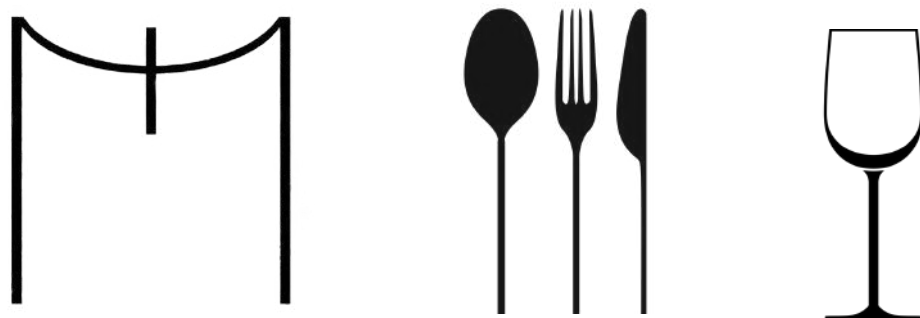




# LE TRAITEUR DE FANGOUSE



PRESTATIONS  
TRAITEUR 2020



# SOMMAIRE



VOTRE RÉCEPTION

3

APÉRITIF

4

LA FORMULE TRADITIONNELLE

5

LA FORMULE FANGOUSE

6

COCKTAIL DEJEUNATOIRE

7

LOCATION MATÉRIELS

8

ORGANISATION

9

PERSONNELS

10

CONDITIONS GÉNÉRALES

11



# VOTRE RÉCEPTION

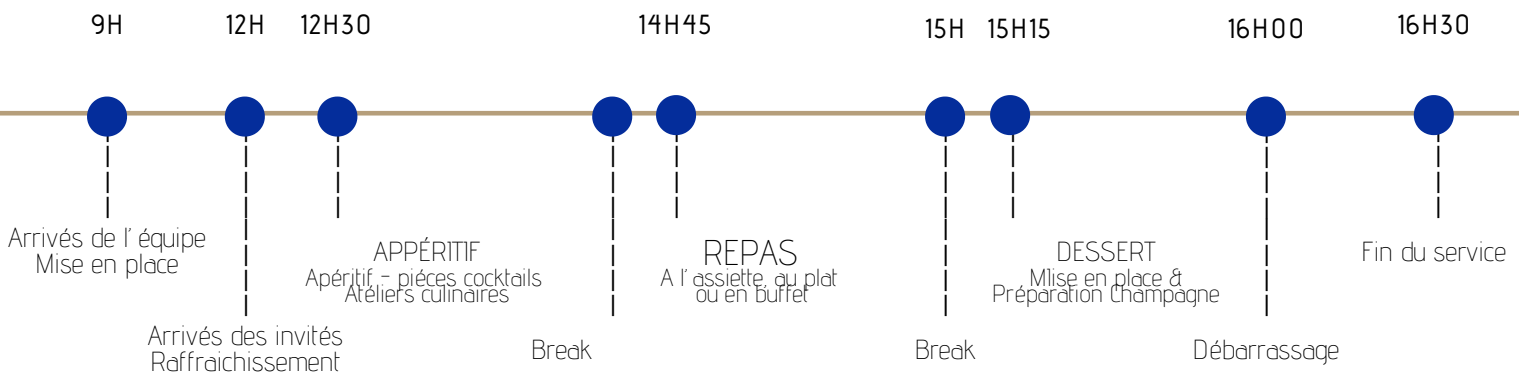
RÉUNISSEZ L'ENSEMBLE DE VOS CONVIVES POUR CÉLÉBRER VOTRE ÉVÈNEMENT

NOUS VOUS PROPOSONS D'ADAPTER VOTRE APÉRITIF EN FONCTION DE VOS SOUHAITS, VOUS POURREZ CHOISIR LES DIFFÉRENTS ATELIERS CULINAIRES & PIÈCES COCKTAILS À LA CARTE.

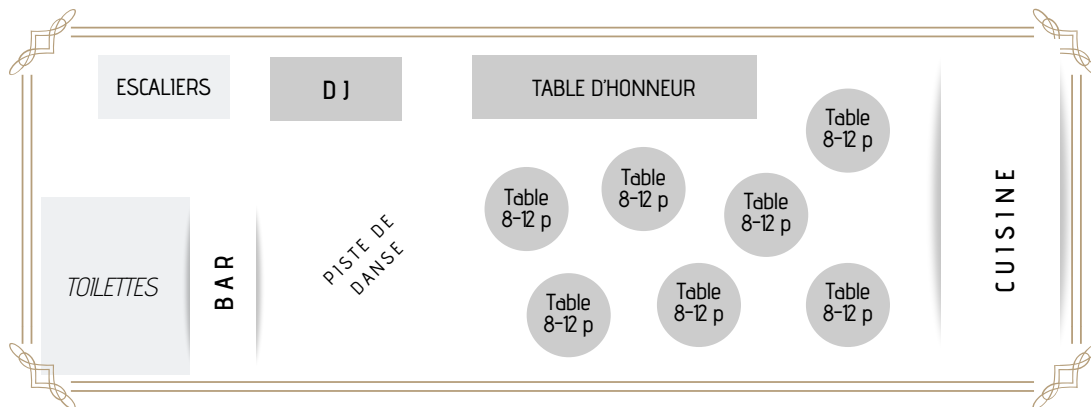
NOUS NOUS OCCUPONS DE LA MISE EN PLACE DU MOBILIER.

