



Mon Traiteur !

Artisan dans son temps





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 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 Lunchs et buffets

2 Les plateaux repas

3 Les cocktails dinatoire et tapas

4 Les repas « à table »

5 Options et services +

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 »

Prix TTC par personne : 12€

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

Sauces maison légères

Boullgour aux herbes fraîches et petits légumes

Crudité de saison

Brownie moelleux aux noix

Plateau de fromages affinés AOC : 2€ TTC par personne

Vaisselle jetable, dressage sur plats
jetables, pain artisanal inclu

BUFFET « LE BUFFET DE MÉMÉ »

Prix TTC par personne : 16€

Même contenu que le buffet de pépé avec en plus
une brushetta au bleu d'Auvergne et tomates confites

une salade de riz aux épices douces

une salade de fruits frais

Plateau de fromages affinés AOC : 2€ TTC par personne





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

Le plateau froid 12€TTC/pers.

- 1 entrée du jour
- 1 viande froide du jour
- 1 accompagnement
- 1 dessert du jour

Le plateau chaud (ou à réchauffer) 16€TTC/pers.

- 1 entrée du jour
- 1 plat chaud du jour
avec accompagnement
(ou à réchauffer)
- 1 dessert du jour



Vaisselle jetable et pain artisanal inclus



Un fromages affinés AOC avec des fruits secs : 2€ TTC par personne

Besoin du menu à l'avance ?

Contactez nous directement pour un devis
personnalisé...

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'asseoir à
table

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

DINATOIRE «LES BONNS MOMENTS »

Prix TTC par personne : 16€

Exemple de cocktail, varie selon la saison

Assortiment de charcuteries locales
Jambon, coppa et paté de campagne
Tartine au bleu d'Auvergne et tomates confites
Verrine de saumon et crème fouettée
Verrine de crème de petits pois et chorizo
Tappenade d'olives noires et toast aux céréales
Wrap aux légumes croquants et herbes fraîches
Tranchettes de fromage de brebis et confiture de cerises noires
Brownie moelleux aux noix
Mini cannelot de Bordeaux au rhum ambré

Plateau de fromages affinés AOC : 2€ TTC par personne

Vaisselle jetable, dressage sur plats
jetables, pain artisanal inclu

DINATOIRE « DU SUD-OUEST »

Prix TTC par personne : 22€

Même contenu que le dinatoire «les bons moments» avec en
plus
des charcuteries Label Rouge des Monts de Lacaune (Tarn)
une planche de foie gras mi-cuit du Sud-Ouest

Plateau de fromages affinés AOC : 2€ 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

Prix TTC par personne : 29€

A partir de 25 personnes

Exemple de repas, varie selon la saison

Duo régional

Foie gras mi-cuit du Gers et coppa artisanale des Monts de
Lacaune

ou

Croq canard au confit, pain de campagne et Comté AOC

...

Filet de canette grillé
crème veloutée au Floc de Gascogne

Pommes de terre grenaille rôties et légume de saison

...

