Mon Traiteur !
Artisan dans son temps
- 2025 -

Mon Traiteur !

Artisan traiteur

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.

Mon Traiteur !

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

Vous qui avez trouvé le ou la partenaire parfait(e),

Vous qui avez choisi la robe et le costume de vos rêves,

Vous qui avez changé mille fois d'avis sur les couleurs et le placement à table,

Vous qui allez-vous mettre au Yoga !

Nous sommes là, du départ à l'arrivée, pour vous accompagner en vous proposant une réception qui ne ressemble qu'à vous.

1 Le cocktail « à la carte »

2 Le repas « à la carte »

3 Le mariage « tout au buffet », animations, démonstrations et ateliers

4 Le choix tradition, le repas « plats sur la table »

5 Le lendemain de fête : livré et/ou installé ou en brunch « sortie à la campagne »

Avant de passer au cocktail, quand il fait très chaud, que puis-je proposer à mes invités ?

LES RAFRAÎCHISSEMENTS DE L'APRÈS-MIDI

Stand de rafraîchissements Maison

Thé noir glacé à la citronnelle et aux feuilles de citronnier

Citronnade aux deux citrons : citron jaune et citron vert, légèrement sucrée

Glaçons et verrerie à usage unique

En libre service, 25cl par personne

Prix par personne :
A partir de 3€ TTC

Le bar à sirop

Stand de 4 sirops artisanaux proposés avec de l'eau plate et gazeuse
Glaçons et verrerie à usage unique

En libre service, 25cl par personne

Prix par personne :
A partir de 2€ TTC

1

Choisissez votre cocktail puis choisissez sa composition dans la carte des pièces.

Combien de pièces dois-je prévoir ?
Contactez-nous dès maintenant pour un conseil personnalisé…

Tarifs applicables selon nos conditions générales de vente

LE COCKTAIL « À LA CARTE »

Le cocktail 10 pièces : 15€TTC/pers.

1 atelier découpe avec 2 pièces par personne

1 atelier plancha avec 2 pièces différentes par personne

2 amuse-bouches chauds

1 verrine

3 amuse-bouches froids

Le cocktail 12 pièces : 17€TTC/pers.

1 atelier découpe avec 2 pièces par personne

1 atelier plancha avec 2 pièces différentes par personne

3 amuse-bouches chauds

2 verrines

3 amuse-bouches froids

Le cocktail 14 pièces (pour les repas sans entrée) : 21€ TTC/pers.

2 ateliers découpe avec 2 pièces par personne

1 atelier plancha avec 2 pièces différentes par personne

3 amuse-bouches chauds

2 verrines

3 amuse-bouches froids

LES BOISSONS

Je souhaite fournir les boissons pour mon cocktail, est-ce possible ?

Oui, pour un cocktail commandé, Mon Traiteur ! vous fournit 2 verres par personne, assure le service de vos boissons (sans suppléments).

Mon Traiteur ! vous propose aussi des options boissons, pour une tranquilité totale ...

Comment dois-je structurer mon cocktail ?

Contactez nous dès maintenant pour un conseil personnalisé …

LA CARTE DES PLANCHAS
cuit devant vos convives par le chef

NOUVEAU Coeurs de canard marinés au piment doux d'Espelette

Brochette de cœur de rumsteck (bœuf), persillade à l'huile d'olive

NOUVEAU Chorizo basque snacké, légèrement épicé

Foie gras du Gers snacké, sur toast avec confit d'oignons (supplément 4 € par personne)

Crevettes snackées décortiquées, huile aux épices saté

NOUVEAU Lamelles de courgettes grillées à la plancha, copeaux de Grana Padano

LA CARTE DES ATELIERS
réalisés devant vos convives par le chef

Découpe de jambon Label Rouge des Monts de Lacaune (Tarn) ou Serrano 16 mois d'affinage, toast de pain artisanal aux céréales et concassé de tomates aux herbes fraîches

Découpe de foie gras du IGP Gers, mi-cuit maison au naturel et au piment d'Espelette, toast de pain artisanal aux céréales et confit d'oignons (supplément 4 € par personne)

NOUVEAU Découpe de filet de saumon préparé façon Gravelax, toast de pain artisanal aux céréales et beurre salé

Bar à gaspacho, aux légumes verts, aux légumes rouges et au melon (selon saison), rafraîchissant et présenté en glace, servi à vos convives au fur et à mesure.

