

SARL VATOU TRAITEUR
13 RUE DU BARRY
342130 BELARGA
0681351569

LA PRESTATION

La prestation de cuisine est incluse dans un forfait à définir en fonction du nombre de convives. Elle est en supplément à tous les devis.

La prestation de cuisine comprend le cuisinier, le service, la mise à disposition du fourgon cuisine, la mise en place (vaisselle, nappes & serviettes).

Les boissons ne sont pas comprises et nous les servirons sans droit de bouchon. Nous fournirons des glaçons pour toute la prestation.

Nous avons une heure d'arrivée environ 4-5 heures avant le début du vin d'honneur.

PARTENARIAT MARIAGE.NET

Un Bar à smoothies avec service & blinder sera offert. Vous pourrez le placer à votre convenance pendant le vin d'honneur ou au moment de l'open bar si vous avez choisi cette option.

LA CONFIRMATION DU NOMBRE DE VOS CONVIVES

Le lundi qui précède la prestation vous confirmerez au 06 81 35 15 69 le nombre de vos invités et vous prendrez rendez-vous régler les derniers détails.

LA RESERVATION

Je reste à votre écoute pour tout renseignement au 0681351569 ou par mail vatou.nicole@sfr.fr.

La réservation de la prestation est confirmée par chèque ou virement de cinq cent euro.

Ensuite un contrat de réservation sera établi avec tous les détails de la prestation.

VATOU NICOLE
GERANTE SARL VATOU TRAITEUR
BELARGA

06 81 35 15 69 & vatou.nicole@sfr.fr

Site : www.traiteur-herault.fr

Suivez sur Facebook

QUELQUES SERVICES.....

1°) INFORMATION IMPORTANTE

On peut aménager tous les menus selon les exigences (bio, hallal, végétarien, Vegan, diverses allergies ou intolérances)

2°) LES LOCATION EN SUS FORFAIT A DEFINIR EN FONCTION DU NOMBRE DE CONVIVES

Forfait Housses de chaise en satin blanc

Forfait Manges debout houssés

Forfait Tables des buffets (rafraichissement, vin d'honneur, plancha, fromage, dessert, open bar)

Forfait Fourgon frigo (pour vos boissons) amené et repris le jour même

Forfait Barnum pour abriter les buffets (installé et désinstallé le jour même)

3°) LES BOISSONS

LES BOISSONS FOURNIES PAR LE CLIENT

Si les boissons sont à votre charge, je vous les sers et rafraichis (glaçons) sans prendre de droit de bouchon

LES BOISSONS FOURNIES PAR LE TRAITEUR

- FORFAIT A DEFINIR EN FONCTION DU NOMBRE DE CONVIVES EAU PLATE & GAZEUSE EN BOUTEILLE VERRE

- LES RAFRAICHISSEMENTS AVEC SERVICE 3 €/PERS
Verrerie, glaçons, en fontaines : citronnade

- LES RAFRAICHISSEMENTS AVEC SERVICE 4,50€/PERS
Bar à smoothies, verrerie, glaçons, en fontaines : citronnade & orangeade, eau plate & gazeuse en bouteilles verre

- LES BOISSONS DU VIN D'HONNEUR 12 €/PERS
Virgin planteur (sans alcool) en fontaine
Les sodas : Coca cola, Schweppes agrumes, Orangina, Fanta orange, ice tea
Un Cocktail au choix : sangria blanche, soupe champenoise (violette, framboise, citron Cointreau), punch, marquisette, sangria ou kir
Vin rosé en bouteille cachetée

- LES BOISSONS DU DINER SUR DEVIS

4°) LE LENDEMAIN BRUNCH OU LIVRAISON EN LIAISON CHAUDE OU FROIDE SUR DEVIS

DEVIS RECEPTION DE MARIAGE 39€/PERS + FORFAIT CUISINE

BUFFET DU VIN D'HONNEUR, ENTREE & PLAT A TABLE

1°) LA PRESTATION

Forfait prestation de cuisine en supplément à chaque devis.

La prestation comprend la mise à disposition du fourgon cuisine, la mise en place (vaisselle, nappes & serviettes).

Les boissons ne sont pas comprises et nous les servirons sans droit de bouchon. Nous fournirons des glaçons pour toute la prestation.

2°) BUFFET DU VIN D'HONNEUR (10 pièces/pers)

Boissons non comprises servies sans prendre de droit de bouchon

Nappes des buffets en tissu, serviettes cocktail, verrerie, vasques, divers supports.

