

Pause & Vous
TRAITEUR

Repas de mariage 2018



Guillaume FAURE & Vianney CAZENAVE

Traiteur - Organisation de réceptions - Plateaux repas- Restaurant

20 rue de Verdun

69490 Pontcharra-sur-Turdine

pauseetvoustraiteur@gmail.com

www.pauseetvous.eu

04 74 63 65 89



Suggestions d'amuse bouche (Pré-entrée):

Gaspacho maison et gougère au parmesan.

Verrine à la crème d'avocat, crevette et suprême de pamplemousse.

Chaud froid de poulet de Bresse.

Verrine de caviar d'aubergine, Chutney de poivron rouge.

Suggestions d'entrées

Plats servis à l'assiette

Entrées chaudes

Mousseline de St Jacques & beurre de cresson.

Noix de St Jacques Poêlées & fondue de poireaux Sup de 2 €/pers.

Entrées froides

Compressé de crabe & Gambas, écrasé de pommes de terre au citron vert.

Foie gras de Canard maison & chutney aux figes.

Crumble de légumes provençaux, au parmesan et fromage de chèvre.

Millefeuille de saumon & fusion d'oseille.

Tartare de bœuf assaisonné & petites pousses maraichères.

Tartare de Thon Albacore aux baies roses & pousses de roquettes.

Verrine de caviar d'aubergine, piperade & chèvre frais.



Suggestions d'accompagnements

2 éléments au choix (Féculents & Légumes)

Féculents

Dôme de riz Basmati

Feuilleté « Belle de Fontenay »

Gratin dauphinois

Polenta crémeuse

Purée aux cèpes

Légumes

Gâteau Provençal

Fagot de haricot verts bardé de lard

Méli-Mélo de légumes

Flan de légumes de saison

Tomates cerises confites ou à la provençale

Suggestions de Plats chauds

Plats servis à l'assiette

Autour de la basse-cour...

Cuisse de canard confite jus au thym

½ Magret de Canard sauce gingembre et aïelles

Suprême de Pintade aux morilles (sup. de 1.00 €/pers.)

Suprême de Poulet de Bresse à la crème

Caille farcie au raisin et au foie gras.

Autour du pré...

Chausson de compotée d'agneau au thym «Prince noir»

Cuissot de Veau rôti, flambé et découpé en salle 60 pers. min

Filet de Veau aux cèpes (sup de 1.60 €/pers)

Paleron de bœuf de 8h00 Snacké jus de bœuf.

Noix de Jambon en croustade, sauce madère ou cèpes.

Autour de la Mer...

Blanquette de Loup de mer

Dos de sandre sauce Gingembre et agrumes

Filet de St Pierre au beurre blanc & compotée de légumes au fenouil (sup. de 1.00 €/pers)

Suggestions de fromages

Fromages affinés sur ardoise & pains fantaisies

Fromage blanc d'Étrez

(à la crème ou coulis de fruits rouges)

Mesclun & Brie de Meaux à la truffe

Mesclun & ½ St Marcellin

Buffet de desserts

Crème caramel

Mini canelé de Bordeaux

Fondant au chocolat

Mini tropézienne

Salade de fruits

Verrine de fruits rouges & Chantilly

1 Gâteau (ci-contre) ou pièce montée

Les options

Cascade de fruits (1.20 € en supplément)

Pyramide de macarons (1.20 € en supplément)

Suggestions de Gâteaux maison

servis à l'assiette (1 ou 2 gâteaux et 1 brochette de fruits frais)

Ambassadeur aux fruits

Carrément chocolat (*Différentes textures de chocolat*)

Castel (*Biscuit noisette, crème au beurre, meringue Italienne*)

Chiboust citron

Fraisier (*de Mai à Octobre uniquement*)

Framboisier

Poirier

Jour et nuit (*Génoise chocolat/Chantilly*)

Le Saint Paul (*Biscuit meringué, Crème allégée et Praliné*)

Notre pièce montée (*Choux, crème pâtissière, caramel*)

Omelette norvégienne

Opéra chocolat ou café

Royal caramel (*Succès, mousse caramel*)

Royal praliné (*Succès, pralin et chocolat*)



Les formules au choix

Formule 1 : Mise en bouche + entrée + Plat + Fromage + dessert :	43,60 € TTC/personne.
Formule 2 : Entrée + Plat + Fromage + dessert :	39,80 € TTC/personne.
Formule 3 : Plat + Fromage + dessert :	33,90 € TTC/personne.

