

Traiteur
TREMEAU

Devis Type Mariage



TRAITEUR TREMEAU
783 RUE DE BUGAREL
34070 MONTPELLIER

TEL : Laurent 06.69.41.74.68 / Laetitia 06.99.41.25.93

SITE : www.traiteur-montpellier-tremeau.com

E-MAIL : laurent.tremeau@bbox.fr

[Siret : 78934483500010](https://www.siret.fr/78934483500010)



Conditions et prestations

Le service

Nos prestations comprennent pour l'organisation de votre événement (1 maitre d'hôtel, 1 serveur (euse) pour 30 personnes et cuisiniers). Service jusqu'à 1 heure du matin (nous consulter pour les heures supplémentaires)

Notre maitre d'hôtel prendra rendez-vous avec vous pour l'organisation et la visite de votre événement.

La dégustation

Dégustation possible pour deux personnes (mise en bouche ou entrée et plat) livré à domicile.

Celle-ci sera facturée 25 €/ personne ou offerte si validation et signature du devis sous 10 jours.

Les boissons

Nous avons la possibilité de vous fournir les boissons pour le cocktail et le repas (voir page 12)

Dans le cas où vous fournissez les boissons, nous ne prenons pas de droit de bouchon.

Si le client fournit les boissons pour le cocktail, un forfait de 1.50 €/personne sera facturé. (Forfait comprenant la décoration du buffet, le nappage, verrerie et service).

Dégradation perte et casse

Nous mettons à votre disposition du matériel professionnel (nappage, serviettes, vaisselle).

En cas de dégradation perte ou casse, nous serons en mesure de vous facturer les éventuels dégâts.

Le déplacement

Déplacement offert dans un rayon de 20 kms autour du laboratoire. Au-delà un supplément de 0.80 € du kilomètre aller/retour.

La décoration

Buffet cocktail : avec nappage en tissu et décoration

Table : nappage et serviette tissu (assiettes carrées ou rondes, couverts, verreries). Nous ne prenons pas en charge votre décoration personnelle du lieu, des tables et des housses de chaises

Traiteur TREMEAU

Le cocktail

Les pièces froides à choisir :

- Pain suédois, magret de canard séché et compotée d'oignons
- Mini blinis crème savora, saumon gravlax
- Mini blinis crème d'aneth et saumon fumé
- Mini blinis tartare de saint jacques, citron vert et gingembre
- Petit cornet + panier de légumes, tapenade et fromage blanc à la ciboulette
- Navette mousse de canard et chutney de figues
- Navette crème de fromage et surimi
- Navette brandade de morue et huile de truffe
- Terrine tartare de saumon, pomme et aneth
- Terrine compotée méditerranéenne
- Terrine courgette et feta
- Terrine panna cota aux champignons, Serrano et gressin
- Terrine mousse de thon et piquillos
- Terrines de trois gaspacho (andalou, carotte-cumin, palois) (sauf en livraison)
- Terrine caviar d'aubergines et gressin
- Terrine tartare de tomates et menthe
- Mini wrap jambon blanc et mascarpone
- Mini wrap saumon et mascarpone
- Mini choux mousse d'avocat et crevettes
- Mini choux mousse pesto tomate



Les pièces chaudes à choisir :

- Mini bouchée feuilleté d'escargot en persillade
- Mini bouchée feuilleté aux cèpes
- Mini bouchée feuilleté saucisse
- Mini burger
- Samossa au curry
- Mini croque-monsieur
- Mini quiche Lorraine

Traiteur TREMEAU

Nos animations

Animation devant vos convives : de 03.00 € à 06.50 €

Prix établis par personne et par animation selon vos choix

- Découpe de jambon Serrano avec os sur griffe (minimum 50 personnes)
- Foie gras à la plancha sur pain de campagne (2 tranches de 30 gr par pers)
- Ferrine de foie gras mi- cuit compotée de pommes et raisins, toast et pain d'épices
- Moules à la plancha en persillade
- Mini brochettes de seiches en persillade (2 par personne)
- Sambas marinées au citron et gingembre et coriandre à la plancha (2 par personnes)
- Saint Jacques en persillade à la plancha
- Ouverture d'huitres de Bouzigues (2 par personne)
- Découpe de saumon gravlax sur pain suédois et crème savora
- Cuisson et découpe de panini jambon et saumon fumé
- Sur bilig, découpe de crêpe sarrasin jambon fromage
- Wok volaille, pousse de soja, nouilles soba et sauce soja
- Bouchées vapeur : porc et crevette et assortiment de sauces

