

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

LA PRESTATION

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

ACOMPTE DE RESERVATION FORFAITAIRE DE CINQ CENT EURO

LOCATIONS DE MATERIEL EN OPTION

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 RECEPTION DE MARIAGE 39€/PERS + FORFAIT CUISINE

LE BUFFET DU VIN D'HONNEUR (12 pièces/pers) Boissons non comprises

Tapenades en tartelette salée (1)
Mini wrap mascarpone & saumon fumé (1)
Mini blini guacamole queues de crevettes (1)
Cassolette de tartare de rouget au citron vert sur brunoise de légumes (1)
Chiffonnade de Serrano (1) & rosette (1)
Navette briochée terrine de campagne (1)
Mini burger végétarien (1, houmous)
Mini poivron garni ricotta (1)
Cuillère de mise en bouche cocktail de crevette (1)
Verrine tartare de légumes (1)
Verrine de gaspacho (1)

LE DINER

L'ENTREE : UNE MISE EN BOUCHE AU CHOIX OU UN ATELIER

Verrine ganache de foie gras sur compotée à la figue crumble de pain d'épices & Cuillère de mise en bouche sorbet mangue
OU Cocktail de crevette (en coupe)
OU Marinade de filet de saumon au citron vert sur brunoise de légumes & pointes d'asperge
OU ATELIER DE DECOUPE DU SUD OUEST
Jambon Serrano, saucisse sèche & terrine, à la coupe, divers condiments & pain rustique

UN PLAT AU CHOIX & GARNITURES

Civet de biche, quartiers de pomme aux airelles & pommes grenailles
Ou Sauté de veau forestier, pommes grenailles & brochette de légumes
Ou Suprême de Pintade, sauce salmis, petits légumes croquants & gratin dauphinois
Ou Gigot d'agneau aux senteurs de Provence, ratatouille & écrasé de pomme de terre
Ou Maestro de limande à la normande sur fondue de poireaux à la crème

FROMAGES EN BUFFET A LA COUPE & PAINS FANTAISIS

Roquefort, st nectaire, chèvre, cantal & confitures

BUFFET DE DESSERTS ET FONTAINE DE CHAMPAGNE AVEC 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 escalier avec vacherin & crème anglaise
Ou Décor escalier Croquant au chocolat & coulis de fruits rouges
Ou Décor escalier Fraisier & coulis de fruits rouges

CAFE & MINI CANNELE

DEVIS RECEPTION DE MARIAGE 49€/PERS + FORFAIT CUISINE

BUFFET DU VIN D'HONNEUR (10 pièces/pers) Boissons non comprises

Chiffonnade de Serrano (1) & rosette (1)
Mini croque-monsieur (1)
Mini burger au thon (1)
Mini blini mascarpone & Chiffonnade de saumon fumé (1)
Cuillère de mise en bouche cocktail de crevette (1)
Verrine tartare de tomate (1)
Toasts de chèvre chaud (1)
Ceviche (tartare filet de dorade, oignon rouge, jus de citron vert) en verrine (1)
Bille de mozza tomate cerise (1)

CHOISIR DEUX ATELIERS

ATELIER PLANCHA MER

Plancha mer : sépions, noix de st jacques, queues de gambas
Et légumes : aubergine, courgette & poivron

ATELIER PLANCHA TERRE

Plancha terre : magret, bœuf, poulet, lamelles de kebab
Et légumes : aubergine, courgette & poivron

ATELIER MEDITERRANEEN

Filets de rouget marinés au citron vert, ratatouille, et corbeille de crudités (tomates cerise, chou-fleur, poivron, radis, concombre, champignon...) avec anchoïade

ATELIER DES ABRUZZES

Mozzarella tressée, billes de mozza tomate cerise avec chiffonnade jambon de parme et légumes marinés (tomate séchée, artichaut, poivron, courgette)

ATELIER DE DECOUPE DU SUD OUEST

Jambon Serrano, saucisse sèche, Galabart & terrine, divers condiments & pain rustique

LE DINER

UN PLAT AU CHOIX & GARNITURES

Tournedos de Magret de Canard, sauce forestière, légumes de tajine & pommes grenailles
Ou Caille semi désossée fourrée au foie gras, sauce forestière, écrasé de pomme de terre & brochette de légumes
Ou Grenadin de veau, sauce aux morilles, brochette de légumes & gratin de pomme de terre
Ou Confit de Canard, brochette de légumes & pommes grenailles
Ou Suprême de Pintade, farci duxelles (farce fine de champignon), sauceforestière, brochette de légumes & pomme de terre grenailles
Ou Maestro de limande à la normande sur fondue de poireaux à la crème