L'ORGANISATION ET LE DÉROULEMENT SERONT À CONVENIR SUR MESURE EN FONCTION DE VOS SOUHAITS ET POSSIBILITÉS.

## ADAPTABLE EN JOURNÉE OU EN SOIRÉE



## SUGGESTION DE MISE EN PLACE, POUR RECEPTION DE 100 PERSONNES



# APÉRITIF

COMPRIS

## L'APÉRITIF TRADITIONNEL

Duo de tapenade verte et noire

## BOISSONS

La citronnade à l'arrivée de vos invités  
Les boissons non alcoolisées : eau plate, sodas,  
Les boissons alcoolisées durant l'aperitif :  
Vins (rosé, rouge, blanc)

COMPRIS

EN SUPPLÉMENT

## LES PIÈCES COCKTAILS

### FROIDES

crevettes mariné avec son quacamole  
Saumon chantilly citron vert  
Caviar d'aubergine chips de jambon, basilic  
Gaspacho Tomate basilic  
Verrine de légumes et sa crème ciboulette  
Tataki de thon et ses pignons.

### CHAUDES

Samoussa de légumes  
Tempura de crevette sauce aigre douce  
Mini Burger de taureau oignon confit  
Beignet de caillaud et sa sauce

Prix :  
Sur demande

## LES PLANCHAS

PLANCHA CAMARGUAISES  
Filets & abats de taureaux de Fangouse

PLANCHA DE LA MER  
Seiches, crevettes thai et en persillade

EN SUPPLÉMENT

## LES ANIMATIONS AU BUFFET

ATELIER FOIE GRAS  
Chutney de figues

AUTOUR DU TAUREAU  
Trilogie de taureau, Tataki thaï

JAMBON SERRANO  
Pan con tomate

ACCRAIS DE CABILLAUX

SAUMON GRAVLAX  
Gauffres et sa chantilly

BRASUCADE DE MOULES

ATELIER HUÎTRES

Prix :  
Sur demande

EN SUPPLÉMENT

## MATÉRIELS

Vins en bouteille « Domaine de Cause » :  
Rosé : 10 € / bouteille (à raison d'une bouteille pour 8)  
Blanc : 12 € / bouteille (à raison d'une bouteille pour 8)  
Rouge : 10 € / bouteille (à raison d'une bouteille pour 8)

Serviette tissu : 1 € / pers.  
Tireuse à bière : 110 €  
Fût de bière supplémentaire : 110 €

\* Tarifs établis sur la base de 100 personnes  
Majoration de 5% de 75 à 99 personnes  
Majoration de 10% de 50 à 75 personnes

# FORMULE TRADITIONNELLE :

INCLUS DANS LA FORMULE

## ENTRÉE (A choisir)

Tataki de taureau aux saveurs asiatiques  
Velouté de légumes de saison  
Pomme de terre fondante et sa réduction de crème aux champignons  
Antipastille courgette, poivron, jambon cru

## PLAT (A choisir)

Gardiane de taureau riz pilaf gressin aux olives tomate provencale  
Rouille de seiche et son riz parfumé  
Burger de taureau, (oignons confits, sheddar, conté, tomate, basilic) frites fraîches salade  
Cabillaud en philo, écrasé de pomme de terre, beurre blanc au basilic  
Bowls (salade, riz vinaigré, poêlé de légumes, falafel, houmous, caviar d'aubergine)

## DESSERT (A choisir)

Façon tatin et sa compote, shortbread, crème fraîche  
Fondant chocolat, crème anglaise, glace vanille  
Ile flotante et sa crème anglaise, caramel  
Coulis, fruits et glace de saison

## BOISSONS

Vins en carafe (rosé, blanc & rouge)  
Eau plate en bouteille  
Eau pétillante pour le fromage  
Café

REPAS  
À L'ASSIETTE

Prix :  
Sur demande

## APÉRITIF TRADITIONNEL

Mini Burger de taureau oignon confit  
Beignet de caillaud et sa crème aux poivrons  
Crevettes mariné avec son quacamole  
Caviar d'aubergine mousse de chèvre  
Gaspacho Tomate basilic

