



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

(GPS 1) 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 12.00 €

4 pièces froides par personne
4 pièces chaudes par personne

Cocktail 10 pièces à 15.00 €

5 pièces froides par personne
5 pièces chaudes par personne

Cocktail 12 pièces à 18.00 €

6 pièces froides par personne
6 pièces chaudes par personne

Cocktail 14 pièces avec animation à 20.00 €

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 : à la Lie de Vin ; au 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 et 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, magret séché et pignons torréfiés
Sablé Grana, tapenade d'olives noires et tomate cerise rôtie
Cuillère de caviar d'aubergine et écrevisse marinée
Stick d'Ossau Iraty, pâte de coing et Serrano
Tataki de thon rouge au soja et sésame
Financier de courgette au chèvre frais
Dôme de poivron rouge au cumin
Effilochée de raie, sauce vierge
Sushi Landais

Les Verrines :

Crème de St Jacques au St Marcellin
Fraîcheur de melon au pineau des Charentes
Gaspacho Catalan (Salmojero de tomates jaunes)
Panna Cotta de foie gras et confiture de rhubarbes
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
Gambas croquante, nouilles chinoises en écharpe
Aumônière d'escargot au parfum d'anis
Hûtre chaude au Sabayon des Landes
Papillote de langoustine au basilic
Croustade de volaille au Curry
Magret de canard façon BBQ
Mini Burger

Les cassolettes

Clafouti de langoustine
Petit Risotto crémeux d'asperges vertes & parmesan
Foie gras de canard poêlé, crème de haricots noirs
Petit cube de Kbio, rougail poireau et fruits secs
Noix de st Jacques au gingembre frais

Et autres selon le marché et la saison.



Options pour votre cocktail / Vin d'Honneur

<u>Des Frais de gestion de vos boissons sont à prévoir pour la soirée</u> <u>Pour leur Manutention, glaçage & ouverture</u>	1.50 € par personne
<u>Le punch</u> verrerie et service compris	4.50 € par personne
<u>Le Mojito</u> verrerie et service compris	5.00 € par personne
<u>La Soupe Champenoise,</u> verrerie et service compris	6.00 € par personne
<u>Les Softs,</u> (coca, jus de fruits, eau minérales)	2.50 € par personne
<u>Smoothie bar</u> (fruits rouges et fruits exotiques) Réalisation de jus de fruits frais par notre Barman, devant vos invités	4.20 € par personne
<u>Mobilier</u>	
6 chaises lattées blanche ou verte + guéridon lattée.	32.50 € L'ensemble
Mange debout housse Blanc ou Noir « Spandy »	32.00 €
Parasol sur socle bois 3m X 3m	45.00 €



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 45.00€*

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

**Pour un nombre de 55 à 75 repas, une majoration de 3.00 € 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 et 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 50.00 €*

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

**Pour un nombre de 55 à 75 repas, une majoration de 3.00€ 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 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 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 56.00€*

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

**Pour un nombre de 55 à 75 repas, une majoration de 3.00€ 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 où
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 59.00 €
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 22 €/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€/pers.)

Où

Filet de rouget à la provençale et toast de tapenade (Suppl.5€/pers.)

Où

Carpaccio de St Jacques et Vitelotte aux agrumes (Suppl.5€/pers.)

Filet de canette farci aux cèpes

Méli Mélo de légumes frais et gratin de pommes de terre au foie gras

Où

Grenadin de veau aux morilles

Grappe de tomates cerises rôties, pois gourmands et gratin de pommes de terre au foie gras

Où

Noisettes d'agneau rôties

Tian de légumes (tomate, aubergine, courgette) et gratin de pommes de terre aux cèpes

Ardoise du fromager

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

Dessert des mariés

Café, Mignardises



Cocktail Dinatoire:

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, foie gras au vin rouge et foie gras aux herbes
Accompagné de Chutney de Mangues, pain toasté aux fruits secs*

- Buffet de la mer :

*3 huitres/pers, Bulots, crevettes
(aioli, pain de seigle, vinaigre d'échalotes, beurre baratte, citron)*

- Buffet Saveur d'Asie : (En Suppl. 5€ ttc/pers)

Réalisation de divers Sushis, Makis, Rouleaux Californiens

Les pièces froides : 8 pièces/pers. (liste non exhaustive)

Croûtons d'échalotes confites au vin de Bordeaux, magret séché & pignons grillés

Coupelle Bambou d'aubergine au cumin, chiquetaille de Morue salée

Marbré aux 3 saveurs (Ris de Veau, Foie gras & Cèpes)

Verrine de tartare de Papaye & Céviche de Crabe

Macaron Foie Gras, wasabi & Granny Smith

Velouté de Saint Jacques au Saint Marcellin

Fraicheur de Melon au vin doux

Tataki de Bœuf

Homard en gelée de crustacés, Caviar d'Esturgeon (Suppl. 3.00€)



2^{ème} partie : de 20h30 à 2h00

- Animation Plancha : plat principal (Réalisé par notre chef devant vos invités)

- Gambas au citron vert
- Supions à la Luzienne
- Bœuf sauté à la citronnelle
- Magret façon barbecue
- Thon mi cuit aux sésames grillés & féroce d'avocat
- Agneau aux herbes de Provence

Pour les végétariens : Légumes haricots verts ; tomate cerise ; carottes ; poivron ; aubergines ; courgette ; fenouil avec fleur de lavande

Les Pièces chaudes selon votre choix : 3 pièces/pers.
(Liste non exhaustive)

Toast Tapenade de boudin noir, Andouillette & Rhubarbe
Huître gratinée au Sabayon des Landes
Foie gras poêlé aux figues
Mini Burger

Buffet de découpe de Fromages :

Brie de Meaux, Tome de Brebis, Chèvre cendré et 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 présenté en pièce montée)
- 5 Mignardises / pers.

