



Des professionnels au service de votre

Tranquillité.

Un mariage heureux entre cuisine de tradition et

Innovation.

Un conseil et un suivi dans l'organisation de votre

Réception.

Faisons ensemble de cette journée un souvenir

Inoubliable

N° Agrément CEE F 33-483-03 N° Siret 487 761 363 000 18 Code NAF 56 21 Z

Avenue Lagraula— 33 450 - St Sulpice et Cameyrac- Tel : 05 56 30 82 78— Port. 06 98 19 95 98



Les Cocktails Apéritifs

Cocktail 8 pièces à 12.60 €

4 pièces froides par personne
4 pièces chaudes par personne

Cocktail 10 pièces à 16.00 €

5 pièces froides par personne
5 pièces chaudes par personne

Cocktail 12 pièces à 19.00 €

6 pièces froides par personne
6 pièces chaudes par personne

Cocktail 14 pièces avec animation à 22.00 €

Buffet de la Mer et son écailler : (3 huîtres prévues par personne, blinis de saumon mariné par nos soins, Bulots, pain de seigle, beurre Baratte & vinaigre d'échalotes)

Ou

Buffet de foie gras découpé devant vos invités par nos cuisiniers
(Déclinaison de plusieurs préparations de foie gras : Lie de Vin, Piment d'Espelette)

Et

Découpe de jambon Ibérique
Découpé par un cuisinier devant vos invités

3 pièces froides par personne
3 pièces chaudes par personne
Pastèque garnie de billes de melon & pastèque à la menthe fraîche

Les pièces froides et chaudes sont panachées par Traiteur Tendance et Tradition parmi les pièces proposées ci-contre en fonction du marché de nos produits frais.

Ces bouchées cocktail vous sont présentées par nos serveurs, au plateau, parmi vos invités, rien n'est posé, afin que tous vos invités et vous même soyez satisfaits.

Ces offres de cocktails sont réservées exclusivement :

- pour les réceptions suivies d'un dîner
- pour tout cocktail sur le même lieu de réception que le dîner
- (autre lieu sur devis)



Les pièces chaudes et froides sont panachées par Traiteur Tendance et Tradition parmi les pièces proposées ci-dessous, en fonction du marché et de la saison.

Les pièces froides :

Macaron Foie gras, Wasabi & Pomme Granny Smith
Mini brochette magret séché aux herbes et bille de melon
Pressé de Saumon aux agrumes et pain d'épices au miel
Pannequet de Saumon « Gravelax », Mascarpone au Basilic
Croûton d'échalotes confites au vin rouge, Carpaccio de magret
Sablé Grana, tapenade d'olives noires & Tomate cerise rôtie
Cuillère de caviar d'aubergine et chiquetaille de Morue salée
Croustade de tartare de Magret, Noisette & copeaux de Parmesan
Stick d'Ossau Iraty, pâte de coing & Serrano
Tomate cerise garnie d'un risotto au Curry
Tataki de thon rouge au soja & sésame
Financier de courgette au chèvre frais
Stick figue, comté et magret séché
Pintxo de Rouget & piquillos
Tartare de thon passion
Sushi Landais

Les Verrines :

Crème de St Jacques au St Marcellin
Fraîcheur de melon au pineau des Charentes
Gaspacho Catalan (Salmojero de tomates jaunes)
Velouté de petits pois et crème de « lard virtuel », chips de Bacon
Homard en gelée de crustacés & caviar Aquitain (suppl. 3.00€)

Les pièces chaudes

Thon mi-cuit aux graines de sésame, féroce d'avocat
Aumônière d'escargot au parfum d'anis
Huître chaude au Sabayon des Landes
Papillote de langoustine au basilic
Croustade de volaille au Curry
Magret de Canard façon BBQ
Corolle aux Shiitakés
Mini Burger

Les cassolettes

Petit Risotto crémeux d'asperges vertes & parmesan
Foie gras de canard aux Mangues poêlées
Boulette de Veau, coriandre et pignons torréfiés
Agneau et aubergines confites, Pesto, Menthe
Noix de st Jacques au gingembre frais
Clafouti de Langoustine

Et autres selon le marché et la saison.



