

SARL VATOU TRAITEUR
13 RUE DU BARRY
34230 BELARGA
0681351569 & vatou.nicole@sfr.fr

LA PRESTATION

PRESTATION LIVREE

LIVRAISON EN LIAISON CHAUDE & FROIDE EN CONTENEUR (matériel de livraison ramené à Belarga atelier de cuisine)

FORFAIT LIVRAISON 40€

LA VAISSELLE, LE NAPPAGE, LES BOISSONS, DES GLACONS, LE PAIN NE SONT PAS FOURNIS

FORFAIT CUISINE EN SUPPLEMENT A CHAQUE DEVIS

Comprend la livraison avec la mise à disposition du fourgon cuisine, le prêt gratuit de la mise en place avec toute la vaisselle nécessaire en fonction du devis choisi, du nappage & du matériel (plancha, fontaine chocolat).

Le pain, le café et des glaçons sont compris. Les boissons ne sont pas comprises.

ACOMPTE DE RESERVATION FORFAITAIRE DE TROIS CENT EURO

LOCATIONS DE MATERIEL EN OPTION (manges debout, tables rectangles)

BOISSONS FOURNIES PAR LE TRAITEUR SUR DEVIS

SUR DEMANDE DEVIS CIBLE SELON VOS ENVIES & BESOINS

NOS PARTENARIATS

MARIAGE.NET : Un Bar à smoothies avec service & Blender sera offert.

MASTERKLAY (esthéticienne & Photo Booth) RENSEIGNEMENTS 0659970422 masterklay34@gmail.com



DEVIS MENU LIVRE AVEC BUFFET D'APERITIF & PLAT 25€/PERS + FORFAIT CUISINE

BUFFET D'APERITIF (8 pièces/pers)

- Navette garnie (1)
- Cuillère de mise en bouche cocktail de crevettes (1)
- Verrine de tartare de légumes (1)
- Caviar d'aubergine & tapenades en tartelettes salées (1)
- Mini burger végétarien (1, houmous)
- Mini poivron farci ricotta (1)
- Verrine de tartare de dorade & dés de mangue au jus de citron vert (1)
- Mini wrap saumon fumé & mascarpone (1)

UNE VIANDE AU CHOIX ET SES DEUX LEGUMES DE SAISON

- Canard aux olives (cuisse), haricots verts sautés & gratin dauphinois
- OU salmis de pintade (cuisse), galette de pomme de terre & brochette de tomate cerise
- OU Sauté de veau, forestière & écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive
- OU Paella (chipolata, poulet, gambas, queues décortiquées de gambas, seiche, moules, légumes)
- OU seiche à la rouille & riz safrané

LES DESSERTS

- Les desserts sont faits par le pâtissier de l'équipe Vatou Traiteur
- Vacherin & crème anglaise
- OU Tarte tropézienne
- OU Pièce montée (2 choux) sur devis

DEVIS MENU LIVRE AVEC BUFFET D'APERITIF, ENTREE & PLAT 30€/PERS+ FORFAIT CUISINE

BUFFET D'APERITIF (8 pièces/pers)

- Mini burger garni ganache de foie gras (1)
- Navette garnie terrine (1)
- Chiffonnade de chorizo (1) & de rosette (1)
- Diverses Tapenades en tartelette salée (1)
- Verrine de tartare de tomate (1)
- Cuillère de mise en bouche cocktail de crevettes (1)
- Chiffonnade de Saumon fumé sur mini blinis (1)

UNE ENTREE AU CHOIX

- Ballotine de volaille, chiffonnade de Serrano champignons à la grecque & mesclun aux magrets séchés
- OU Salade paysanne (gésiers confits, foies de volaille, croutons, lardons)
- OU cocktail de crevette en coupe
- OU salade tiède (filet de saumon sué au four sur mesclun)

UNE VIANDE AU CHOIX ET SES DEUX LEGUMES DE SAISON

- Confit de canard, pommes de terre grenailles & forestière
- OU Suprême de pintade (cuisse), pommes aux aïelles & gratin dauphinois
- OU Sauté de veau aux morilles, forestière & écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive
- OU Filet de dorade sué au four sur lit de petits légumes croquants