* Possibilité de plusieurs animations si vous le désirez



Traiteur TREMEAU

Le repas

Nos mises en bouche

- ✓ Duo de saumon gravlax sur mini blinis et crème savora et foie gras mi-cuit sur pain d'épices
- ✓ Tartare de Saumon et saint jacques marinés, citron vert, gingembre, mangue, duo de sésame et pousse d'épinard
- ✓ Raviole de canard et foie gras, jus au thym

Nos entrées

- ✓ Saumon gravlax à la betterave, sur blinis et son espuma au curcuma
- ✓ Terrine de foie gras mi-cuit, compotée de pommes et raisins, toast et pain d'épices
- ✓ Tarte fine feuilletée, piperade, filet de rouget et roquette (servi chaud)

Nos plats

À choisir viande ou poisson

Nos viandes

- ✓ Roulé de suprême de volaille, crème de cèpes, pomme Anna et tomates confites
- ✓ Filet de canette ou ½ magret, sauce Périgourdine, pomme Anna et tomates confites
- ✓ Épaule d'agneau roulé et confite, jus au romarin, gratin dauphinois et tomates confites

Nos poissons

- ✓ Filet de Dorade, huile vierge, risotto au chorizo et tomates confites
- ✓ Filet de Bar, sauce safranée, pâte à l'encre de seiche et tomates confites
- ✓ Moix de saint jacques rôti, sauce à l'orange, risotto petits pois et jeunes pousses (supp 05.00 €)

Fromage servi sur ardoise

- ✓ Brie, Tomme Grise, Bresse Bleu et Saint Marcelin
- ✓ Pain (2 par personne sur tout le repas)
- ✓ Eau minérale plate et gazeuse (bouteille plastique)



Traiteur
TREMEAU

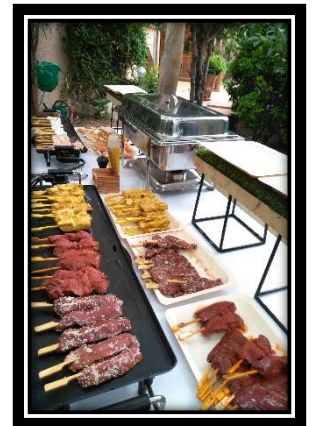
BUFFET CHAMPÊTRE

BUFFET ENTREES

Gaspacho Andalou
Sartare de tomates/mozzarella et basilic
Corbeilles de crudités, fromage blanc ciboulette et tapenade verte et noire
Présentoir de charcuteries
Taboulé à l'orientale
Salade d'haricots verts aux lardons et vinaigrette framboise

ANIMATION BROCHETTES DEVANT LES CONVIVES

Sambas au gingembre
Lamelles de seiche en persillade
Bœuf au paprika
Volaille au curry
Agneau au cumin



*Accompagnées de pommes de terre en papillote, fromage blanc à la ciboulette et julienne de légumes en persillade à la plancha

BUFFET FROMAGES ET DESSERTS

Assortiment de fromages (Tome Grise, Brie, Bresse bleu, Saint Marcelin)
Desserts à choisir voir page suivante

Pain (2 par personne)
Eau minérale plate et gazeuse (bouteille plastique)
Café en percolateur sur buffet



Traiteur TREMEAU

Nos desserts

Les pièces sucrées : 6 à choisir

- Mini cannelé Bordelais
- Mini baba au rhum
- Mini macaron divers parfums
- Mini éclair chocolat
- Mini tarte citron
- Mini tarte abricot pistache
- Mini mille-feuille
- Terrine pana cotta, coulis fruits exotiques
- Terrine mousse mojito, coulis de fraises
- Terrine mousse chocolat, cookies maison



Nos pièces montées : (3 choux par personnes) sur présentoir

- * En forme de cône
- * En forme de cœur
- * En forme de tambour



Nos entremets : (1 entremet pour 12 personnes) sur présentoir

- * Chocolat/cookies
- * Fraisier
- * Framboisier
- * Caramel beurre salé/pain d'épices
- * Mojito/fraise (sans alcool)
- * Piña colada (sans alcool)



Traiteur TREMEAU

Possibilités de prendre plusieurs desserts

Pièce montée + mignardise soit 2 choux/pers et 4 mignardises / personne

Pièce montée + entremet soit 2 choux et 1 entremet pour 20 personnes

Entremet + mignardises soit 1 entremet pour 20 personnes et 4 mignardises

Nos options sucrées

Petites crêpes sur bilig (nutella, confiture de fraise ou abricot, citron, sucre et miel)

Fontaine de chocolat, fruits frais et guimauves (de 50 à 110 personnes)

Candy bar (8 bonbons différents) sur buffet, couleur pastel dans bonbonnières de différentes tailles (à partir de 50 personnes)