Options pour votre cocktail / Vin d'Honneur

Des Frais de gestion de vos boissons sont à prévoir pour la soirée
Pour leur Manutention, glaçage & ouverture

1.60 € par personne

Le Punch *Verrerie et service compris*

5.00 € par personne

Le Mojito *Verrerie et service compris*

5.50 € par personne

La Soupe Champenoise, *verrerie et service compris*

6.50 € par personne

Les Softs, *(coca, jus de fruits, eaux minérale)*

2.60 € par personne

Smoothie bar *(fruits rouges et fruits exotiques)*

4.50 € par personne

Réalisation de jus de fruits frais par notre Barman, devant vos invités

Mobilier

6 chaises lattées blanche ou verte + guéridon lattée.

34.00 € L'ensemble

Mange debout housse Blanc ou Noir « Spandy »

33.50 €

Parasol sur socle bois 3m X 3m

52.00 €



LES MENUS

Tout compris, hors mobilier

Découverte des saveurs Landaises

(Salade verte, gésiers confits, tomate, pignons, foie gras de canard sur toast)

Ou

Pavé de truite de mer et ses Gressins au thon mariné et caviar d'aubergines

*Crumble de magret de canard rôti, jus caramélisé au Romarin aux éclats de dragées
Méli Mélo de légumes frais et gratin de pommes de terre au foie gras*

Ou

*Quasi de veau en croûte d'herbes, crème infusée aux pleurottes et chips de Pancetta
Méli Mélo de légumes frais et gratin de pommes de terre au foie gras*

Ardoise du fromager

(Assortiment de fromages affinés, confiture et pain aux noix)

Dessert des Mariés

Café, Mignardises

Menu à 48.00€*

** pour une réception de 75 convives et plus.*

**Pour un nombre de 55 à 75 repas, une majoration de 3.50 € TTC par personne sera appliquée*



Pressé de foie gras au Piment d'Espelette, Chutney de Mangues & réduction de vin rouge

Ou

Risotto de volaille aux cèpes & asperges vertes, jus à l'estragon & copeaux de Parmesan

Imparfait d'avocat et crevettes au Saté, petite Biscaya au poivron doux

Ou

*Dos de Kbio en croûte de chorizo, écrasé de Patates douces
Jus de coquillage safrané*

L'assiette de canette dans tous ses états :

*Sa cuisse mijotée lentement et son filet fourré aux cèpes
Méli mélo de légumes frais, écrasé de Panais au jus de Truffes*

Ou

*Pavé de bœuf cuit au sautoir et son pannequet croustillant
De queue & joues de bœuf
Tian de légumes, marbré de pommes de terre et cèpes*

*Ardoise du fromager
(Assortiment de fromages affinés, confiture et pain aux noix)*

Dessert des Mariés

Café, Mignardises

Menu à 54.00 €*

** pour une réception de 75 convives et plus.*

**Pour un nombre de 55 à 75 repas, une majoration de 3.50 € TTC par personne sera appliquée*



Salade folle de Homard, avocat, mangue et fruits de la Passion

Ou

*Belles Noix de St Jacques rôties, beurre noisette,
Lard croustillant et croquant « Terre & fruit »*

*Mignon de Veau aux Shiitakes et Céleri
Méli Mélo de légumes frais et Gratin de pommes de terre au foie gras*

Ou

*Carré d'agneau en croûte d'herbes,
Jus aux saveurs des Garrigues
Fine ratatouille au romarin et brochette de pommes de terre « ratte »*

*Ardoise du fromager
(Assortiment de fromages affinés, confiture et pain aux noix)*

Ou

Rosace de Tête de Moine

Dessert des Mariés

Café, mignardises

MENU à 59.00€*

** pour une réception de 75 convives et plus.*

**Pour un nombre de 55 à 75 repas, une majoration de 3.50 € TTC par personne sera appliquée*



DES FORMULES ORIGINALES

Ces formules conviennent
Pour un minimum de 80 personnes

*Si vous êtes moins nombreux, prévoir un serveur supplémentaire ou
Le buffet de la Mer en libre service.*

Elles peuvent aussi s'adapter si vous avez des invités en plus au Vin d'Honneur

Ces formules sont très conviviales tout en étant
très élégantes & raffinées



Formule à 62.00 €

Tout compris, hors mobilier

Première partie : Ce cocktail comportera **15 pièces par personne** et durera de 1h30 à 2h00.
Dans le cas où vous avez des convives uniquement invitées au cocktail, il sera facturé 25.00 €/pers.

