

Claude ROUANET

Artisan Charcutier-Traiteur

4 Rue de la Tuilerie

81290 LABRUGUIERE

rouanet.traiteur@wanadoo.fr

 05 63 50 20 14

www.rouanet-traiteur.com



TARIFS MARIAGE 2020

Disponibilité des produits selon les saisons



LES COCKTAILS « PRETS A SERVIR »

Pièces cocktail directement dressées sur plateaux et prêtes à déguster.

Le « First » : **7€/personne**

- 5 Pièces salées froides/personne
- Spécialités de Chez nous (saucisse sèche - grattons de canard)

Le « Médium » : **9€/personne**

- 5 Pièces salées froides/personne
- 2 Pièces salées à réchauffer/personne

Le « Saveur » : **19€/personne**

- 8 Pièces salées froides/personne
- 4 Pièces salées à réchauffer/personne

Le matériel pour ce type de cocktail n'est pas pris en compte dans les tarifs indiqués. Seule la partie alimentaire est comprise.

LES COCKTAILS « AVEC SERVICE »

Idéal pour toute prestation « Mariage », notre équipe s'occupe de servir vos convives, vous pouvez profiter pleinement du moment, tout en dégustant.

Le « Gourmand » : **14€/personne**

- 7 Pièces salées froides/personne.
- Spécialités de chez nous (saucisse sèche - grattons de canard)

Le « Savoureux » : **18€/ personne**

- 7 Pièces salées froides/personne
- 2 Pièces salées chaudes/personne

Le « Prestige » : **22€/ personne**

- 7 Pièces salées froides/personne
- 4 Pièces salées chaudes/personne
- 1 Animation comprise :

(Découpe de Saumon ou Découpe de Jambon)

Pour ces cocktails, sont compris : le service, la verrerie, la mise en place et le rangement par nos équipes.

En supplément : tables de buffet et nappage lycra (nombre à définir)

Mange-debout et housse lycra : facultatif, sur devis

LES OPTIONS :

Trou Normand : Verre, sorbet, Alcool* et service	+2,70€/pers
Fontaine à Champagne*	
(Ne comprend pas la fourniture du Champagne)	Forfait de 100€
Vaisselle fantaisie	Sur devis
Nappage et serviette (non tissé) couleur	+ 0,50€/pers
Soirée : Invités au dessert	+ 5,00€/pers
Soirée Open Bar : Verrerie et service (hors boissons)	Sur devis

LES ANIMATIONS CULINAIRES / SHOW COOKING

Les animations sont présentées devant vous et réalisées par un cuisinier qui pourra échanger directement avec les invités.

Nos animations salées froides :

- Découpe de Foie Gras de canard (EXTRA, Origine Sud-Ouest) aux différentes saveurs, pain aux fruits. 5,20€/personne
- Découpe de Saumon gravlax et Tataki de Thon rouge accompagné de Chips de tapioca. 4,90€/personne
- Poisson fumé à froid sous cloche en direct devant vous 2€/personne
- Découpe de Jambon Serrano affiné 16 mois et Pan con tomate.
1 Jambon pour 100/120 personnes 2,40€/personne

Nos animations salées chaudes :

- Plancha de poissons
(St Jacques, Encornets en persillade, Gambas) 5,00€/personne
- Plancha de viandes
(Bœuf, Magret de Canard, Volailles fermières) 5,20€/personne
- Raviole de Foie Gras, sauce aux senteurs des bois 3,20€/personne
- Wok de poissons (Gambas, St Jacques), légumes croquants et sa sauce crustacés 4,50€/personne

Nos animations sucrées :

- Bar à smoothies (fruits frais selon la saison) 4,30€/personne
- Crêpes sucrées, pâte à tartiner et confitures 2,90€/personne
- Gaufres sucrées, pâte à tartiner, chantilly 2,90€/personne

Le matériel nécessaire au bon déroulement de chaque animation est compris.

