

BELARGA CE 01/09/17

VATOU TRAITEUR BELARGA

04 67 25 10 03

vatoutraiteur@wanadoo.fr

SERIE DE DEVIS POUR CONGRES ET TOUT TYPE D'ASSOCIATION

POUR LES CONGRES

PETITS DEJEUNER 3€/PERS

- Mini viennoiseries (2/pers)
- Fruits
- Café, thé, chocolat, eau plate et jus de fruits

PETITS DEJEUNER 4,50 €/PERS

- mini viennoiseries (2/pers)
- pain, confitures et beurre
- charcuteries (saucisse sèche, saucisson, jambon montagne)
- Fruits
- Café, thé, chocolat, eau plate et jus de fruits

LES POSES

- Café et thé
- eau plate et jus de fruits

DEJEUNER DE TRAVAIL 20€/PERS

APERITIF A TABLE : Marquissette et tapenades avec toasts

LES VINS : Les vins (rosé, rouge) en bouteilles cachetées sont compris.

L'EAU PLATE et les glaçons sont fournis.

UNE ENTREE AU CHOIX

Jambon de montagne et Mesclun aux dés de roquefort et croustons

Salade paysanne (gésiers confits, croutons, lardons)
Salade niçoise (mesclun, thon, olives noires, poivron, oignon)
Marinade de saumon au citron vert sur mesclun

UN PLAT OU UNE SPECIALITE AU CHOIX

Salmis de pintade (cuisse) et dauphinois
Canard aux olives (cuisse) et forestière
Demi -coquelet rôti et gratin dauphinois
Cassoulet au confit
Gardianne de taureau et pommes vapeur
Paella mixte (poulet, chipolata, moules, sépions, gambas, légumes)
Macaronade avec seiche à la rouille
Encornets farcis et riz safrané
Seiche à la rouille et riz safrané
Filet de truite saumonée aux fines herbes sur lit de petits légumes croquants

FROMAGES A L'ASSIETTE (brie, bleu)

UN DESSERT AU CHOIX

Profiteroles (2), chantilly et chocolat
Tarte tropézienne et crème anglaise
Pavé noisette, crème anglaise et chantilly

CAFE ET GOURMANDISE

POUR TOUT TYPE D'ASSOCIATION

DEVIS DE BUFFETS FROIDS LIVRES SANS SERVICE

LA PRESTATION

Le prix est TTC avec le taux de TVA en vigueur.

Il comprend la livraison en liaison froide en conteneur et le prêt gratuit de la vaisselle rendue propre.

BUFFET A 18 EURO/PERS

Corbeilles de charcuteries (jambon de montagne, saucisson, terrine)

Salade niçoise

Viandes froides (porc, bœuf) avec divers assaisonnements

Ratatouille et salade piémontaise

Fromages à la coupe

Tarte tropézienne et crème anglaise

BUFFET A 19,50 EURO/PERS

Ballottine de volaille maison et champignons à la grecque

Diverses tapenades et toasts

Crudités et anchoïade

Navette briochée fourrée

Marinade de saumon au poivre vert sur mesclun

Viandes froides (porc, bœuf) avec divers assaisonnements

Ratatouille et salade piémontaise au poulet

Fromages à la coupe

Mini tropézienne, pavé noisette et macaron

MENU AVEC UNE SPECIALITE 19,50€/PERS

LA PRESTATION

Le prix est TTC avec le taux de TVA en vigueur.

Il comprend la livraison en liaison chaude et froide, la mise en place, toute la vaisselle, les nappes bordeaux en tissu, les serviettes en in tissées blanches, l'eau plate et des glaçons

UNE ENTREE AU CHOIX

Jambon de montagne et Mesclun aux dés de roquefort, croutons et noix

Salade paysanne (gésiers confits, croutons, lardons)

Salade niçoise (mesclun, thon, olives noires, poivron, oignon)

UNE SPECIALITE AU CHOIX

Aligot et sa saucisse

Cassoulet au confit

Gardiane de taureau et pommes vapeur

Paella mixte (poulet, chipolata, moules, sépions, gambas, légumes)

Fideua (poulet, chipolata, moules, sépions, gambas, légumes)

Macaronade à la sétoise (alouette sans tête et saucisse)

Macaronade avec seiche et 2 moules farcies

Macaronade avec 3 moules farcis

Encornets farcis et riz safrané

Seiche à la rouille et riz safrané

FROMAGES A L'ASSIETTE (chèvre, bleu)

UN DESSERT AU CHOIX

Pêche melba (oreillon pêche, glace vanille, coulis, chnatilly biscuit)

Profiteroles (2), chantilly et chocolat

Tarte tropézienne et crème anglaise

CAFE ET GOURMANDISE

MENU 2 PLATS A 21,50 €/PERS

LA PRESTATION

Le prix est TTC. La vaisselle, les nappes bordeaux en tissu, les serviettes en tissées blanches sont fournies ainsi que l'eau plate en bouteille plastique et des glaçons.