Menus enfants et prestataires

Suprême de volaille à la crème & gratin dauphinois

Dessert

Eaux minérales plates et gazeuses

18,60 € TTC/personne.

Les tarifs TTC (TVA à 10%) incluent:

La mise en place, le nappage et les serviettes en tissu blanc, la vaisselle, les eaux minérales plates et gazeuses (bouteilles en verre), le pain et le café.

Le service est inclus (1 serveur pour 30 convives et la présence d'un maître d'hôtel)

Pour les suppléments locations de buffets, chaises, tables, chapiteau, le prix ne peut être défini qu'après l'étude détaillée de vos besoins exacts en fonction du lieu de la réception.

Les Options

Bar de soirée :

Barman : 29,60 € TTC/heure

Boisson soft : 1,60 €TTC/personne

Mojito, punch antillais, Caïpirinha... 9,00 €TTC/litre.

Assortiment de charcuterie pour la soirée : 5,50 € les 200 grammes pain tranché

Mini Burger : 1,60 €TTC/burger.

Jambon chaud (environ 9 Kilos) : 160,00 €TTC/pièce.

Assortiment de Fromage affiné pour la soirée + pain tranché : 2,80 TTC € les 60 grammes.

Verre en dur (coupe de champagne, verre à vin, Tumbler) : 0,32 TTC€/verre

Verre jetable en cristal injecté : 0,15 €TTC/verre

Brunch le lendemain : Demandez notre carte.

Conditions Générales

1. Nos prix sont révisables en fonction de l'augmentation des matières premières, énergies et taxes diverses.
2. Aucune vente n'est officielle, avant la signature du contrat de vente accompagné d'un acompte de 35 % du montant de la facture globale, sauf accord préalable des deux parties.
3. Toutes nos factures sont payables à Pontcharra-sur-Turdine, au comptant.
En cas de non paiement à la date d'échéance convenue, les sommes dues porteront de plein droit un intérêt de retard de 4 fois le taux légal en vigueur, tout mois commencé étant compté en entier.
4. La S.A.RL VGCF Pontcharra « Pause & Vous Traiteur » engage sa responsabilité en ce qui concerne toutes les prestations qu'elle facture : location de matériel, animation, décoration, service... Par contre, elle n'est pas tenue responsable des produits complémentaires facturés par des tiers qui entreraient dans la composition d'un produit Pause & Vous Traiteur.
5. Le nombre approximatif de convives doit être stipulé lors de la signature du contrat de vente. Le nombre définitif sera confirmé par écrit, (courrier ou mail), 7 jours pleins avant la date de la réception et servira de base à la facturation, même en cas d'annulation à la dernière minute. Dans le cas où le nombre de convives serait augmenté après la confirmation écrite, Pause & Vous Traiteur se réserve le droit de modifier les menus à sa convenance tout en conservant la qualité souhaitée par le client.
6. En cas d'annulation complète de la commande, une indemnité déduite de l'acompte versé sera exigée à raison de 304,90 euros pour frais de dossier et :
35% de la valeur globale H.T. de la commande, si l'annulation intervient après la signature du contrat.
70% de la valeur globale H.T. de la commande, si l'annulation intervient une semaine avant la date de réception.
100% de la valeur globale H.T. de la commande, si l'annulation intervient la veille ou le jour même de la réception.
7. Tout événement de force majeure, accident, épidémie, grève générale ou particulière dégage la S.A.RL VGCF Pontcharra « Pause & Vous Traiteur » de toute responsabilité issue du contrat de vente.
8. Des frais de 300 € H.T., pour 150 kg de transport avec garde et assurance comprises, seront imputés au client pour le vin lui appartenant, qui sera livré à la Société Pause & Vous Traiteur et transporté par cette dernière.
9. En cas de litige quelconque relatif à l'interprétation, l'exécution ou la rupture du contrat de vente, seul le tribunal de Villefranche sur Saône sera compétent.
10. **Nous n'autorisons plus sur nos prestations les bougies allumées. En cas de non respect de la consigne, les nappes tachées de cire vous seront facturées 70 € TTC/pièce et les serviettes 20 € TTC/pièce.**

Retrouver l'ensemble des produits allergènes utilisés dans notre cuisine en suivant le lien:

https://www.metro.fr/-/media/FR-Metro/Document/Quality_-_Document/Liste_allergenes_METRO.pdf?la=fr-FR