Buffet de la mer :

Décoration sur le thème de la mer
Buffet d'huîtres et son écailler (3 huîtres/ pers.)
& toasts de poissons fumés (Saumon & Bar)
Pain de seigle, beurre de baratte

Déclinaison de foie gras en découpe (3 toasts/pers.)

Mis sur toast par un cuisinier devant vos invités

Buffet Plancha (4/pers.)

Brochettes de viandes et poissons grillés par le chef
Gambas au Piment d'Espelette / Sépia à la Luzienne
Bœuf à la citronnelle / Magret « Texan »

5 pièces cocktail panachées par Traiteur Tendance et Tradition dans la liste en page 3
Proposé aux invités par les serveurs qui passeront parmi vous.

Deuxième partie servie à table

Mise en Bouche

Soupe de Melon glacé au vin doux (Suppl. 4€50/pers)

Ou

Filet de rouget à la Provençale & Toast de tapenade (Suppl. 6€/pers)

Ou

Carpaccio de St Jacques & Vitelotte aux agrumes (Suppl. 6€/pers)

Filet de canette farci aux cèpes

Bataille de légumes frais et timbale de pommes de terre au foie gras

Ou

Grenadin de veau aux morilles

Bataille de légumes frais et timbale de pommes de terre au foie gras

Ou

Noisettes d'agneau rôties

Tian de légumes et timbale de pommes de terre au foie gras

Ardoise du fromager

(Assortiment de fromages affinés, confiture et pain aux noix)

Dessert des Mariés

Café, Mignardises



Cocktail Dînatoire

Tout compris, hors mobilier & nappe

1^{ère} Partie Vin d'Honneur : de 18h00 à 19h30 / 20h00.

Les buffets d'animations : Réalisés par nos chefs devant vos invités

Buffet de Découpe de jambon Ibérique

Accompagné de petits pains toastés.

Buffet de découpe de Foie Gras : 4 toasts / pers

*Foie Gras mi-cuit nature, foie gras à la Lie de vin et foie gras au Piment d'Espelette
Accompagné de Chutney de Mangues, pain toasté aux fruits secs.*

Buffet de la Mer

*3 huîtres / pers, Bulots, Crevettes
Aïoli, pain de seigle, vinaigre d'échalotes, beurre Baratte, citron.*

Buffet Saveurs d'Asie : (Suppl. 6€/pers)

Réalisation de divers Sushis, Makis, Rouleaux Californiens

Les pièces cocktails froides : 8 /pers

*Pannequet de Saumon « Gravelax », Mascarpone au Basilic
Croûton d'échalotes confites au vin rouge, Carpaccio de magret
Sablé Grana, tapenade d'olives noires & Tomate cerise rôtie
Cuillère de caviar d'aubergine et chiquetaille de Morue salée
Croustade de tartare de Magret, Noisette & copeaux de Parmesan
Stick d'Ossau Iraty, pâte de coing & Serrano
Tomate cerise garnie d'un risotto au Curry
Tataki de thon rouge au soja & sésame*

Liste non exhaustive, A choisir dans la liste en page 3



2^{ème} Partie : de 20h30 à 2h00.

Animation Plancha (Plat principal) : Réalisés par nos chefs devant vos invités

*Gambas au citron vert – Supions à la Luzienne
Bœuf sauté à la Citronnelle – Magret façon barbecue
Thom mi-cuit aux sésames grillés & féroce d'Avocat
Agneau aux herbes de Provence*

Pour les Végétariens : Légumes haricots verts ; tomate cerise ; carottes ; poivron ; aubergine ;
Courgette ; fenouil avec fleur de lavande

Les pièces cocktails chaudes : 3 /pers
*Aumônière d'escargot au parfum d'anis
Huître chaude au Sabayon des Landes
Papillote de langoustine au basilic*

Liste non exhaustive, A choisir dans la liste en page 3

Buffet de découpe de fromages :
*Brie de Meaux, Tome de Brebis, Chèvre cendré & Fourme d'Ambert
Accompagnés de Pain aux noix et Confiture de Cerises noires.*