NOUVEAU Découpe des fromages fermiers et AOC, Rocamadour, Laguiole, Bleu, Brie de Meaux, Cantal,… accompagnés de fruits frais et de confitures (supplément 2 € par personne)

Bar à tomates bio ou du jardin (selon saison), dégustation de tomates anciennes sur toast de pain de campagne, huiles bio et AOC et billes de mozzarella

LES AMUSE-BOUCHES CHAUDS

présentés sur planches et ardoises, sur plusieurs hauteurs de buffet :

Mini samossa de légumes au curry

Gougère au fromage et Comté AOC

Pinxos de boudin noir artisanal et confiture d'oignons

Pic d'abricot et ventrèche rôtie

Mini muffin salé aux tomates confites et origan

Mini burger au bœuf charolais et Cantal (supplément 2,50 €/pers.)

Mini croq au canard et oignons confits (supplément 2,50 €/pers.)

Verrine de crème de champignons (selon saison)

LES AMUSE-BOUCHES FROIDS ET VERRINES

présentés sur planches et ardoises, sur plusieurs hauteurs de buffet :

Allumette feuilletée croustillante aux graines de pavot

Verrine de saumon fumé et crème chantilly à l'aneth

NOUVEAU Verrine de crème de petits pois et julienne de chorizo doux

Verrine de gaspacho verdé au piment doux d'Espelette

NOUVEAU Verrine de mousse de betterave, zestes d'agrume et crème fouettée

Tartelette au basilic et tapenade aux olives noires NOUVEAU

Blinis au fromage frais, truite fumée et basilic

Wrap de légumes croquants herbes fraîches

Verrine de mousse de foie gras et crumble de pain d'épice (supplément 1 €/pers.)

Tartelette au romarin, crème de chèvre frais et tomates confites aux herbes

2

Le repas « à la carte », servi à l'assiette

Comment dois-je choisir mes plats en fonction du cocktail ?

Contactez-nous dès maintenant pour un conseil personnalisé …

Tarifs applicables selon nos conditions générales de vente

LES ENTRÉES

Le velouté cremeux de butternut et huile de noix,

NOUVEAU

Eclats de foie gras IGP et tuile de riz soufflé

Présenté sur ardoise : 9 € TTC/pers.

La véritable entrée du Sud-Ouest, foie gras IGP (Sud-Ouest) maison.

Terrine de foie gras mi-cuit maison au poivre mignonette, mini pomme confite, pousses de moutarde rouge et toasts de pain artisanal aux céréales

Présenté sur ardoise : 14€ TTC/pers.

Le bocal de saumon fumé, ricotta,

vinaigrette au fruit de la passion, huile d'olive et herbes folles

Présenté sur ardoise : 11 € TTC/pers.

LES ENTRÉES

NOUVEAU Le dos de cabillaud snacké à la plancha

Dos de cabillaud snacké à la plancha, vierge de salicorne et pousses de moutarde rouge

Présenté sur assiette carrée: 12 € TTC/pers.

La mozzarella burrata crémeuse et gressin à l'huile d'olive vierge de Provence

Servie avec de la tomate confite, du pesto au basilic frais et pousses de moutarde rouge

Présenté sur ardoise: 10 € TTC/pers.

LES PLATS

La longe de magret de canard , grillée,

NOUVEAU sauce miel et moutarde à l'ancienne

Présenté sur assiette blanche carrée : 19 € TTC/pers.

Le tournedos de bœuf taillé dans le cœur du filet,

Poêlé, sauce veloutée de cèpes au vin doux

Présenté sur assiette blanche carrée : 21 € TTC/pers.

Le croustillant de confit de canard, NOUVEAU crème au Muscat de Rivesaltes

Présenté sur assiette blanche carrée : 18€ TTC/pers.

Le filet de canette entier rôti, sauce au poivre vert et airelles

NOUVEAU

Présenté sur assiette blanche carrée : 19€ TTC/pers.

LES PLATS

La souris d'agneau confite 7 heures en cocotte,
au thym et vin blanc régional

Présentée en assiette blanche carrée: 21 € TTC/pers.

La caille entière et désossée,
lardée et farcie au cochon de montagne et foie gras,
sauce brune au foie gras et à l'Armagnac

Présenté sur assiette blanche carrée : 24 € TTC/pers.

Et pour accompagner mon plat ?

Pommes grenailles cuites à la peau au jus de canard, tomates
cerises grappes roties à l'huile de truffe et thym frais

(Peut varier selon saison)

LES FROMAGES

Le plateau de fromages AOC et mesclun de jeunes pousses
au vinaigre balsamique

Brie de Meaux AOC, Cantal doux AOC, bleu d'Auvergne
AOC et fromage de chèvre

Présenté sur grandes planches en bois
et décorations de fruits secs : 7 € TTC/pers.

