



## Devis Type Mariage



TRAITEUR TREMEAU  
856 RUE D'ALCO  
34080 MONTPELLIER

TEL : Laurent 06.69.41.74.68 / Laetitia 06.99.41.25.93

SITE : [www.traiteur-montpellier-tremeau.com](http://www.traiteur-montpellier-tremeau.com)

E-MAIL : [laurent.tremeau@bbox.fr](mailto:laurent.tremeau@bbox.fr)

[Siret : 78934483500028](https://siret.fr/SIRET/78934483500028)



## **Conditions et prestation**

### **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 et/ou 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 chaise



## 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
- Mavette mousse de canard et chutney de figues
- Mavette crème de fromage et surimi
- Mavette 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





## Nos animations

### Animation devant vos convives : prix par personne et par animation

- 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)
- Terrine de foie gras mi- cuit comotée de pommes et raisins, toast et pain d'épices
- Moules à la plancha en persillade
- Mini brochettes de seiches en persillade (2 par personne)
- Gambas 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





## 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
- ✓ Noix 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)





## BUFFET CHAMPÊTRE

(Vaisselle et gobelet jetables végétales\*)

### BUFFET ENTREES

Gaspacho Andalou  
Tartare 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



\* Possibilité d'avoir de la vaisselle en porcelaine et de la verrerie : supplément 05.00 €/personne



## 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
- Uerrine pana cotta, coulis fruits exotiques
- Uerrine mousse mojito, coulis de fraises
- Uerrine 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)





### 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)





## 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





## Pour le lendemain

(Vaisselle et gobelet jetables végétales\*)

### 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  
Œufs 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



\* Possibilité d'avoir de la vaisselle en porcelaine et de la verrerie



## Nos plats chauds

(Vaisselle et gobelet jetables végétales\*)

### 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



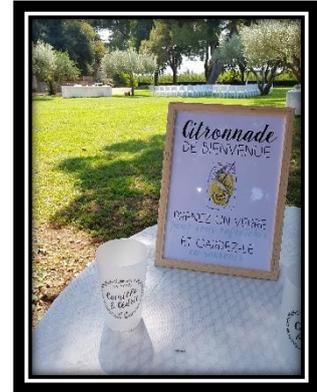
\* Possibilité d'avoir de la vaisselle en porcelaine et de la verrerie



## 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

#### @ 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



### La tireuse à bière

Location machine :

Caution pour la machine :

Le fut de bière artisanale Kohlneim « Brasserie du Castelet » 30 l (environ 120 bières) :

Gobelet jetable offert



## 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 Drezeroy, 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](http://www.mariages.net)

*TVA non applicable ou exonérée, article 293 B du CGI*