Les vins (rosé, rouge) en bouteilles cachetées sont compris.

UNE ENTREE AU CHOIX

Assiette de charcuteries avec Jambon de montagne, saucisson, galabar, terrine et champignons à la grecque

Feuilleté charcutier et mesclun aux gésiers confits

Filet de truite saumonée aux fines herbes sur lit de petits légumes croquants

UN PLAT AU CHOIX

Salmis de pintade (cuisse), forestière et dauphinois

Canard aux olives (cuisse), écrasé de pomme de terre et tomate provençale

Demi coquelet rôti, gratin dauphinois et forestière

Sauté de porc, haricots verts sautés et gratin de fleurette

Daube de bœuf ou de sanglier, pommes vapeur et carottes persillées

Gardianne de taureau, pommes vapeur et forestière

Paella mixte (chipolata, poulet, gambas, seiche, moules, poivron, légumes)

FROMAGES A L'ASSIETTE (bleu, chèvre, brie)

UNE ASSIETTE GOURMANDE A CHOISIR

Tarte tropézienne, crème anglaise et verrine de salade de fruits

Profiteroles(3), chantilly et coulis chocolat

Tarte normande et boule de glace vanille

Omelette norvégienne et crème anglaise

CAFE ET GOURMANDISE

MENU 2 PLATS A 23,50 €/PERS

LA PRESTATION

Le prix est TTC. La vaisselle, les nappes bordeaux en tissu, les serviettes en tissées blanches sont fournies ainsi que l'eau plate en bouteille plastique et des glaçons.

Les vins (rosé, rouge) en bouteilles cachetées sont compris.

APERITIF A TABLE OU EN BUFFET

Marquissette, jus de fruits feuilletés et olives

UNE ENTREE AU CHOIX

Foie gras mi cuit maison, navette briochée et mesclun aux magrets séchés
Ballottine de volaille, toast au foie gras, champignons à la grecque et mesclun aux gésiers confits
Salade tiède de la mer (darne de saumon suée au four sur mesclun)
Filet de truite aux amandes sur lit de petits légumes croquants

UNE VIANDE AU CHOIX

Poularde forestière, pommes vapeur et haricots verts persillés
Sauté de veau forestier, carottes à la crème et pommes vapeur
Civet de biche, écrasé de pomme de terre et forestière aux marrons
Coq au vin, pommes vapeur et forestière
Macaronade sétoise (1 saucisse, 1 alouette sans tête)

FROMAGES A L'ASSIETTE (bleu, chèvre, st nectaire)

ASSIETTE GOURMANDE A CHOISIR

Croquant au chocolat, crème anglaise et salade de fruits
Pâtisseries (pépité chocolat, pavé noisette, boule de glace vanille)
Omelette norvégienne, crème anglaise et verrine de mousse chocolat chantilly
Coupe glacée (poire Belle Helene ou pêche melba)

CAFE ET SA GOURMANDISE

MENU 3 PLATS A 25,50 €/PERS

LA PRESTATION

Le prix est TTC. La vaisselle, les nappes bordeaux en tissu, les serviettes en tissées blanches sont fournies ainsi que l'eau plate en bouteille plastique et des glaçons. Les vins (rosé, rouge) en bouteilles cachetées sont compris.

APERITIF A TABLE OU EN BUFFET

Kir, jus de fruits feuilletés et olives

UNE ENTREE AU CHOIX

Ballottine de volaille maison, verrine de tartare de tomate et mesclun aux gésiers confits

Salade paysanne (gésiers confits, foies de volaille, croutons, lardons)

Feuilleté du pêcheur et mesclun aux queues de gambas décortiquées

Marinade de filets de rouget au citron vert sur mesclun

Salade aux toasts de chèvre chauds

UN POISSON AU CHOIX

Gratin de crustacé en coquille

Filet de truite aux amandes sur lit de petits légumes croquants

Filet de dorade sur lit de petits légumes

Seiche à la rouille et riz safrané

Cocktail de crustacé aux agrumes en coupe

UNE VIANDE AU CHOIX

Magret de canard, sauce aux cèpes, haricots persillés et pommes grenailles

Confit de canard, gratin dauphinois et ratatouille

Civet de biche, pomme vapeur et forestière aux marrons

Salmis de pintade (cuisse), carottes à la crème et gratin dauphinois

Demi-coquelet rôti, gratin dauphinois et forestière

Daube de bœuf ou de sanglier, pommes vapeur et carottes persillées

FROMAGES A L'ASSIETTE (bleu, chèvre, cantal)

UNE ASSIETTE GOURMANDE A CHOISIR

Fraisier, coulis de fruits rouges et mousse chocolat chantilly

Tarte tropézienne, crème anglaise et verrine de panna cota framboise

Nougat glacé, coulis de fruits rouges et verrine de salade de fruits

CAFE ET GOURMANDISE

MENU 3 PLATS A 27,50€/PERS

LA PRESTATION

Le prix est TTC. La vaisselle, les nappes bordeaux en tissu, les serviettes en tissées blanches sont fournies ainsi que l'eau plate en bouteille plastique et des glaçons. Les vins (blanc, rosé, rouge) en bouteilles cachetées sont compris.