Le plateau de fromages affinés de Chez Betty et mesclun
de jeunes pousses au vinaigre balsamique
Composé par le maître affineur

Présenté sur grandes planches en bois et
décorations de fruits secs : 9,50 € TTC/pers.

NOUVEAU

Le brie de Meaux AOC coeur de mascarpone crémeux et abricots
secs marinés, confiture de cerise noire,
mesclun de jeunes pousses au vinaigre balsamique

Présenté sur grandes planches en bois
et décorations de fruits secs : 6,50 € TTC/pers.

LES DESSERTS

LA PIÈCE MONTÉE TRADITIONNELLE OU PRESQUE !

3 choux nappés blanc et caramel, nougatine, montée en pyramide (sur structure) et décorée de fleurs fraîches, présentée au buffet puis servie à l'assiette devant vos convives

Présenté sur assiette carrée : 5,90 € TTC/pers.

LA TRILOGIE DE DESSERTS GOURMANDS

Pièce montée 1 chou par personne et nougatine montée en pyramide (sur structure) et décorée de fleurs fraîches, présentée au buffet

Moelleux au chocolat, cœur de praliné noisette artisanal

NOUVEAU Boule de glace fermière de Buzet-sur-Tarn au lait naturel

Présenté sur assiette carrée : 8,50 € TTC/pers.

NOUVEAU LE CRAQUANT AUX CROQUANTS !

Célèbres croquants de Cordes-sur-Ciel aux amandes, fraises et framboises fraîches, crème montée et coulis de fruits rouges, décors de tuile au caramel (selon saison)

Présenté sur assiette carrée : 7,50 € TTC/pers.

LES DESSERTS

NOUVEAU LE BOCAL POIR'OFFEE

Bocal de poires poêlées au beurre, biscuit spéculoos emietté,
crème fouettée légérement sucrée et caramel au beurre salé,
décors de chocolat

Présenté sur assiette carrée : 6,50 € TTC/pers.

BUFFET DE DESSERTS GOURMANDS

Pièce montée 1 chou par personne,
verrine de mousse au chocolat et caramel au beurre salé,
mini cannelé Bordelais, glace fermière de Buzet-sur-Tarn
au lait naturel et au chocolat intense,
tartelette au citron meringué

Présenté sur assiette carrée : 12,50 € TTC/pers.

3

NOUVEAU Le repas « à la carte » convivial, servi plat sur table

Tout ce qui est servi à l'assiette peut être servi au plat !
Et plus encore…
En plus de pouvoir choisir tous les entrées, plats, fromages et desserts de la carte « à l'assiette », nous vous proposons une sélection spéciale de plats généreux de nos dimanches en famille !

Des planches de jambon IGP et Coppa artisanale des Monts de Lacaune (Tarn),
des planches de foie gras maison mi-cuit en terrine,
des planches de fromages locaux, …

Et bien d'autres encore,
contactez-nous pour plus de détails

4

NOUVEAU

Le repas « au buffet » convivial, servi au buffet

J'ai envie d'un repas « tout buffet », comment ça se passe ?

Tout ce qui est servi à l'assiette peut être servi au buffet ! Et plus encore…

REPAS « AU BUFFET »

En plus de pouvoir choisir tous les entrées, plats, fromages et desserts de la carte « à l'assiette », nous vous proposons une sélection spéciale d'animations et planchas :

Des planches de jambon IGP et Coppa artisanale des Monts de Lacaune (Tarn), des planches de foie gras maison mi-cuit en terrine, des planches de fromages locaux, …

La plancha des Côtes de bœuf, la plancha des Magrets du Gers, la plancha des cœurs de filet de bœuf, le tout cuit et découpé devant vos convives…

Les fricassés de veau aux cèpes, les joues de bœuf au Fronton,…

Et bien d'autres encore, contactez-nous pour plus de détails

LES BOISSONS

Je souhaite fournir les boissons pour mon repas, est-ce possible ?

Oui, pour un repas complet commandé, Mon Traiteur ! vous fournit 1 verre à eau, 1 verre à vin et 1 flûte par personne, assure le service de vos boissons.

Mon Traiteur ! vous propose aussi aussi des formules boissons

LES « À CÔTÉ » BIEN PRATIQUES !

SOFT POUR LE COCKTAIL

Softs classiques pour accompagner votre cocktail

2 verres par personne

Tarif TTC : 2,50 € TTC/pers.

Servi seulement sur le temps du cocktail

BOISSONS POUR LE COCKTAIL

Planter Punch aux fruits exotiques et vanille de Madagascar et
Sangria blanche aux fruits d'été
(selon saison)

1 verre de chaque par personne

Tarif TTC : 4 € TTC/pers.