- Wedding Cake (en Suppl. 5.00€)

Café & thé servi au buffet

65.00€ 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 sucres 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 : 65.00 € TTC (50 pièces)

*Aumônière de crêpes aux agrumes confits
Stick de fraise, sucre croquant et menthe fraîche
Sablé Chocolat au poivre de Séchouan
Sablé Pistache et griotte
Macaron fève de Tonka*

Pains de minuit variés : 70.00 € TTC (50 pièces)

Tireuse à bière : 123.00 € TTC

1 fut de 30 litres + gobelets plastiques : 90.00 € TTC

Plateau de charcuterie : 3.00 € TTC/Pers

Environ 40 gr par personnes : 4 à 5 variétés

Plateau de fromages prédécoupés : 3.00 € TTC/Pers

Environ 40 gr par personnes : 3 variétés

Arbre à Macarons 90 pièces : 210.00 € TTC



Le Dessert des Mariés

Nous réalisons pour vous la présentation de votre dessert sur un buffet nappé, avec vos décorations florales, feux d'artifices 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*
- *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 18.00 € (de 3 à 12 ans) *table et nappage à prévoir en supplément Composé de tomates cerise, melon, pic apéro, saucisson, chips, pain surprise, mini burger, pizza et glace (si congélateur sur place)*

Le menu des musiciens, baby Sitter ou animateur, au tarif de 28.00 €, *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 au tarif de 25.00€ tc*

Le trou normand ou Granité : *(si congélateur sur place) servi à 2.60 €.
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 1.50 € 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,*

Nous vous proposons d'effectuer un accueil « eau fraîche » servi en gobelet jetable dès votre arrivée, en dehors du cocktail à partir de 17h00. 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 sur-nappage en papier
Vaisselle porcelaine, couvert inox et verrerie : En supplément compter 2.00 € /pers.
(Chèque de caution 60.00 €)*

Formule à 16.50 €/pers

*Deux salades composées (selon la saison)
La salade printanière (Haricots beurre, légumes confits, pignons)
Pillons de poulet, rôti de bœuf & de porc, condiments, pommes chips*

Pâtisserie

Pain

Formule à 18.50 € /pers

*Tapas (Wrap, Bruchetta, Tortilla, Pic Apéro, légumes grillés, anchois)
Paëlla
Salade de fruits frais au Sirop*

Pain

Formule à 25.00€/pers

(Frais de personnel à prévoir en supplément selon le nombre d'invités & le lieu)

*Avec vaisselle porcelaine, couvert inox, verrerie élégance et sur-nappage 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 fraîche, Salmojero, charcuterie*

Plancha si le lieu le permet, en extérieur

*(Volaille au curry et coco ; Agneau aux herbes de Provence ;
Cœurs de canard en persillade ; Gambas au citron vert)*

Salade Haricots verts et tagliatelles aux légumes confits

Claie de fromages prétranchés

Salade de fruits frais

Café et pain inclus



TARIF DU MOBILIER DONNE A TITRE INDICATIF

Nous vous proposons d'en effectuer la commande, la livraison & reprise par notre fournisseur

Matériel	Tarif T.T.C.
Table ronde de 4-8-10 pers	7.50€
Table ronde de 12 pers	11.00€
Table ovale 5 mètres (20 pers)	32.00€
Mange debout housé Spandy	32.00€
Mange debout Loft / Kubo	45.00€
Chaise résine blanche intérieur / extérieur	1.85€
Chaise Napoléon III blanche	6.80€
Chaise Louisiane blanche	6.50€
Chaise Louisiane Bohème	7.50€
Chaise Miami housée	6.50€
Chaise Miami housée avec Nœud	13.00€
Table buffet nappée 2ml X 0.80 X 0.90 (bar, animation...)	26.00€
Chandelier argenté, 5 branches	12.50€
Chandelier fer forgé 5 branches + verrines	26.00€
Fontaine à cocktail (220V)	82.00€

Personnel :

Le service est compris de 18h00 à 2h00 du matin (soit pour huit heures de travail) pour un cocktail sur le même lieu que le dîner. Avant ou Au-delà, les heures supplémentaires vous seront facturées 35.00 € toutes charges comprises, par heure et par employé.

Matériel inclus pour la réception :

- La vaisselle (assiette porcelaine blanche, couverts inox & verrerie élégance)
- Les nappes & serviettes en tissu blanc pour le repas assis (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 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 la veille de la réception, si le lieu le permet à 10h ou 14h, 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 tables 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 : 30% 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 : 5 jours ouvrables avant la prestation, le client confirmera à Traiteur Tendance & Tradition le nombre définitif de convives. 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 : 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.

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