APERITIF A TABLE OU EN BUFFET

Soupe champenoise à la violette, jus de fruits, feuilletés et olives

UNE ENTREE AU CHOIX

Foie gras mi cuit maison, navette briochée et mesclun aux magrets séchés

L'assiette de gambas avec aioli (5/pers)

Marinade de filet de rouget et de saumon au citron vert sur mesclun

Salade tiède de la mer (filets de rouget et queues de gambas décortiquées sués au four) sur mesclun

Feuilleté chavignol et mesclun aux tomates cerise -poivron grillé

UN POISSON AU CHOIX

Pavé de saumon sauce normande sur fondue de poireau

Filet de sole à la normande et riz blanc

Encornets farcis sur riz safrané

Dos de cabillaud sué au four sur lit de petits légumes croquants

Gambas à l'américaine (4/pers) et riz blanc

UNE VIANDE AU CHOIX

Sauté de veau, pommes de terre grenaille et carottes à la crème

Gigot d'agneau aux senteurs de Provence, gratin dauphinois et forestière

Confit de canard, forestière aux marrons et dauphinois

Poirine de pintade (cuisse désossée farcie), gratin dauphinois et forestière

Fondant de Chapon sauce aux morilles et tagliatelles seulement décembre et janvier

FROMAGES A L'ASSIETTE (bleu, chèvre, cantal)

ASSIETTE GOURMANDE A CHOISIR

Omelette norvégienne, mousse au chocolat et chantilly

Baba au rhum, chantilly et salade de fruits en verrine

Pâtisseries (mini tropézienne, pavé noisette, verrine pana cota framboise)

CAFE ET SA GOURMANDISE

MENU 3 PLATS A 29,50 €/PERS

LA PRESTATION

Le prix est TTC. La vaisselle, les nappes bordeaux en tissu, les serviettes en tissées blanches sont fournies. L'eau plate en bouteille plastique et des glaçons sont fournis. Les vins (blanc, rosé, rouge) en bouteilles cachetées sont compris.

APERITIF A TABLE OU EN BUFFET

Soupe champenoise à la framboise, jus de fruits, feuilletés et olives

UNE ENTREE AU CHOIX

Foie gras mi cuit maison, navette briochée et mesclun aux magrets séchés
Assiette charcutière avec foie gras sur toast, jambon de montagne, ballottine de volaille et champignons à la grecque

Tourte feuilletée au canard et mesclun aux gésiers confits

Cocktail de crustacé et 2 crevettes (coupe individuelle)

Noix de st jacques, sépions, queues de gambas décortiquées, persillés sur mesclun

UN POISSON AU CHOIX

Dos de loup à la provençale sur riz safrané

Filet de dorade sué au four sur lit de petits légumes croquants

Gambas à l'américaine (5/pers) et riz blanc

Encornet farci et seiche à la rouille sur riz safrané

UNE VIANDE AU CHOIX

Trésor de cuisse de pintade (cuisse désossée farcie duxelles de champignon), pommes grenailles et forestière aux marrons

Civet de biche, pommes aux airelles et écrasé de pomme de terre

Coq au vin ou poularde forestière, pommes vapeur et petits légumes croquants

Fondant de Chapon sauce aux morilles, tagliatelles et poêlée forestière
seulement décembre et janvier

FROMAGES A L'ASSIETTE (roquefort, chèvre, st nectaire)

ASSIETTE GOURMANDE A CHOISIR

Coupe glacée au choix (poire Belle Hélène, Pêche Melba, chocolat liégeois)

Assiette de pâtisseries (Paris Brest, pépite chocolat, pavé noisette)

Profiteroles (2), chocolat, chantilly et verrine de panna cota framboise

Vacherin, crème anglaise et mousse chocolat

CAFE ET SA GOURMANDISE

MENU 2 PLATS AVEC CRUSTACE 32,50 €/PERS

LA PRESTATION

Le prix est TTC. La vaisselle, les nappes bordeaux en tissu, les serviettes en tissées blanches sont fournies ainsi que l'eau plate en bouteille plastique et des glaçons. Les vins (blanc, rosé, rouge) en bouteilles cachetées sont compris.