LES DESSERTS Les desserts sont faits par le pâtissier de l'équipe Vatou Traiteur

- Vacherin & crème anglaise
- OU Nougat glacé & crème anglaise
- OU Mignardises (3/pers)
- OU croquant au chocolat

DEVIS COCKTAIL DINATOIRE LIVRE AVEC BUFFET APERITIF, ATELIER DE DECOUPE & PLANCHA 35 €/PERS + FORFAIT CUISINE

BUFFET APERITIF (8 pièces/pers)

Tapenades en tartelette salée (1)
Mini burger végétarien (houmous) (1)
Navette garnie terrine de campagne (1)
Assortiment thaï (1)
Cuillère de mise en bouche de cocktail de crevettes (1)
Verrine de tartare de légumes (1)
Mini wrap saumon fumé & mascarpone (1)
Mini blinis guacamole queue de gambas (1)

ATELIER DE DECOUPE DU SUD OUEST

Jambon Serrano, saucisse sèche, condiments & pain rustique

ATELIER PLANCHAS

Plancha mer : petites seiches, noix de st jacques, queues de gambas décortiquées
Plancha terre : magret, bœuf, poulet & lamelle de kebab
Légumes : artichaut, poivron, courgette & aubergine

LES DESSERTS Les desserts sont faits par le pâtissier de l'équipe Vatou Traiteur

Escalier de Mignardises (3) & fontaine de chocolat salade de fruits
OU Fraisier & crème anglaise
OU Framboisier & coulis de fruits
Ou Croquant au chocolat & soupe de fraise
OU Pièce montée (2 choux vanille) sur devis

DEVIS MENU LIVRE AVEC BUFFET D'APERITIF, ATELIER & PLAT 45€/PERS+ FORFAIT CUISINE

BUFFET D'APERITIF (10 pièces/pers)

Ganache de Foie gras sur pain d'épices (1)
Navette garnie terrine (1)
Cuillère de mise en bouche cocktail de crevettes (1)
Verrine de tartare de légumes (1)
Assortiment thaï (1/pers, samossa, beignet de crevette, nems aux légumes, poulet)
Mini wrap saumon fumé & mascarpone (1)
Caviar d'aubergine & tapenades (1) en tartelettes salées
Mini burger végétarien (1)
Mini poivron farci ricotta (1)
Verrine tartare de légumes (1)

ATELIER FOIE GRAS

Escalope de Foie gras poêlée, compotée à la figue & navette briochée

UN PLAT AU CHOIX ET SES DEUX LEGUMES DE SAISON

Gigot d'agneau aux senteurs de Provence, pommes de terre grenaille & légumes de tajines

OU Tournedos de Magret de canard sauce aux morilles, pommes aux airelles & écrasé

OU Trésor de pintade (suprême farcie duxelles de champignons), pommes aux airelles & grenailles

OU Caille fourrée foie gras (semi désossée), pommes aux airelles & galette de pomme de terre

OU Maestro de Filets de limande, sauce normande sur fondue de poireaux

AVEC SUPPLEMENT 5€/PERS

Grenadin de veau sauce aux morilles, petits légumes croquants & pommes grenailles 4

OU Paleron de veau confit, forestière aux marrons & gratin dauphinois

OU Chateaubriand (filet de bœuf) sauce morilles, forestière & écrasé de pomme de terre 6€/pers

LES DESSERTS Les desserts sont faits par le pâtissier de l'équipe Vatou Traiteur

Pièce montée (2 choux) & nougatine

OU Croquant au chocolat & verrine de soupe de fraise et chantilly

OU Framboisier & coulis de fruits rouges et mousse au chocolat

OU Escalier de Verrines panna cotta, mousse chocolat & Mignardises (3)

LES MENUS ENFANTS

DEVIS MENU 12 EURO/ENFT (de 3 à 10 ans) pizza, pommes dauphines, nuggets, tomate cerise & dessert

DEVIS MENU ADO EN DEMI-PART (de 10-12ans) même menu que les adultes, moitié prix avec le même rythme

« UNE EQUIPE DE PROFESSIONNEL A VOTRE ECOUTE »