Moelleux au chocolat noir, glace fermière de La Prairie des Glaces

Plateau de fromages affinés AOC : 2€ TTC par personne

Inclus

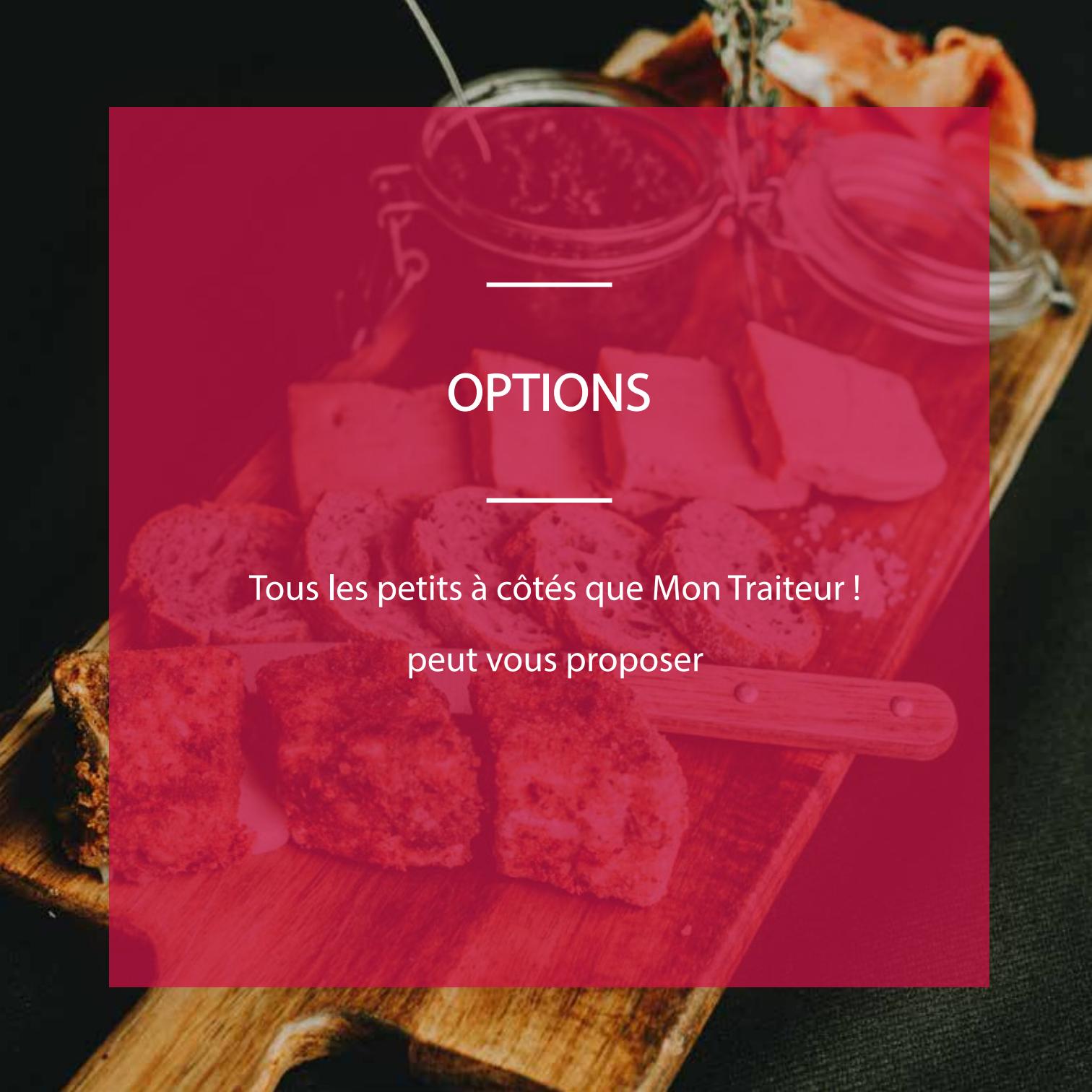
Service 1h30 et déplacement

Vaisselle véritable

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 et gazeuse en bouteille
plastique (0,5l/pers.) :

1,50 € TTC/pers.

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

2,00 € TTC/pers.

MENU ENFANT (REPAS A TABLE)

Nuggets de poulet et
pommes dauphines
Gâteau au chocolat

Tarif TTC par enfant :
5 € TTC/pers.

- OU -

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

VIN ET APERITIF

Soupe champenoise aux agrumes et
punch exotique (0,25l/pers.) :

3,50 € TTC/pers.

Contactez nous pour une sélection
de vins régionaux

VAISSELLE ET INSTALLATION

Installation des buffets et nappage
intissé :

50 € 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

Livraison gratuite à partir de 150€ de commande sur les communes de :

TOULOUSE (selon zone) - AUCAMVILLE - CASTELGINEST - L'UNION - LAUNAGUET - FEUNOUILLET - FONBEAUZARD

Livraison gratuite à partir de 300€ de commande sur les communes de :

TOULOUSE (selon zone) - MURET - COLOMIERS - PORTET - ROQUES - SAINT JEAN - CASTELMAUROU - BLAGNAC

Selon disponibilité des livreurs et difficultés techniques

Une autre zone ?

Contactez nous directement pour un devis personnalisé...







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 **30 € TTC** par personne.

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.

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 **30 euros par personne pour un minimum de 30 personnes**.

En dessous de ce seuil, les tarifs proposés dans ce document ne seront pas valables et un **devis personnalisé** vous sera proposé.

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 éléments inclus dans les prestations sont indiqués dans la présente plaquette

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 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.

Mon Traiteur !



Mon Traiteur!

05 62 75 13 12

06 84 55 35 37

contact@toulousetraiteur.fr

toulousetraiteur.fr