FROMAGES EN BUFFET A LA COUPE & PAINS FANTAISIS

Roquefort, st nectaire, chèvre, cantal & confitures

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

Pyramide de profiteroles (2), fontaine de chocolat & salade de fruits
Ou Décor escalier avec Nougat glacé & coulis framboise
Ou Décor escalier Croquant au chocolat & verrine de panna cotta coulis de fraise
Ou Décor escalier Fraisier & crème anglaise
Ou Décor escalier Croquant au chocolat & framboisier et Salade de fruits
Ou Pièce montée en Choux pâtisseries (2)

CAFE & MINI CANNELE

DEVIS RECEPTION DE MARIAGE 59€/PERS+ FORFAIT CUISINE

LE BUFFET DU VIN D'HONNEUR (14 pièces/pers) Boissons non comprises

Diverses tapenades en tartelette salée (1)
Chiffonnade de Serrano (1) & rosette (1)
Assortiment thaï (1/pers, samossa, nem, beignet de crevette, pépite d'encornet persillé)
Yakitori (1)
Moricette garnie terrine de campagne (1)
Mini burger végétarien (1, houmous)
Mini wrap saumon fumé mascarpone (1)
Mini blinis guacamole & queues de crevette (1)
Verrine de tartare de dorade & dés de mangue au jus de citron vert (1)
Verrine tartare de légumes (1)
Gaspacho en verrine (1)
Cassolette kefta & légumes de tajines (1)
Perles de melon & magret séché (1)

LE DINER

UNE ENTREE AU CHOIX

Trilogie autour du Foie gras , mi cuit sur pain d'épices ,verrine compotée à la figue, brochette perle de melon magret séché & cuillère de mise en bouche sorbet mangue
Ou Mozzarella tressée (1 tranche), chiffonnade de jambon de parme, mini brochette bille de mozza tomate cerise, copeau de parmesan sur mesclun
Ou Cocktail de crustacé & ses crevettes (en coupe)
Ou Cassolette de noix de st jacques à la crème

UN PLAT AU CHOIX & GARNITURES

Suprême de pintade farci duxelles de champignons, pommes aux airelles & galette pomme de terre
Ou Tournedos de Magret de canard, sauce aux cèpes, écrasé de pomme de terre & pommes aux airelles
OU Chateaubriand (filet de bœuf), sauce forestière, galette de pomme de terre & brochette de légumes
Ou Paleron de veau confit, petits légumes croquants & pommes grenailles au sel de Guérande
OU Grenadin de veau, sauce aux morilles, brochette de légumes & galette de pomme de terre
Ou Gigot d'agneau aux senteurs de Provence, ratatouille & poêlée forestière
Ou Darne de saumon, sauce normande sur fondue de poireaux

FROMAGES EN BUFFET A LA COUPE & PAINS FANTAISIS

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

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

boisson non fournie et Les desserts sont faits par le pâtissier de l'équipe Vatou Traiteur

Pièce montée en Choux pâtisseries (2) & mini muffin noisette
Ou Pyramide de profiteroles (2) & fontaine de chocolat salade de fruits
Ou Décor escalier avec croquant au chocolat & crème anglaise
Ou Décor escalier avec fraisier ou framboisier & soupe de fraise
Ou Décor escalier avec vacherin glacé & coulis de framboise
Ou Escalier de mignardises (3 mini gâteaux, 1 verrine panna cotta, 1 verrine mousse chocolat, 1 verrine salade de fruits, guimauves) & fontaine chocolat

CAFE & GOURMANDISE

DEVIS RECEPTION TOUT COCKTAIL 60€/PERS+ FORFAIT CUISINE

LE BUFFET DU VIN D'HONNEUR (12 pièces/pers) Boissons non comprises

Verrine de foie gras sur compotée de figue & crumble de pain d'épices (1)
Tapenades en tartelettes salées (1)
Cassolette kefta & légumes de tajines (1)
Verrine de tartare de dorade & dés de mangue au jus de citron vert (1)
Cuillère de mise en bouche de cocktail de crustacé aux agrumes (1)
Mini wrap Chiffonnade de saumon fumé & mascarpone (1)
Mini blinis guacamole & queue de crevette (1)
Verrine de gaspacho (1, mini paille & feuille de menthe)
Verrine tartare de légumes (1)
Perles de melon & magret séché (1)
Mini burger végétarien (1)
Toasts de chèvre chaud au miel & herbes de Provence (1)

DEUX ATELIERS AU CHOIX

- ATELIER DU SUD OUEST

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

- ATELIER DE DECOUPE

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

- ATELIER MEDITERRANEEN

Filets de rouget marinés au citron vert, ratatouille, et corbeille de crudités (tomates cerise, chou-fleur, poivron, radis, concombre, champignon...) avec anchoïade