Servi seulement sur le temps du cocktail

EAUX DE TABLE

Eau gazeuse et eau plate des Abatilles en bouteille plastique :

3,50 € TTC/pers.

Servi seulement sur le temps du repas

PERSONNEL DE NUIT

Forfait de 80 € TTC/heure et par serveur (à compter du départ de l'équipe principale), assurant le service des boissons durant la nuit, et le débarrassage du matériel restant (nappes et
flûtes à champagne),
minimum de deux serveurs

LES « À CÔTÉ » BIEN PRATIQUES !

MENU PRESTATAIRE

Entrée du moment

Viande du moment et accompagnement

Dessert du moment

Tarif TTC par prestataire :
20 € TTC/pers.

MENU ENFANT

Nuggets de poulet et pommes dauphines

Brownie au chocolat et noix

Nappes et serviettes à usage unique

Tarif TTC par enfant : 6 € TTC/pers.

- OU -

Menu identique à celui des adultes, mais en demi part, soit demi-tarif

VAISSELLE ET VERRERIE SUPPLEMENTAIRE

Rajouter des couverts pour chaque plat

Selon tarif location en vigueur

Rajouter un verre spécifique

Selon tarif location en vigueur

NAPPES SUPPLÉMENTAIRES

Rajouter des nappes pour vos candy bars, livre d'or,...

Selon tarif location en vigueur

ET POUR DIMANCHE ?
LES LENDEMAINS DE MARIAGE

Et pour dimanche ? Comment faire manger tous ceux qui restent ?

LE BUFFET FROID

Composé de charcuteries locales, de viandes et de salades composées, de desserts, le buffet froid vous est livré le samedi ou livré et installé le dimanche

A partir de 14 € TTC/pers.

LE BRUNCH, CHAUD ET FROID

Buffet varié salé et sucré avec boisson, notre équipe assurera l'installation et le service au buffet

A partir de 20 € TTC/pers.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les dégustations sont possibles dans la limite de 6 personnes sur réservation.
La dégustation comprend une partie du dîner et une partie du cocktail, hors boisson. La dégustation est offerte pour les mariés, dans le cas où une suite favorable serait donnée au devis.
Pour les autres personnes présentes,
la dégustation sera facturée 40 € TTC par personne.

Un cocktail ne peut être commandé seul. Un buffet ou brunch du lendemain de mariage ne peut être commandé seul. Le minimum de commande doit être de
55 euros par personne pour un minimum de 50 adultes.
En dessous de ce seuil, les tarifs proposés dans ce document ne seront pas valables et un devis personnalisé vous sera proposé.

Le présent 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 chèque d'acompte de 30% du montant global TTC de votre facture.
Le solde devra être versé le jour de la prestation.

Le nombre définitif de convives doit nous être communiqué, au plus tard, cinq jours avant la réception. Au-delà, il sera facturé la quantité prévisionnelle du devis.
La variation du nombre de convives ne peut excéder 20% de la quantité prévisionnelle.

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.

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.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

LES ÉLÉMENTS INCLUS DANS LES PRESTATIONS :

Les nappes (1 nappe pour 8 personnes) et les serviettes en tissu pour la table,

Les nappes intissées pour les buffets,

Les couverts pour la table, à raison de 1 fourchette, 1 couteau et 1 cuillère,
1 verre à eau, 1 verre à vin, 1 flûte pour l'ensemble du repas,

Les verres pour le cocktail à raison de 2 verres par personne,

Le service de la prestation débute à 18h pour le cocktail et se termine à un maximum de 1h00
(débarrassage compris, départ de l'équipe)

(Aucune ristourne ne sera consentie en cas d'horaires plus restreints),

Le bar à café avec vaisselle carton

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, …

Les frais de déplacement sont inclus dans un rayon de 30 km pour les prestations minimum. Au-delà de 30 km, les frais de déplacements 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 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.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ÉLEMENTS DE REPAS FOURNIS PAR LE CLIENT

Aucun élément de repas fourni par le client ne sera servi.

Seul un dessert réalisé par un professionnel pourra être servi, après un chiffrage de la participation au service et à la vaisselle.

En aucun cas, des marchandises fournies par un autre professionnel ne seront acheminées ou stockées par Mon Traiteur !

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 ; Agneau : Nouvelle-Zélande, France

Mon Traiteur !

Mon Traiteur !

05 62 75 13 12

06 84 55 35 37

contact@toulousetraiteur.fr

toulousetraiteur.fr

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