



Traiteur
des
Garrigues

CATALOGUE ENTREPRISES 2019
Tarifs HT - service compris

SOMMAIRE

Accueil Café.....	page 3
Pause Matin ou Après-Midi.....	page 3
Cocktail apéritif 10 pièces.....	page 4
Cocktail salé sucré 10 pièces.....	page 5
Cocktail déjeunatoire/dînatoire 20 pièces.....	pages 6 & 7
Cocktail déjeunatoire/dînatoire haut de gamme 20 pièces et 3 animations.....	pages 8 & 9
Buffet froid	page 10
Repas de travail.....	page 11
Repas de travail haut de gamme.....	pages 12 & 13
Boissons.....	page 14
Références.....	page 15

ACCUEIL CAFÉ

Tarif sur la base de 30 personnes

5,30[€] HT

LES VIENNOISERIES (3 pièces par personne)



- Mini croissant
- Mini pain au chocolat
- Mini pain aux raisins

LES BOISSONS



- Café
- Thé - 1/4
- Chocolat - 1/5
- Nuage de lait - 1/5
- Jus d'orange 1L - 1/8
- Eau de source 1,5L - 1/15

PAUSE MATIN OU APRÈS-MIDI

Tarif sur la base de 30 personnes

5,50[€] HT

PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES (3 pièces par personne au choix parmi sélection)



- Mini palmier gourmand
- Mini rocher coco
- Mini gaufre au sucre perlé
- Mini brownie
- Mini beignet au sucre
- Mini muffin
- Tranche de cake aux fruits
- Choco trésor
- Mini financier

LES BOISSONS



- Café
- Thé - 1/4
- Chocolat - 1/5
- Nuage de lait - 1/5
- Jus d'orange 1L - 1/8
- Eau de source 1,5 L - 1/15

COCKTAIL APÉRITIF 10 PIÈCES

Tarif sur la base de 50 personnes

13,90[€] HT

PIÈCES FROIDES (5 pièces par personne)



- Navette au pavot, surimi et légumes croquants
- Pic tomate, mozzarella marinée pesto, tomate confite
- Cube mousse de canard, pain aux céréales et oignons caramélisés
- Wrap jambon crudités sauce tartare
- Cube au thon, crudités, aioli

PIÈCES CHAUDES (5 pièces par personne)



- Croustillant de légumes à l'indienne
- Accra de morue
- Bouchée courgette menthe veggie
- Yakitori : petite brochette de poulet mariné sauce soja
- Ravioli Gyoza tori au poulet

LES BOISSONS



- Eau de source 1,5 L - 1/15
- Eau pétillante de source 1,5 L - 1/15
- Coca Cola 125 cl - 1/15
- Jus d'orange 1 L - 1/15
- Panaché de vins La Calade - 1/6

COCKTAIL SALÉ SUCRÉ 10 PIÈCES

Tarif sur la base de 50 personnes

13,90[€] HT

PIÈCES FROIDES (6 pièces par personne)



- Navette au pavot, surimi et légumes croquants
- Pic tomate mozzarella, marinée pesto, tomate confite
- Cube mousse de canard, pain aux céréales et oignons caramélisés
- Wrap kefta cumin coriandre
- Cube au thon, crudités, aioli
- Verrine tartare de saumon, tatziki

PIÈCES SUCRÉES (4 pièces par personne)



- Mini brownie
- Verrine panna cotta fruits rouges
- Envies sucrées : *Tartelette citron, mini éclair chocolat, mini éclair café, carré pomme cassis, carré pistache, barquette framboise, carré Opéra, barquette abricot, tartelette chocolat*
- Assortiment de macarons note fruitée

LES BOISSONS



- Eau de source 1,5 L - 1/15
- Eau pétillante de source 1,5 L - 1/15
- Coca Cola 125 cl - 1/15
- Jus d'orange 1 L - 1/15
- Panaché de vins La Calade - 1/6

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE/DÎNATOIRE 20 PIÈCES

Tarif sur la base de 50 personnes

21,50[€] HT

PIÈCES FROIDES (8 pièces par personne)

- Mini tonnelet sablé, mousseline de foie gras et éclats de pistache
- Club nordique au saumon fumé
- Mini pita poulet curry
- Wrap jambon crudités sauce tartare
- Pic magret fumé, dés de mangue
- Panier du Primeur et son assortiment de sauces
- Verrine tartare de saumon, tatziki
- Finger anchois mariné sur son pain focaccia , tomatade