Glaçons fournis

Tartelettes salées diverses tapenades (1)

Mini blinis mascarpone & Chiffonnade de saumon fumé (1)

Chiffonnade de Serrano (1) & rosette (1)

Navette briochée terrine de campagne (1)

Mini burger végétarien (1)

Cuillère de mise en bouche cocktail de crevette (1)

Verrine tartare de tomate (1)

Toasts de chèvre chaud (1)

Verrine de gaspacho (1)

A TABLE

4°) UNE ENTREE AU CHOIX

Trilogie de foie gras avec Verrine de foie gras sur compotée à la figue crumble de pain d'épices, foie gras sur toast, mini burger ganache de foie gras & cuillère de mise en bouche de sorbet mangue

Ou Cocktail de crustacé en coupe

Ou Salade tiède avec filets de rouget sués au four

Ou Marinade de saumon sur brunoise de légumes

5°) AVEC SUPPLEMENT PAUSE GLACEE 3€/pers : Sorbet citron, muscat

6°) UN PLAT AU CHOIX & GARNITURES

Civet de biche, brochette de tomates cerise & pommes grenailles

Ou Suprême de pintade, galette de pomme de terre & fagot d'haricots

Ou confit de Canard, légumes de tajine & pommes grenailles

Ou gigot d'agneau aux senteurs de Provence, petits légumes croquants de tajines & poêlée forestière

Ou maestro de sole, à la normande sur fondue de poireaux à la crème

7°) FROMAGES EN BUFFET A LA COUPE & PAINS FANTAISIS

Roquefort, st nectaire, chèvre, cantal & confitures

8°) BUFFET DE DESSERTS ET FONTAINE DE CHAMPAGNE & FONTAINE ETINCELANTES (fusées)

boisson non fournie **et** Les desserts sont faits par le pâtissier de l'équipe.

Pyramide de profiteroles (2), fontaine de chocolat & salade de fruits

Ou décor à étages avec nougat glacé & coulis de framboise

Ou coquant au chocolat & verrine de panna cotta coulis de fraise

9°) CAFE & MINI CANNELE

10°) SERVICE DE L'OPEN BAR SUR DEVIS

DEVIS RECEPTION DE MARIAGE 49€/PERS + FORFAIT CUISINE

BUFFET DU VIN D'HONNEUR, ATELIER DE DECOUPE, ATELIER PLANCHA, MISE EN BOUCHE & PLAT A TABLE

1°) LA PRESTATION

Forfait prestation de cuisine en supplément à chaque devis.

La prestation comprend la mise à disposition du fourgon cuisine, la mise en place (vaisselle, nappes & serviettes). Les boissons ne sont pas comprises et nous les servirons sans droit de bouchon. Nous fournirons des glaçons pour toute la prestation.

2°) BUFFET DU VIN D'HONNEUR 8 pièces/pers)

Boissons non comprises servies sans prendre de droit de bouchon. Glaçons fournis
Nappes des buffets en tissu, serviettes cocktail, verrerie, vasques, divers supports.

Tapenades & houmous en tartelette salée (1)

Queue de gambas, guacamole sur mini blinis (1)

Assortiment thaï (1/pers, samossa, nem, beignet de crevette, pépite d'encornet persillé)

Mini burger végétarien (1)

Mini poivron farci au thon (1)

Mini wrap saumon fumé mascarpone (1)

Verrine de tartare de rouget sur brunoise de légumes (1)

Verrine tartare de tomate (1)

3°) ATELIER DE DECOUPE DU SUD OUEST

Jambon Serrano, saucisse sèche & terrine, à la coupe, divers condiments & pain rustique

4°) ATELIER PLANCHAS

Plancha mer : sépions, noix de st jacques & queues de gambas

Plancha terre : magret, bœuf, poulet & lamelles de kebab

Et légumes : aubergine, courgette & poivron

A TABLE

5°) UNE MISE EN BOUCHE AU CHOIX

Verrine de foie gras sur compotée à la figue crumble de pain d'épices & cuillère de mise en bouche de sorbet mangue

Ou foie gras sur toast & brochette perles de melon & magrets séchés

Ou Marinade de filets de saumon sur brunoise de légumes en verrine

6°) UN PLAT AU CHOIX & GARNITURES

Tournedos de magret de canard, sauce morilles, pommes grenailles & petits légumes croquants

Ou grenadin de veau, sauce morilles, fagot d'haricots & Pommes de terre grenaille au sel de Guérande

Ou Chateaubriand (filet de bœuf) sauce aux morilles, galette de pomme de terre & brochette de tomates cerise

Ou Maestro de sole à la normande et ses petits légumes

7°) FROMAGES EN BUFFET A LA COUPE & PAINS FANTAISIS

Roquefort, st nectaire, chèvre, st Marcellin, cantal & confitures

8°) BUFFET DE DESSERTS ET FONTAINE DE CHAMPAGNE & FONTAINE ETINCELANTES (fusées) boisson non fournie **et** Les desserts sont faits par le pâtissier de l'équipe.

Pièce montée (2 choux/pers) & escalier de mignardises (3)

Ou décor à étages avec fraisier ou framboisier & soupe de fraise

Ou décor à étages avec vacherin glacé & coulis de framboise

9°) CAFE & GOURMANDISE

10°) SERVICE DE L'OPEN BAR SUR DEVIS

DEVIS RECEPTION DE MARIAGE 60€/PERS+ FORFAIT CUISINE

BUFFET DU VIN D'HONNEUR, DEUX ATELIERS, PAUSE GLACEE & PLAT A TABLE

1°) LA PRESTATION

Forfait prestation de cuisine en supplément à chaque devis. La prestation comprend la mise à disposition du fourgon cuisine, la mise en place (vaisselle, nappes & serviettes).

