



Mon Traiteur !

Artisan dans son temps

- 2027 -





Mon Traiteur !

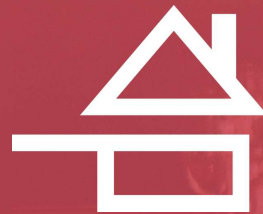
Artisan traiteur

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 : 16€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 : 19€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) : 22€ 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 tranquillité 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

Brochette de magret de canard snacké, épices zaatar

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 Serrano grande réserve, 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)

Découpe de filet de saumon préparé façon Gravelax, toast de pain artisanal aux céréales et beurre salé (supplément 2€ par personne)

Bienvenue au CLUB ! préparation de mini club sandwich, monté à la minute, au jambon à la truffe d'été ou crème de saumon fumé, pickels et pain toasté

NOUVEAU

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) et mozzarella, dégustation de tomates anciennes sur toast de pain de campagne, huiles bio et AOC

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 panna cotta au basilic et
pesto de tomates

NOUVEAU

Verrine de mousse de
betterave, zestes d'agrumes 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 : 11 € TTC/pers.

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

Terrine de foie gras mi-cuit maison au poivre mignonette, compotée de figues noires, pousses de moutarde rouge et toasts de pain artisanal aux céréales

Présenté sur ardoise : 14€ TTC/pers.

La pastilla au Sainte Maure cendré, miel et sésame noir
vinaigrette balsamique, mesclun de jeunes pousses et herbes folles

NOUVEAU

Présenté sur ardoise : 11 € TTC/pers.

LES ENTRÉES

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: 16 € 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: 11 € TTC/pers.



LES PLATS

La **longe de magret de canard** , grillée,
sauce miel et **moutarde à l'ancienne**

Présenté sur assiette blanche : 20 € TTC/pers.

Le **tournedos de bœuf** taillé dans le cœur du filet,
Poêlé, **sauce veloutée de cèpes au vin doux**

Présenté sur assiette blanche : 24,50 € TTC/pers.

La **cocotte**, , **NOUVEAU** posée sur table !

Avec son contenu a définir ensemble, selon la saison et vos envies

Présenté sur assiette blanche : à partir de 18€ TTC/pers.

Le **croustillant d'effiloché de canard confit**, **crème au Muscat de**
Rivesaltes **NOUVEAU**

Présenté sur assiette blanche : 18€ TTC/pers.

LES PLATS

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

Présentée en assiette **blanche** : 25 € TTC/pers.

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

Présenté sur assiette **blanche** : 26 € TTC/pers.

Et pour accompagner mon plat ?

Ecrasé de **pommes de terre** à l'**ail** et **huile d'olive**, **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.

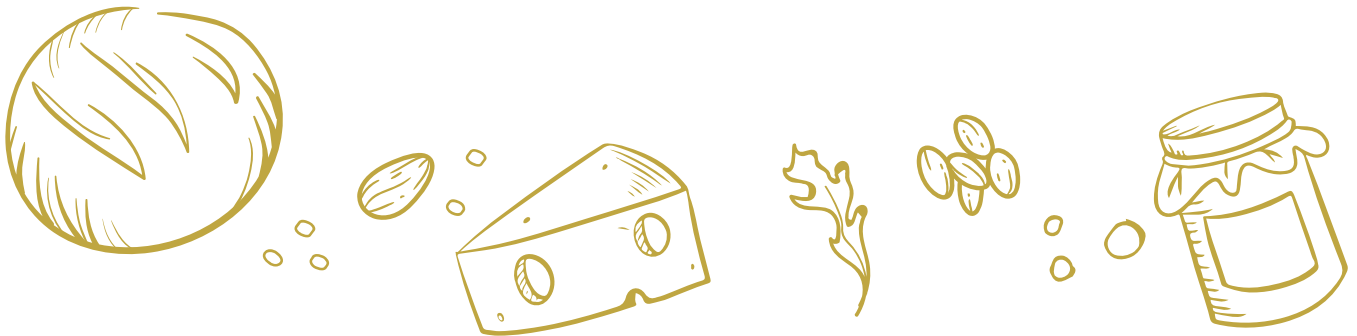
Le plateau de fromages affinés de Chez Betty et mesclun
de jeunes pousses au vinaigre balsamique
Composé par le maître affineur

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

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

NOUVEAU

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 : 7,90 € 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 : 9,50 € 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 : 9,50 € TTC/pers.

LES DESSERTS

NOUVEAU LE BOCAL POIR'OFFEE

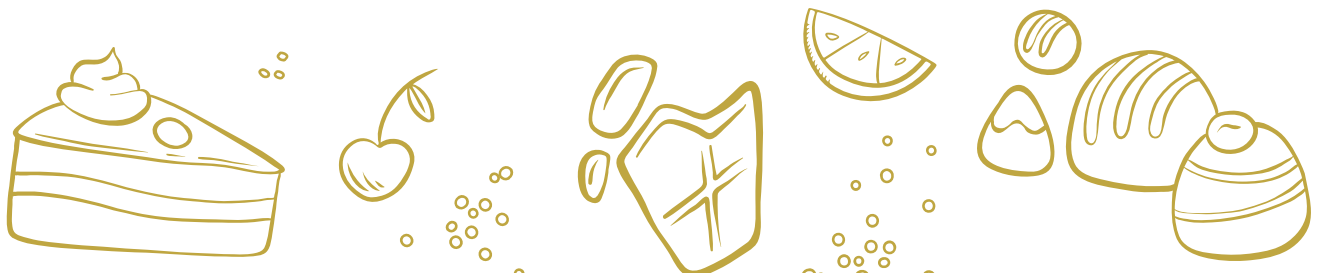
Bocal de poires poêlées au beurre, biscuit spéculoos emietté, crème fouettée légèrement sucrée et caramel au beurre salé, décors de chocolat

Présenté sur assiette carrée : 7,50 € 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 : 3,00 € 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 :

3,95 € 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

MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES PRESTATAIRES

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.

JUSQU'À 10 ANS

- 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

A PARTIR DE 30 PERSONNES

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 le jour du mariage 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.

L'émission d'un devis ne garantit pas la disponibilité de nos services.

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 courrier 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.

Le nombre définitif de convives doit nous être communiqué, au plus tard, huit 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, d'un local avec stationnement accolé pour les véhicules, d'un

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

point d'eau et d'un espace suffisant.

En cas de manquement à
cette obligation, la responsabilité de Mon Traiteur ne pourra être engagée.

LES ÉLÉMENTS INCLUS DANS LES PRESTATIONS :

Les **nappes** (1 nappe pour 8 personnes) et les **serviettes** en **tissu** pour la table (caution de 500€ par chèque, restituée après contrôle du linge),

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
(débarassage 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.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

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

ÉLÉMENTS 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 fortes chaleurs, les réfrigérateurs du lieu de réception devront être mis à disposition à Mon Traiteur!

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 cela n'entraîne de dédommagement au client.

ORIGINE DES VIANDES ET ALLERGENES

Boeuf : France ; Canard : France ; Volaille : France ; Agneau : Nouvelle-Zélande, France

Mon Traiteur ! ne garantit l'absence de traces d'aucun allergène.

Les allergies alimentaires ne peuvent être gérées par Mon Traiteur ! et ce dernier ne pourra être tenu responsable.

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.