Filets de rouget marinés, Ratatouille, caviar d'aubergine et légumes marinés (tomates, poivron, artichaut)

- ATELIER DU BASSIN DE THAU

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

- SPECIALITES SETOISE

Seiches persillées en chafing dish , mini tielle, mini poivron farci au thon & moules marinières

- ATELIER DES ABRUZZES

Mozzarella tressée, billes de mozza tomate cerise avec chiffonnade jambon de parme et légumes marinés (tomate séchée, artichaut, poivron, courgette)

UN ATELIER PLANCHA TERRE & MER AU CHOIX

- ATELIER PLANCHAS TERRE & MER

Plancha mer : noix 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 : aubergine, courgette & poivron et Condiments & pain rustique

- OU ATELIER PLANCHAS CLASSIQUE TERRE & MER

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 : aubergine, courgette, poivron, Condiments & pain rustique

FROMAGES A LA COUPE EN BUFFET

Roquefort, st nectaire, tome grise, chèvre, cantal, st Marcellin, confitures & pain aux fruits

BUFFET DE DESSERTS, FONTAINE DE CHAMPAGNE & FONTAINE ETINCELANTES (fusées)

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

Champagne non fourni

Pièce montée en Choux pâtisseries (2), nougatine & escalier de mignardises (3)

Ou Décor escalier avec fraisier & verrine de panna cotta coulis de fruits

Ou Décor escalier avec croquant au chocolat & verrine de crème anglaise

Ou Décor escalier avec vacherin & Fontaine de chocolat & salade de fruits
Ou Pyramide de profiteroles et Fontaine de chocolat & salade de fruits

CAFE & FONTAINE DE CHOCOLAT AVEC GUIMAUVES

LES MENUS ENFANT (3 A 10-12ANS)

Dans ces menus les enfants ne sont pas compris dans le cocktail du vin d'honneur des adultes.
DEVIS MENU 12 € /ENFT : pizza, pommes dauphines, nuggets, tomates cerise et dessert

MENU ADO & ENFANT (DE 10-12ANS)

DEVIS MENU ENFANT EN ½ PART (même menu que les adultes, moitié prix mais avec le même rythme)

LE LENDEMAIN

DEVIS BRUNCH AVEC BUFFET FROID 30€ /PERS + FORFAIT CUISINE

La prestation comprend la mise à disposition du fourgon cuisine, le prêt gratuit de la mise en place (vaisselle, nappes & serviettes). Les boissons ne sont pas comprises. Les nappes des buffets en in tissées, serviettes cocktail, vaisselle (assiette, couverts, verres...), les glaçons sont compris.

BOISSONS : café, thé, jus de fruits

MINI VIENNOISERIES (2/pers, croissant, pain au chocolat, pain aux fruits, brioche)

BUFFET : charcuteries (Serrano, terrine), salades niçoise ,rôti de bœuf, piémontaise, fromages & tarte tropézienne

DEVIS BRUNCH AVEC GRILLADES 35€/PERS + FORFAIT CUISINE

La prestation comprend la mise à disposition du fourgon cuisine, le prêt gratuit de la mise en place (vaisselle, nappes & serviettes). Les boissons ne sont pas comprises. Les nappes des buffets en in tissées, serviettes cocktail, vaisselle (assiette, couverts, verres...), les glaçons sont compris.

BOISSONS : café, thé, fontaine cocktail de jus de fruits

MINI VIENNOISERIES (2/pers, croissant, pain au chocolat, pain aux fruits, brioche) & pain avec beurre & confitures

BAR A SALADES : mesclun, poivron marinés, artichaut marinés tomates cerise, concombre....

GRILLADES : merguez, chipolatas, côtelettes d'agneau & lamelles de kebab

BAR A SMOOTHIES

DEVIS LIVRAISON DE PLAT

En liaison froide ou chaude en conteneur

Forfait livraison 40€

Matériel de livraison ramené à Belarga le lendemain

Le pain, les boissons et la vaisselle jetable ne sont pas compris.

BUFFET FROID 15€/PERS charcuteries, salade niçoise, viandes froides (rôti de bœuf & filet de poulet), fromages & tarte tropézienne

PAELLA MIXTE 14€/PERS (chipolata, poulet, gambas, moules, sépions, queues de gambas décortiquées, légumes, poivron)

SEICHE A LA ROUILLE & RIZ SAFRANE 14€/PERS

ENCORNETS FARCIS & RIZ BLANC 16€/PERS

« Toute une équipe de professionnel à votre écoute »