Panier de fruits frais de saison (50 personnes)



Traiteur TREMEAU

Menu Enfant

(Jusqu'à 12 ans)

Plateau Repas

Taboulé
Filet de volaille à la crème
Pâtes fraîches
Crème de fromage
Tarte aux pommes
Petite bouteille d'eau
+ Dessert comme les grands



Menu box

Club sandwich poulet mayonnaise et salade
Petit paquet de chips
Crème de fromage
Brownie
Petite bouteille d'eau
Surprise
+ Dessert comme les grands



Traiteur TREMEAU

Pour le lendemain

(Vaisselle jetable et gobelet)

Le petit déjeuner à la française

Mini viennoiseries (2/personne)

Pain grillé suédois

Saufre

Crêpes

Mini confitures

Micro beurre

Café en percolateur

Thé

Lait

Eau

Jus de fruits

Salade de fruits



Le brunch

Mini viennoiseries (2/personne)

Mini confitures

Micro beurre

Café en percolateur

Thé (divers parfums)

Lait

Eau

Jus de fruits

Salade froide

Oufs brouillés en shaving dish

Saucisse en shaving dish

Plateau de viandes froides (bœuf et porc)

Panier de fruits frais de saison

Ou

Salade de fruits frais de saison



Traiteur TREMEAU

Nos plats chauds

(vaisselle jetable et gobelet)

Nos paëlla

Poulet, lotte, lapin ou porc, moules, fruits de mer, chorizo (?), gambas, calamar

Poulet, lotte, moules, fruits de mer, chorizo (?), gambas, calamar

Poulet, moules, fruits de mer, chorizo (?), gambas, calamar

Notre Gardianne de Taureau

Gardianne de taureau, riz ou pomme de terre vapeur

Notre Rouille de Seiche

Œmelle de seiche, riz ou pomme de terre vapeur

Buffet Campagnard

Salade de taboulé à l'orientale

Salade niçoise

Salade d'haricots verts, lardons et vinaigrette framboise

Plateau de fromages (Brie, Bresse Bleu, Saint Marcelin, Tome Grise)

Planche de charcuteries

Plateau de viandes froides

Petit pain individuel

Salade de fruits

Café en percolateur



Traiteur TREMEAU

Carte des boissons

Boissons d'accueil

Citronnade ou orangeade « maison » en pot
Eau minérale plate et gazeuse
Sur table nappée, sans service avec gobelets



Le cocktail

À choisir :

Marquissette (vin blanc, sirop de cranberries, sucre de canne, rhum et vin mousseux)

Soupe de champagne (jus de citron, sucre de canne, Cointreau, curaçao et vin mousseux)

Punch (rhum, jus exotique, orange et ananas, sucre de canne et fruits frais)

Sangria rouge ou blanche

*Le cocktail comprend aussi de l'Eau minérale plate et gazeuse, jus d'Orange et Pomme, Coca Cola et Ice Tea



Traiteur TREMEAU

Nos vins

Vins blanc :

Chardonnay cuvée « Pelissiere », domaine Guitard
Chardonnay cuvée « Prestige », domaine Guitard
Viognier IGP Pays d'Oc, domaine Mas d'Arcaÿ
Cheveu d'Ange AOC Languedoc, domaine Mas d'Arcaÿ

Vins rouge :

Cabernet/Merlot cuvée « Recoude », domaine Guitard
Cabernet/Merlot cuvée « Prestige », domaine Guitard
1779 AOC Languedoc Grès de Montpellier, domaine Mas d'Arcaÿ
Valentibus AOC Languedoc Saint Drezero, domaine Mas d'Arcaÿ

Vin rosé :

Cabernet/Grenache cuvée « Rhony », domaine Guitard
Le nom de la rose AOC Languedoc, domaine Mas d'Arcaÿ

Nos bulles

Champagne Veuve Pelletier
Blanc de Blanc pétillant, domaine Guitard
Rosé pétillant, domaine Guitard





Le règlement

Après signature du « Bon pour Accord » pour bloquer la date, versement d'arrhes de 500 € non remboursable si annulation de votre part.

Acompte de 30 % de la somme totale encaissable 1 mois avant votre prestation.

Solde initial déduit des arrhes et de l'acompte à nous faire parvenir avant la prestation et encaissable dans la semaine qui suit celle-ci.

Le nombre de convives définitif devra nous être confirmé 1 mois jour pour jour avant la date de votre événement.

Signature du bon pour accord

Date :

Signature avec mention « lu et approuvé » :



Consultez nos avis clients sur : www.mariages.net

TVA non applicable ou exonérée, article 293 B du CGI