PIÈCES CHAUDES (8 pièces par personne)

- Mini pita orientale
- Croustillant de légumes à l'indienne
- Bouchée courgette menthe veggie
- Accra de morue
- Mini panini jambon mozza pesto
- Ravioli Gyoza tori au poulet
- Mini tielle sétoise
- Yakitori : petite brochette de poulet mariné sauce soja



PIÈCES SUCRÉES (4 pièces par personne)

- Assortiment de macarons note fruitée
- Verrine panna cotta fruits rouges
- Envies sucrées : *Tartelette citron, mini éclair chocolat, mini éclair café, carré pomme cassis, carré pistache, barquette framboise, carré Opéra, barquette abricot, tartelette chocolat*
- Choco trésor aux pépites au caramel



BOISSONS

- Eau de source 1,5 L - 1/15
- Eau pétillante de source 1,5 L - 1/15
- Coca Cola 125 cl - 1/15
- Jus d'orange 1 L - 1/15
- Panaché de vins La Calade - 1/4



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE/DÎNATOIRE HAUT DE GAMME (20 pièces, 3 animations)

Tarif sur la base de 50 personnes

27,50^cHT

ANIMATION FROIDE (1 au choix)



Découpe de jambon Serrano à la trancheuse italienne, pan con tomate
Découpe de foie gras mi-cuit, chutney de figues et pain aux céréales
Découpe de saumon fumé par nos soins, blinis et crème ciboulette

PIÈCES FROIDES (8 pièces par personne)



Mini tonnelet sablé, mousseline de foie gras et éclats de pistache
Club nordique saumon fumé
Mini pita poulet curry
Opéra pain d'épices, foie gras, kiwi et orange amère
Pic magret fumé, dés de mangue
Panier du Primeur et son assortiment de sauces
Verrine tartare de saumon, tatziki
Finger anchois mariné sur son pain focaccia, tomatade

BOISSONS



Eau minérale bouteille en verre - 1/15
Eau pétillante minérale bouteille en verre - 1/15
Coca Cola 125 cl - 1/15
Assortiment de jus de fruits : pomme, orange - 1/12
Panaché de vins La Calade - 1/4
Soupe champenoise

ANIMATION CHAUDE (au choix)



Wok façon Phat Thai : nouilles chinoises, crevettes, légumes croquants, pousses de soja, soja
Wok à l'asiatique : nouilles chinoises, émincés de poulet, légumes croquants, pousse de soja, soja

PIÈCES CHAUDES (8 pièces par personne)



Corolle croustillante aux crevettes
Bouchée courgette menthe veggie
Canapé caille foie gras au miel
Croustillant de légumes à l'indienne
Mini tielle sétoise
Mini pita orientale
Ravioli Gyoza tori au poulet
Brochette crevette panko et sauce chili

ANIMATION SUCRÉE (1 au choix)



Fontaine chocolat chamallows et fruits frais
Bar à smoothie (coco, ananas, mangue, fruits rouges)

PIÈCES SUCRÉES (4 pièces par personne)



Envies sucrées : *Tartelette citron, mini éclair chocolat, mini éclair café, carré pomme cassis, carré pistache, barquette framboise, carré Opéra, barquette abricot, tartelette chocolat*
Assortiment de macarons note gourmande
Verrine au citron meringué
Mini moelleux choco coco

BUFFET FROID (possibilité de plat chaud sur demande)

Tarif sur la base de 50 personnes

23,50[€] HT

BUFFET D'ENTRÉES

Salade de blé à la crétoise : *Blé, tomate, concombre, poivrons rouges, olives noires, fêta*

Salade Altiplano : *Quinoa blanc, courgettes, tomates cerises, haricots mango, dés de poulet rôti, maïs*

Wrap Océan : *Saumon fumé, crudités, sauce tartare*

Wrap du Tyrol : *Jambon speck, baume condiments, roquette*

PLAT ET ACCOMPAGNEMENT (1 au choix)

Dos de cabillaud cuit à cœur, chaud froid à la citronnelle, coeur de blé

Ballotine de volaille farcie à l'italienne, et sa mayo tomatade, champignons à la crème

FROMAGE ET DESSERT

Planche de fromages :

Tomme catalane, camembert, roquefort

Planche de desserts :

Tiramisu maison, salade de fruits frais, mini moelleux choco coco

BOISSONS

Eau de source 1,5 l - 1/5

Eau pétillante de source 1,5 l - 1/5

Café et 2 pains rectangle / pax

REPAS DE TRAVAIL ASSIS

Tarif sur la base de 50 personnes

24,90[€] HT

ENTREE (1 au choix)

