

Traiteur
TREMEAU

Devis Type Plats Chauds



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://siret.fr/SIRET/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.

Les boissons

Nous avons la possibilité de vous fournir les boissons pour le cocktail et le repas (voir page 6 et 7)

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

Le déplacement inclut dans un rayon de 20 kms autour du local. Au-delà un supplément de 0.80 € du kilomètre aller/retour

La décoration

Buffet cocktail : avec nappage en tissu et décoration

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

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

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

Rouille 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 et gazeuse, Jus d'Orange et Jus de 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

Arrhes de 500 € après signature du « Bon pour Accord », pour bloquer la date (non remboursable) si annulation de votre part et déduit de la somme global.

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