- Dessert des Mariés au Choix** :
- L'escalier d'entremets : Duo de gâteaux / pers (Pour les parfums nous consulter)
 - L'assiette gourmande composée de 4 desserts dont 1 chou/pers présenté en Pièce Montée)
 - La Pièce Montée (3 choux/pers)
 - 5 Mignardises / pers
 - Wedding Cake (En Suppl. 7€/pers)

Café & Thé servi au Buffet

68.00€ ttc par personne

Les tables buffets nappées ainsi que le nappage des tables du repas sont à prévoir en Supplément



Le Buffet de Nuit

Un buffet nappé sera installé après le repas, nous y déposerons une vasque pour y garder vos boissons au frais, ainsi que le café en thermos, gobelets sucrés enveloppés et touilleurs.

Nous vous proposons de l'agrémenter par diverses façons :

Chariot à glace : 391.50 € TTC

Avec 4 parfums au choix et 1 personne pour le service pour une durée d'une heure

Fontaine à chocolat : 310.00 € TTC

*Avec mini brochette de fruits frais, chamallows... (Pour 50 personnes)
et 1 personne pour le service pour une durée d'une heure*

Corbeille de fruits frais : 4.00 € TTC par personne

Petits lunchs sucrés : 70.00 € TTC (50 pièces)

*Aumônière de crêpes aux agrumes confits
Stick de fraise, sucre croquant & menthe fraîche
Sablé chocolat au poivre de Séchouan
Sablé Pistache et griotte ; Macaron Fève de Tonka*

Pains de minuit variés : 75.00 € TTC (50 pièces)

Tireuse à bière : 123.00 € TTC

1 fut de 30 litres + gobelets : 90.00 € TTC

Plateau de charcuterie : 4.00 € TTC/Pers

Environ 40 gr par personnes : 4 à 5 variétés

Plateau de fromages prédécoupés : 4.00 € TTC/Pers

Environ 40 gr par personnes : 3 variétés

Arbre à Macarons 90 pièces : 210.00 € TTC/pièce



Le Dessert des Mariés

Nous réalisons pour vous, la présentation de votre dessert sur un buffet nappé, avec votre décoration et nous vous proposons :

- *L'escalier d'entremets : Duo de Gâteaux / pers (pour les parfums nous consulter)*
- *L'Assiette gourmande composée de 4 desserts (dont 1 chou/pers présenté en Pièce Montée)*
- *La pièce montée (3 choux/pers.)*
- *Les 5 mignardises / pers*

Pour un choix différent, un thème, nous consulter (avec supplément).

Le menu enfant à 16.00 € (de 3 à 12 ans) : ils seront servis ensemble à la même table
Petite assiette de melon & jambon de pays, Burger & Potatoes et Moelleux au chocolat.

Le cocktail dînatoire enfant à 18€90 (de 3 à 12 ans) : table et nappe à prévoir en supplément
Composé de tomate cerises, melon, pic apéro, saucisson, chips, pain surprise, mini burger, pizza et glace

Le menu des musiciens, baby Sitter ou animateur, au tarif de 30.00 €, sera servi près de leur poste d'action au moment qui conviendra le mieux à votre organisation (prévoir une table).

Ou sous forme de plateau repas froid au tarif de 25.00€ ttc

Le Trou Normand ou Granité (si congélateur sur place) servi à 2.75 €.

Nous fournissons la glace, le verre et l'alcool

Les Boissons :

Des frais de gestion de vos boissons sont à prévoir pour la soirée ; Pour leur Manutention, glaçage & ouverture au tarif de 1.60€ par personne

Toutes nos propositions de menus, formules ou cocktails, s'entendent sans les boissons.

Nous vous offrons l'Eau Minérale Plate Abatilles pendant le repas assis

Nous vous proposons d'effectuer un accueil « eau fraîche » servi en gobelet jetable dès votre arrivée, en dehors du cocktail à partir de 17h. L'eau et les gobelets restant à votre charge.