« FORMULE GASTRONOMIQUE »
Menu « Coup de Foudre » 63€/personne

Entrée

Duo de Foies Gras de Canard maison, Qualité EXTRA (Origine FRANCE)
(Nature, Piment d'Espelette, Figs moelleuses, Poivre de Madagascar, au choix)

Pain aux fruits et confit d'oignons

Poisson

Suquet de Lotte et Gambas, pain fusette aillé (Recette Catalane)

Ou

Filet de Bar, sauce Supions Chorizo, fondant d'oignons rouges

Viande

Tournedos de Bœuf cuit rosé aux senteurs de Lautrec (ou sauce Madère)

Palet de pommes de terre aux fruits secs et légumes croquants

Ou

Pavé de Veau sauce forestière

Tatin de légumes et sa pointe d'asperge

Fromages affinés : Plateau de 5 variétés

Dessert

Assiette gourmande 2 Pâtisseries et 1 Chou Vanille (ou 1 macaron)

Coulis de fruits rouges ou Crème anglaise

Et

Pièce montée en choux, modèle de base (Cône 50 choux)

Pain de campagne - Café servi à Table

Eau plate et pétillante (bouteille en verre)

Vins fournis par vos soins

La mise en place et le rangement seront faits par nos équipes de service.

Le nappage, les serviettes (tissu blanc) et l'art de la table sont compris

Le dessert sera présenté par nos équipes (Sujet « mariés » non compris)

Scintillants offerts

« FORMULE COCKTAIL+ DINER »
Menu « Elégance » 59€/personne

Cocktail

Assortiment de 7 pièces salées froides

1 Animation culinaire comprise

(Découpe de Jambon et son pan con tomate ou
Découpe de saumon gravlax et Tataki de thon Chips colorées)

Diner servi à table

Pavé de Cabillaud et son crémeux de langoustines

Riz noir vénéré façon risotto

Ou

Filet de Canette farce estivale

Purée au chorizo - cébettes et sa pointe d'asperge

Ou

Magret de Canard sauce miel et épices douces

Fondant à la tomate et basilic

Fromages affinés

Plateau de 3 variétés

Dessert

Dôme (Passion, Fruits rouges ou Chocolat) coulis ou crème anglaise

Pain de campagne

Café servi à table

Eau plate et pétillante (bouteille en verre)

Vins : Fournis par vos soins

La mise en place et le rangement seront faits par nos équipes de service.

Le nappage, les serviettes (tissu blanc) et l'art de la table sont compris.

Le dessert sera présenté par nos équipes (Sujet « mariés » non compris)

Scintillants offerts

« FORMULE TENDANCE »

Menu « Alliance » 55€/personne

Entrée

Gâteau de Crevettes, Bavarois de Homard, glaçage agrumes et mesclun

Ou

Foie gras de Canard Pain aux fruits Jeunes pousses

Plat

Suprême de Pintadeau fermier Label Rouge, sauce Foie Gras

Flan aux champignons, asperge verte.

Ou

Magret de Canard, sauce miel et épices douces

Gratin dauphinois et pointe d'asperge

Ou

Dos de Colin, crémeux de Langoustine et Tatin de légumes

Fromage

Plateau de 3 fromages entiers et confiture de cerises noires

Dessert

St Honoré revisité, crème anglaise

Et

Pièce montée en choux, modèle de base (Cône 50 choux)

Pain de campagne

Café servi à table

Eau de source (en bouteille en verre)

Vins : Fournis par vos soins

La mise en place et le rangement seront faits par nos équipes de service

Le nappage, les serviettes (tissu blanc) et l'art de la table sont compris

Le dessert sera présenté par nos équipes (Sujet « mariés » non compris)

Scintillants offerts

« FORMULE TENDANCE »
Menu « Toi & Moi » 49€/personne

Opéra de Foie Gras-pain d'épices-pistaches, Jeunes pousses

Ou

Millefeuille de Saumon-mozzarella-pesto, espuma aux herbes

Ballotine de Volaille farce estivale (basilic, tomates confites et pignons de pin)

Flan aux oignons rouges et pointe d'asperge

Ou

Pavé de Biche sauce grand veneur

Gratin dauphinois individuel et tomate cerise rôtie aux herbes

Plateau de 3 fromages affinés

Framboisier à la Vanille de Madagascar, coulis de fruits rouges

Ou

Entremet aux 3 Chocolats et crème anglaise

Pain de campagne individuel

Café en buffet

Eau de source (bouteille plastique)

Vins

Minervois « Le Cazal Tradition » Rouge (1 bouteille pour 4 personnes)

GAILLAC (AOC) Blanc sec (1 bouteille pour 6 personnes)

GAILLAC (AOC) Blanc doux (1bouteille pour 6 personnes)

La mise en place et le rangement sera fait par nos équipes de service
Le nappage et les serviettes (tissu blanc), la vaisselle (11pièces) sont compris
Le dessert sera présenté par nos équipes (Sujet « mariés » non compris),
Scintillants offerts