Opéra pain d'épices, foie gras kiwi et orange amère

Tartare de Saint Jacques, Saint Pierre et saumon mariné citron vert

Salade italienne : *Jeunes pousses, mozzarella, copeaux de jambon cru, copeaux de parmesan, tomates séchées*

PLAT ET ACCOMPAGNEMENT (1 au choix)

Ballotine de volaille farcie, réduction échalotes Chardonnay, gratin de pommes de terre vitelotte et poêlée de légumes grillés

1/2 magret de canard miel orange ou poivre vert, gratin de pommes de terre vitelotte et poêlée de légumes grillés

Dos de cabillaud sauce agrumes, riz aux petits légumes

DESSERT (1 au choix)

Tartelette au citron meringuée et coulis fruits rouges

Tarte au chocolat

Salade de fruits frais

BOISSONS

Eau de source 1,5 L - 1/3

Eau pétillante de source 1,5 L - 1/6

Vin rouge La Calade - 1/4

Vin blanc La Calade - 1/6

Café et 2 pains rectangle / pax



REPAS DE TRAVAIL HAUT DE GAMME

Tarif sur la base de 50 personnes

29,50^cHT

ENTRÉE (1 au choix)



Mi-cuit de foie gras, pain aux céréales et chutney de pommes

Mahi mahi : *Tartare de dorade coryphène, citron vert et lait de coco*

Salade du Sud-Ouest : *Jeunes pousses, gésiers servis chaud, magret fumé maison, œufs de caille, tomates confites*

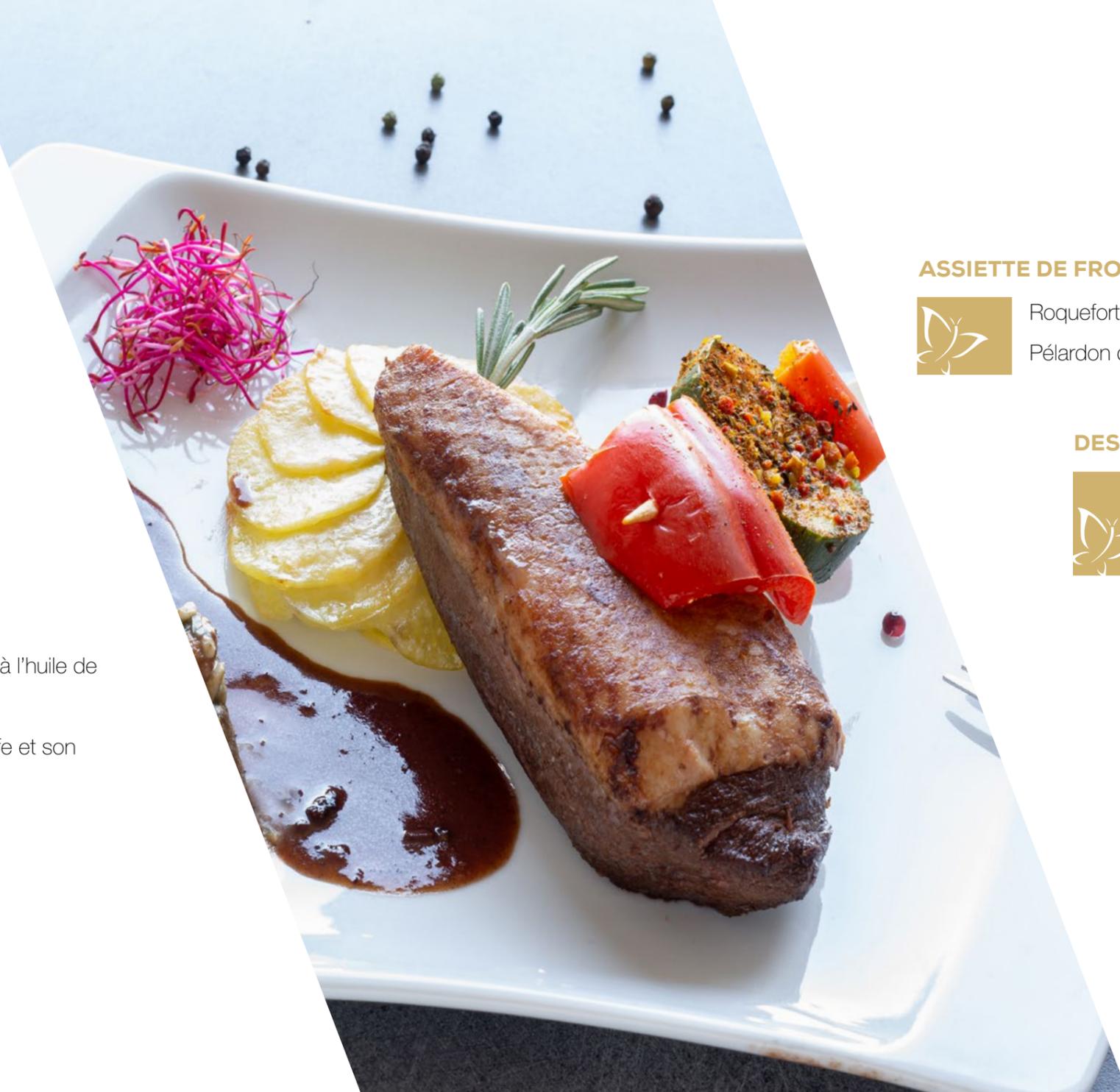
PLAT ET ACCOMPAGNEMENT (1 au choix)



