES

Boeuf : France ; Canard : France ; Volaille : France ; Porc : France

ALLERGÈNES

Mon Traiteur ! ne garantie pas l'absence d'allergènes.

Mon Traiteur !

05 62 75 13 12

06 25 49 96 04

contact@toulousetraiteur.fr

toulousetraiteur.fr

Crédits photos : Anne-Sophie Morel, Freepik. Conception : Agence Impact Evolution.