Buffets du lendemain

*Des frais de livraison sont à prévoir en fonction du lieu de la réception
Le matériel mis à votre disposition sera à nous retourner le lundi débarrassé de tout aliment*

*Sans service, avec vaisselle jetable et surnappe en papier
Option : vaisselle porcelaine, couverts inox et verrerie : Supplément 2.40€ / pers
(Chèque de Caution 60.00€)*

Formule à 17.50€ /pers

*Deux salades composées (selon la saison)
La salade Printanière (Pommes de terre, concombre, radis, céleri branche, œuf dur, tomate, basilic)
Pilons de poulet, rôti de bœuf & de porc, condiments, pommes chips*

Pâtisserie

Pain

Formule à 20.00€ /pers

*Tapas (Wrap, Bruschetta, Tortilla, Pic Apéro, Légumes grillés, Anchois)
Paëlla
Salade de fruits frais et au Sirop
Pain*

Formule à 27.00€ /pers

Frais de personnel à prévoir selon le nombre d'invités & le lieu : nous consulter

*Avec vaisselle porcelaine, couvert inox, verrerie élégance et surnappe en tissu
Si vous quittez le lieu de la réception à 16 h 30, le personnel se chargera du rangement du matériel, ainsi que du mobilier et le balayage de la salle.*

Entrées : Terrine de courgette au chèvre frais, Salmojero, Charcuterie

Plat : Plancha si le lieu le permet, en extérieur

*Volaille au curry coco, agneau aux herbes de Provence,
Cœurs de Canard en persillade, Gambas au citron vert
Salade de haricots verts et tagliatelles aux légumes confits*

Claie de fromages prétranchés

Salade de fruits frais

Café & pain inclus



Le Mobilier / l'Art de la Table / la Décoration

Nous vous proposons d'en effectuer la commande, la livraison et l'enlèvement

Nous consulter pour les tarifs

Les tables :

Table ronde de 6-8-10-12pers
Table rectangulaire 1ml de large (6 adultes / 8 enfants)
Table rectangulaire en bois brut (pas besoin de napper)
Table ovale de 10 pers à 20 pers ou plus....

Le linge de table : couleurs et matières

Surnappe, Chemin de table, serviette...

Les Chaises d'extérieur : résine blanche nue ou houscée,

Lattée / Square avec dossier et galette de couleur,

Banc de cérémonie, Salon de Jardin, Palette...

Les Chaises d'intérieur :

Chaise napoléon III blanche / couleur / transparente

Chaise Louisiane / Orlando ; Bohême / Vaucluse...

Table buffet pour vos animations culinaires, Bar, Candy Bar... **28€ ttc/l'unité**

Nappée ou Houscée de 2 mètres de long, 80cm à 1ml de large et 90cms de haut...

Chandeliers : argenté, 5 branches, fer forgé, Vases...

Mais aussi : Art de la Table avec un grand choix de couverts, verres, assiettes...

& décoration à thèmes : Terroir, Rétro, Champêtre, Marin, Bohème...

Personnel :

Le personnel est compris de 18h à 2h du matin (soit pour huit de travail) pour un cocktail sur le même lieu que le dîner. Au-delà, les heures suppl vous seront facturées 35 € toutes charges comprises, par heure et paremployé.

Matériel inclus pour la réception :

- La vaisselle (assiette porcelaine blanche, couverts inox et verrerie élégance)
 - Les nappes du repas assis & serviettes en tissu blanc. (Couleur en supplément, nous consulter)
- (Un chèque de caution vous sera demandé pour répondre d'une éventuelle dégradation : bougie, encre...)

Le matériel est livré le vendredi (pour une réception le vendredi, le samedi ou le dimanche) et repris le lundi ou mardi, hors jours fériés. Des frais supplémentaires seront demandés **en cas d'horaire impératif** de livraison et/ou de reprise, **de condition d'accès** (Ex : marches) ou encore de **mauvais reconditionnement**.

- **Prévoir des frais de logistique :** comprenant le déplacement des véhicules, du personnel, ainsi que la livraison et l'enlèvement du matériel sur le lieu de la réception.
- **L'installation,** le nappage & dressage des tables du repas s'effectuent le jour de la réception, (possibilité la veille si le lieu le permet à 10h ou 14h **en Supplément**). Nous convenons ensemble des derniers détails (emplacement des buffets du Vin d'honneur, récupération des clés pour ouverture de la salle, stockage de vos boissons sur le site...), la décoration des tables est assurée par vos soins.