APERITIF A TABLE OU EN BUFFET

Soupe champenoise à la framboise, marquisette, jus de fruits, feuilletés, navette garnie, tapenades toasts et olives

UN CRUSTACE AU CHOIX

Langouste Bellevue ($\frac{1}{2}$ langouste mayonnaise) et salade de lentilles corail
Homard entier Bellevue (mayonnaise) et tartare de tomate
Langouste à l'américaine ($\frac{1}{2}$ langouste) et riz safrané

TROU LANGUEDOCIEN (SORBET CITRON ET MUSCAT SEC)

UNE VIANDE AU CHOIX

Trésor de cuisse de pintade (cuisse désossée farcie duxelles de champignon), pommes grenailles et forestière aux marrons
Civet de biche, pommes aux airelles et écrasé de pomme de terre
Coq au vin ou poularde forestière, pommes vapeur et petits légumes croquants
Fondant de Chapon sauce aux morilles, tagliatelles et poêlée forestière
seulement décembre et janvier

FROMAGES A L'ASSIETTE (roquefort, chèvre, cantal)

UNE ASSIETTE GOURMANDE A CHOISIR

Fraisier, coulis de fruits rouges et mousse chocolat chantilly
Tarte tropézienne, crème anglaise et verrine de panna cota framboise
Nougat glacé, coulis de fruits rouges et verrine de salade de fruits

CAFE ET GOURMANDISE

MENU 3 PLATS A 32,50 €/PERS

LA PRESTATION

Le prix est TTC. La vaisselle, les nappes bordeaux en tissu, les serviettes en tissées blanches sont fournies ainsi que l'eau plate en bouteille plastique et des glaçons. Les vins (blanc, rosé, rouge) en bouteilles cachetées sont compris.

APERITIF A TABLE OU EN BUFFET

Soupe champenoise à la violette ou sangria, jus de fruits, feuilletés, navette garnie et olives

UNE ENTREE AU CHOIX

Assiette charcutière avec foie gras sur toast, jambon de montagne, galabar, ballottine de volaille et boudin blanc

Foie gras, mi cuit, maison, navette briochée, verrine de compotée figue, chiffonnade de jambon et mesclun

Salade tiède méditerranéenne et deux gambas grillées (joutes de loup, filets de rouget sués au four sur mesclun)

Assiette de fruits de mer (5 huitres, 2 bulots, 2 crevettes, beurre, pain de seigle, citron) avec 2,50€/pers en sus

UN POISSON OU UN CRUSTACE AU CHOIX

Cassolette de noix de st jacques à la crème et riz safrané

Cassolette de noix de st jacques persillées sur lit de petits légumes croquants

Maestro de sole à la normande sur fondue de poireau

Langouste Bellevue (mayonnaise) ou à l'américaine (½ langouste) 5,50€/pers

Homard entier Bellevue (mayonnaise) 5,50 €/pers en sus

TROU LANGUEDOCIEN (SORBET CITRON ET MUSCAT SEC)

UNE VIANDE AU CHOIX

Tournedos de magret de canard, ragout de fèves et forestière aux marrons

Entrecôte grillée, pommes de terre grenailles et haricots sautés

Civet de chevreuil, pommes aux airelles et fricassée de marrons

Gigot d'agneau aux senteurs de Provence, écrasé de pomme de terre et haricots verts persillés

Fondant de Chapon sauce aux morilles, tagliatelles et poêlée forestière seulement décembre et janvier

Grenadin de veau, sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre et millefeuille de carottes 3€/pers en sus

Tournedos (filet de bœuf), sauce aux cèpes, écrasé de pomme de terre et forestière aux marrons 3 €/pers en sus

Tournedos façon Rossini (foie gras), sauce aux morilles, brochette de petits légumes croquants et gratin dauphinois avec 3,50€/pers en sus

Souris d'agneau aux senteurs de Provence, ratatouille et forestière 4,50€/pers

FROMAGES A L'ASSIETTE

Roquefort, st Marcellin, cantal et pain aux fruits

UNE ASSIETTE GOURMANDE AU CHOIX

Baba au rhum, chantilly et pépite au chocolat

Vacherin (vanille, praliné), crème anglaise et verrine de salade de fruits

Omelette norvégienne, crème anglaise et fondant chocolat

Croquant chocolat chantilly et verrine soupe de fraise

Tarte aux poires Bourdaloue, chantilly et mousse chocolat

Moelleux chocolat cœur coulant, chantilly et verrine de salade de fruits

Profiterole (1 gros chou garni glace vanille et framboise, salade de fruits, chantilly, coulis chocolat)

CAFE ET SA GOURMANDISE

« TOUTE UNE EQUIPE A VOTRE SERVICE »

« TOUTE UNE EQUIPE A VOTRE SERVICE »

« TOUTE UNE EQUIPE A VOTRE SERVICE »