TRAITEUR TREMEAU

Devis Type Plats Chauds

TRAITEUR TREMEAU
856 RUE D'ALCO
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 : 78934483500028

TRAITEUR TREMEAU

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 et/ou 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
Verrine tartare de saumon, pomme et aneth
Verrine compotée méditerranéenne
Verrine courgette et feta
Verrine panna cota aux champignons, Serrano et gressin
Verrine mousse de thon et piquillos
Verrines de trois gaspacho (andalou, carotte-cumin, palois) (sauf en livraison)
Verrine caviar d'aubergines et gressin
Verrine 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 fraiches
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 et gobelet végétale jetable)

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

Lamelle 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**

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

A choisir :

Marquisette (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 Drezery, 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

TRAITEUR TREMEAU

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 » :

RETROUVEZ-NOUS SUR mariages.net

RECOMMANDÉ mariages.net

Consultez nos avis clients sur : www.mariages.net

TVA non applicable ou exonérée, article 293 B du CGI