Mobilier / matériel / décoration à prévoir en supplément :

- Les buffets d'animation et leur nappage pour le cocktail / Vin d'Honneur
- Les tables et les chaises pour le repas assis
- Tout autre matériel de décoration (chandeliers, chemin de table, centre de table, composition florale...).

Conditions de réservation : Un bon de commande signé, un chèque d'avance de **20 %** du montant de la commande estimée.

Nous vous remercions de votre confiance



Conditions générales de vente

Article 1 Les tarifs sont donnés T.T.C., la TVA appliquée sur une prestation servie ou livrée est de 10%

Article 2 Conditions de réservation : un bon de commande daté, signé avec la mention « bon pour acceptation » et un chèque d'avance de 20% du montant total de la commande. Le bon de commande devra être signé par Traiteur Tendance & Tradition et le cachet de Traiteur Tendance & Tradition devra y être apposé.

Article 3 Conditions de règlement : 40% un mois avant la date de la manifestation à titre d'avance et le solde à réception de la facture.

Conformément à l'article 33 de l'ordonnance du 1^{er} décembre 1986, en cas de non paiement comptant de la facture sous quinzaine, une pénalité de retard égale à une fois et demie le taux d'intérêt légal sera appliquée, à compter de la date de la facture, à l'intégralité des sommes dues.

Article 4 Facturation : 8 jours ouvrables avant la prestation, le client confirmera à Traiteur Tendance & Tradition le nombre définitif de convives par écrit. Ce nombre servira de base de facturation. Sauf période de travail exceptionnel (événement dans la région), Traiteur Tendance & Tradition se réserve le droit de modifier ce délai et d'en avvertir le client au moment de la commande. Les prestations non prévues initialement, effectuées par Traiteur Tendance & Tradition à la requête du client lors de l'exécution du contrat ainsi qu'une majoration de nombre de convives seront facturées en sus.

Article 5 Conditions d'annulation :

1^{er} cas : dans le cas où Traiteur Tendance & Tradition ne respecteraient pas ses obligations majeures dans l'exécution du contrat, le client se réserve le droit d'annuler le contrat sans préavis ni indemnité.

2^{ème} cas : Si lors d'un versement d'avance, le client s'est soustrait à ses obligations, une rupture du contrat de vente en cours pourra lui être opposée à moins que ce client ne fournisse les garanties suffisantes ou un paiement au comptant.

3^{ème} cas : Annulation à l'initiative du client : jusqu'à 30 jours avant la date de la prestation, nous conservons l'acompte de réservation.

Moins de 30 jours avant la date de la prestation, une indemnité forfaitaire d'un montant égal à 30% du montant de la commande sera demandée.

Moins de 8 jours avant la date de la prestation, une indemnité forfaitaire d'un montant égal à 80% du montant de la commande sera exigible.

4^{ème} cas : Clause de force majeure : ont effet de suspendre les obligations contractuelles de Traiteur Tendance & Tradition, les cas fortuits ou de force majeure tels que : crise sanitaire, les grèves totales ou partielles entravant la bonne marche de notre entreprise ou celles de nos fournisseurs, sous traitants ou transporteurs, ainsi que l'interruption des transports, de la fourniture d'énergie, de matières premières ou de pièces détachées.

Article 6 Responsabilité du client : Le client est responsable de ses invités et de tout dommage ou perte de matériel que lui même ou ses invités pourraient causer à l'occasion de la réception. La perte, casse ou détérioration du matériel de la prestation est à la charge du client qui devra en supporter les conséquences financières. Un chèque de caution sera demandé un mois avant la réception, d'un montant de 800€.

Une lettre de décharge de responsabilité signée et précédée de la mention lu & approuvé sera demandée concernant le don des restes alimentaires de la prestation en cas d'incident de toute nature (stockage, transport...).

Article 7 tribunaux Compétents : Toutes les ventes conclues sont soumises à la loi française. Pour toutes contestations relatives aux ventes réalisées par notre entreprise et l'application ou l'interprétation des présentes conditions générales de vente seul sera compétent le tribunal de commerce de Bordeaux.

Nos devis sont gratuits