Les boissons ne sont pas comprises et nous les servirons sans droit de bouchon. Nous fournirons des glaçons pour toute la prestation.

2°) BUFFET DU VIN D'HONNEUR (12 pièces/pers)

Boissons non comprises servies sans prendre de droit de bouchon

Nappes des buffets en tissu, serviettes cocktail, verrerie, vasques, divers supports.

Glaçons fournis

Mini burger ganache de foie gras (1)

Assortiment thaï (1/pers, samossa, nem, beignet de crevette, pépite d'encornets persillés)

Yakitori (1)

Caviar d'aubergine en tartelette (1)

Tapenades en tartelette salée (2)

Mini burger végétarien (1)

Mini burger au thon (1)

Mini poivron farci au thon (1)

Toasts de chèvre chaud au miel & herbes de Provence (1)

Mini croustades assorties (1)

Cuillère de mise en bouche de cocktail de crevette (1)

3°) DEUX ATELIERS AU CHOIX

ATELIER PLANCHAS

Plancha mer : noix de st jacques marinées au jus de citron vert, filets de rouget marinés au lait de coco & sauce soja

Plancha terre : tranches de bœuf, escalopes de poulet & filets de caille

Et légumes : artichaut, aubergine, courgette & poivron

Condiments & pain rustique

ATELIER PLANCHAS CLASSIQUE

Plancha mer : sépions, noix de st jacques queues de gambas, thon mariné

Plancha terre : magret, bœuf, poulet, filets de caille, pressa de porc, saucisse

Et légumes : artichaut, aubergine, courgette & poivron

ATELIER DU SUD OUEST

Foie gras mi- cuit, maison à la demande, compotée à la figue & navette briochée

Jambon Serrano, saucisse sèche & galabart (boudin) à la coupe, divers condiments & pain rustique

ATELIER MEDITERRANEEN

Filets de rouget marinés, Ratatouille, caviar d'aubergine et légumes marinés

ATELIER DU BASSIN DE THAU

Huitres, escargots aïoli, crevettes, beurre, citron et pain de seigle

SPECIALITES SETOISE

Seiches persillées, mini tielle, mini poivron farci au thon

L'ASSORTIMENT THAI

Samossa, nem, yakitori, pépite d'encornet persillé & chili cheese

LES FRITURES

Calamar à la romaine, beignet de moules, tempura de légumes, filets d'anchois frits acras de morue

LES MARINADES AU CITRON VERT

Filets de rouget, de saumon & de loup sur brunoise de légumes

LES BURGERS

Buns toastés avec différentes garnitures (mesclun finement coupé, confit d'oignon, marinade de légumes du soleil, poivron grillé, artichaut mariné, anchois marinés, cheddar, steak du boucher)

Galette toastée à la crêpière avec différentes garnitures (mesclun finement coupé, dés de tomate, guacamole, poivron grillé, crème fraîche épaisse, salsa épicée, fromage râpé, haché de bœuf, lamelles de merlan (bœuf))

LES WRAPS

Galette, guacamole, poulet & mesclun, mascarpone, saumon fumé, émietté de crabe & mesclun

A TABLE

4°) PAUSE GLACEE (mini pomme confite & sorbet pomme ou mini poire confite & sorbet poire)

5°) UN PLAT AU CHOIX & GARNITURES

Tournedos (filet de bœuf) sauce aux morilles, galette de pomme de terre & brochette de tomates cerise

OU Tournedos de Magret de canard grillés au miel sauce aux cèpes, poêlée Forestière & écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

OU Grenadin de veau sauce aux morilles, roulé de courgette à la fondue de carotte & Pommes de terre grenaille au sel de Guérande

OU Caille désossée farcie foie gras, pommes quartiers (fruits) aux aïelles & galette de pomme de terre

OU Souris d'agneau aux senteurs de Provence, légumes de tajines é forestière

6°) FROMAGES A LA COUPE EN BUFFET

Roquefort, st nectaire, reblochon, tome grise, chèvre, cantal, st Marcellin, comté confitures, raisin, fruits à coques & pain aux fruits

7°) BUFFET DE DESSERTS ET FONTAINE DE CHAMPAGNE & FONTAINE ETINCELANTES (fusées)

Les desserts sont faits par le pâtissier de l'équipe. Champagne non fourni

Pièce montée en Choux pâtissiers (2) & nougatine

Ou décor à étages avec fraisier & verrine de panna cotta coulis de fruits exotiques

Ou décor à étages avec croquant au chocolat & verrine de crème anglaise

Ou pyramide de profiteroles et Fontaine de chocolat & salade de fruits

8°) CAFE, ESCALIER DE MIGNARDISES (3) & FONTAINE DE CHOCOLAT AVEC GUIMAUVES

9°) SERVICE OPEN BAR SUR DEVIS

« Toute une équipe de professionnel à votre écoute »

VATOU NICOLE
GERANTE SARL VATOU TRAITEUR
BELARGA
06 81 35 15 69 & vatou.nicole@sfr.fr
Site : www.traiteur-herault.fr
Suivez sur Facebook