« FORMULE FIRST »
Menu « Découverte » 44€/personne

Entrée

Tartare aux deux Saumons, salade de jeunes pousses,
vinaigrette citron-aneth

Ou

Terrine de Canard aux cèpes, salade de jeunes pousses

Plat

Cuisse de Pintade fermière aux senteurs des bois (ou crème de persil)

Gratin dauphinois et tomate cerise rôtie aux herbes

Ou

Mignon de porc lardé, jus corsé

Gratin de pomme de terre façon Sarladaise et tomate cerise rôtie

Fromage

Duo de fromages

Dessert

Framboisier à la vanille, 1 chou vanille et coulis de framboise

Ou

Croquant aux 3 chocolats, 1 chou vanille et crème anglaise

Pain de campagne individuel

Café servi à table

Eau de source (en bouteille plastique)

Vins : Fournis par vos soins

La mise en place et le rangement seront faits par nos équipes de service.
Le nappage, les serviettes (non tissé blanc) et l'art de la table sont compris.
Le dessert sera présenté par nos équipes (Sujet « mariés » non compris)
Scintillants offerts

FORMULE BUFFET DU LENDEMAIN :

11€/PERSONNE

Carottes râpées vinaigrette, taboulé et tomates en salade

Rôti de porc et coq'ailes de poulet, condiments

Pommes de terre piémontaises

Fromages en tranches

Tarte aux pommes

Pain

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

LE MENU ENFANT :

Menu « Petit Gourmet » 8€/ personne

(Sans les entrées 5€/personne)

Entrée

Crudités et charcuteries

Plat

Viandes froides (Rôti de Porc et Poulet)

Chips artisanales

Dessert

**La mise en place et le rangement seront faits par nos équipes de service.
Le nappage, les serviettes (Non tissé blanc) et la vaisselle sont compris.**

LE MENU PRESTATAIRES :

Plateau repas « Prestige » froid 16€/personne

Entrée, plat garni, fromage, dessert, pain et eau

NE SONT PAS COMPRIS :

La location, l'entretien et le rangement de la salle

La mise en place des tables et des chaises

Le décor de la salle et des tables

Les boissons servies au cours du cocktail ou du repas

(Sauf menu « Toi & Moi »)

LES TEMPS FORTS DE VOTRE RECEPTION :

18h00 environ :

Arrivée des invités au cocktail.

Durée 2h00 environ.

21h00 :

Il est temps de passer au dîner.

Le service doit être rythmé, il ne faut pas entrecouper le repas par trop d'animations (les invités pourraient avoir le souvenir d'un repas trop long) les convives doivent pouvoir apprécier les mets servis.

23h30 :

On se prépare pour la présentation du dessert, les mariés sont attendus autour du gâteau pour les photos.

Le dessert et le café servis, place à l'animation et à la fête jusqu'au bout de la nuit.

L'Open Bar est alors ouvert. (Boissons, fruits, mignardises sucrées...)

CONDITIONS GENERALES 2020

La réservation ne sera effective qu'après avoir versé un chèque d'acompte de 30% du montant total évalué.

Conditions de paiement :

30% à la réservation, 30% 3 mois avant la prestation et le solde dans les 5 jours suivant la prestation.

Les tarifs seront confirmés 2 mois avant la prestation

Signature et acceptation du devis par le client

Le nombre de personnes facturé sera celui commandé 8 jours avant la prestation.

Nappage et Vaisselle :

Sont compris :

Nappage et serviettes (non tissé blanc ou tissu blanc).

(Pour le nappage et les serviettes en tissu, toute détérioration sera facturée)

Vaisselle porcelaine blanche (1 assiette par plat)

Couverts inox (3 - 5 ou plus)

Verres à pied Elégance (3) (sauf formule « First »)

Toute vaisselle cassée ou perdue sera facturée.

Service :

Réalisé par notre équipe de serveurs et sous la responsabilité du chef d'entreprise ou de ses collaborateurs.

Le service est à l'assiette.

Le repas devra commencer à l'heure fixée, il ne devra pas y avoir de coupures (animations) durant le repas de plus de 15 minutes consécutives.

Pas de « Droit de Bouchon » si vous fournissez les boissons.

La prestation est de 5 heures, au-delà tout dépassement sera facturé **35,00€ T.T.C /heure et par personnel.**