Selle d'agneau, jus court à la crème d'ail, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe et son flan d'asperges

Filet de bœuf aux morilles, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe et son flan d'asperges

Filet de loup rôti sauce champagne, risotto aux champignons



ASSIETTE DE FROMAGE (1 au choix)



Roquefort, micro beurre

Pélardon des Cévennes

DESSERT (1 au choix)



Tarte aux framboises à la crème d'amandes

Saint Honoré revisité

Blanc-manger fruits rouges

BOISSONS



Eau plate Vittel ou Évian - 1/3

Eau pétillante Badoit ou San Pellegrino - 1/6

Vin blanc Mas Olivier AOP Faugères - 1/6

Vin rouge Mas Olivier AOP Faugères - 1/4

Café et 2 pains rectangle / pax

LES VINS

TARIFS HT

LES VINS ROUGES

	La Calade / IGP Oc	4,50 € / La bouteille
	Mas Olivier / AOP Faugères	6,30 € / La bouteille
	Château Grezan / AOP Faugères	8,50 € / La bouteille
	Château La Negly / AOC Languedoc	9,00 € / La bouteille
	Château d'Assas / Grès de Montpellier	9,00 € / La bouteille
	Bergerie de l'Hortus / AOC Pic Saint Loup	10,50 € / La bouteille

LES VINS BLANCS

	La Calade / IGP Oc	4,50 € / La bouteille
	Mas Olivier / AOP Faugères	6,30 € / La bouteille
	Château La Clotte-Fontane / AOP Languedoc	9,20 € / La bouteille
	Château Grezan / IGP Oc	9,20 € / La bouteille
	Bergerie de l'Hortus / IGP Val de Montferrand	10,50 € / La bouteille

LES VINS ROSÉS

	La Calade / IGP Oc	4,50 € / La bouteille
	Mas Olivier / AOP Faugères	6,30 € / La bouteille
	Dauvergne Ranvier / Costières de Nîmes	6,90 € / La bouteille
	Bergerie de l'Hortus / AOC Pic Saint Loup	10,50 € / La bouteille

LES COCKTAILS

	Soupe champenoise	6,00 € / Le litre
	Bar à cocktails (minimum 50 verres)	3,50 € / Le verre
	Champagne Charles Montaine	15,50 € / La bouteille

NOS RÉFÉRENCES



Ville de Montpellier - Région Languedoc Roussillon - Université Montpellier 1, 2 et 3 École d'architecture de Montpellier - Montpellier agglomération - École de chimie - Polytech - Chambre de commerce et d'industrie - Chambre Professionnelle du Conseil - Chambre des métiers de l'artisanat - Montpellier Hérault Rugby - TAM - Groupama - Crédit Agricole - Banque Dupuy de Parseval - Renault - Citroën - Nissan - Mercedes - Audi - Gaumont multiplexe - Sète agropole méditerranée - Gie Good Year - Bureau Veritas - La Lettre M - CCI Occitanie - CPAM de l'Hérault - Les mairies de : Servian, Lespignan, Saussines, Clapiers, Montblanc, Juvignac, Saint-Jean-de-Védas, Pérols, Saturargues, Marsillargues, Agde, Les Matelles, Grabels, Le Crès.



Traiteur des Garrigues

04 67 07 32 00

contact@traiteurdesgarrigues.com

www.traiteurdesgarrigues.com



CATALOGUE 2019 - 2020