## BOISSONS

Vins en bouteille « Domaine de Causse » :  
Rosé : 10 € / bouteille (à raison d'une bouteille pour 8)  
Blanc : 12 € / bouteille (à raison d'une bouteille pour 8)  
Rouge : 10 € / bouteille (à raison d'une bouteille pour 8)

## MATÉRIELS

Serviette tissus : 1 € / pers.  
Tireuse à bière : 110 €  
Fût de bière supplémentaire : 110 €

\* Tarifs établis sur la base de 100 personnes  
Majoration de 5% de 75 à 99 personnes  
Majoration de 10% de 50 à 75 personnes

EN SUPPLÉMENT

# FORMULE FANGOUSE :

INCLUS DANS LA FORMULE

## ENTRÉE (A choisir)

Tataki de taureau aux saveurs asiatiques  
Velouté de légumes de saison  
Pomme de terre fondante , oeuf mollet et sa réduction de crème aux champignons  
Tartare au deux saumons

## PLAT (A choisir)

Un demi magret sauce champignon écrasé de pomme de terre aux noix et à l'huile de truffe  
Pavé de boeuf, sauce périgourdine gratin dauphinois, tomate confite  
Souris d'agneau écrasé de pomme de terre, tomate provençale  
Daurade, Rouget, Loup rôti, velouté crustacés, risotto champignon  
Bo bun végétarien

## DESSERT (A choisir)

Fraisier et sa mousse de fruit  
Royal au chocolat  
Façon tatin et sa compote, shortbread, crème fraîche  
Parfait manque coulis de saison  
Coulis, fruits et glace de saison

## BOISSONS

Vins en carafe (rosé, blanc & rouge)  
Eau plate en bouteille  
Eau pétillante pour le fromage  
Café

REPAS  
À L'ASSIETTE

Prix :  
Sur demande

EN SUPPLÉMENT

## APÉRITIF TRADITIONNEL

Mini Burger de taureau oignon confit  
Beignet de caillaud et sa crème aux poivrons  
Crevettes mariné avec son quacamole  
Caviar d'aubergine mousse de chèvre  
Gaspacho Tomate basilic

## BOISSONS

Vins en bouteille « Domaine de Causse » :  
Rosé : 10 € / bouteille (à raison d'une bouteille pour 8)  
Blanc : 12 € / bouteille (à raison d'une bouteille pour 8)  
Rouge : 10 € / bouteille (à raison d'une bouteille pour 8)

## MATÉRIELS

Serviette tissus : 1 € / pers.  
Tireuse à bière : 110 €  
Fût de bière supplémentaire : 110 €

\* Tarifs établis sur la base de 100 personnes  
Majoration de 5% de 75 à 99 personnes  
Majoration de 10% de 50 à 75 personnes

# FORMULE COCKTAIL DINATOIRE :

INCLUS DANS LA FORMULE

## LES PIÈCES COCKTAILS

### FROIDES

crevettes mariné avec son quacamole  
Saumon chantilly citron vert  
Caviar d'aubergine chips de jambon , basilic  
Gaspacho Tomate basilic  
Verrine de légumes et sa crème ciboulette  
Tataki de thon et ses pignons.

### CHAUDES

Samoussa de légumes  
Tempura de crevette sauce aigre douce  
Mini Burger de taureau oignon confit  
Beignet de caillaud et sa crème aux poivrons

## LES ANIMATIONS AU BUFFET

SAUMON GRAVLAX  
Gauffres et sa chantilly

ATELIER HUÎTRES

BRASUCADE DE MOULES

AUTOUR DU TAUREAU  
Trilogie de taureau, Tataki thaï

## LES PLANCHAS

PLANCHA DE LA MER  
Seiches en persillade & sa grenaille

PLANCHA CAMARGUAISES  
Filets & abats de taureaux de Fanqouse

## LES PIÈCES SUCRÉES

Mousse au chocolat  
Tarte citron meringuée  
Tiramisu café

Salade de fruits  
Crème brûlée  
Tartelette de saison

## BOISSONS

Vins en carafe (rosé, blanc & rouge)  
Eau plate en bouteille  
Eau pétillante pour le fromage  
Café

Prix :  
Sur demande

\* Tarifs établis sur la base de 100 personnes  
Majoration de 5% de 75 à 99 personnes  
Majoration de 10% de 50 à 75 personnes

EN SUPPLÉMENT

## BOISSONS

Vins en bouteille « Domaine de Causse » :  
Rosé : 10 € / bouteille (à raison d'une bouteille pour 8)  
Blanc : 12 € / bouteille (à raison d'une bouteille pour 8)  
Rouge : 10 € / bouteille (à raison d'une bouteille pour 8)

## MATÉRIELS

Serviette tissu : 1 € / pers.  
Tireuse à bière : 110 €  
Fût de bière supplémentaire : 110 €



# LOCATION DE MATÉRIELS

## ART DE LA TABLE

### FORMULE TRADITIONNELLE

VERRE À EAU - VERRE À VIN - FOURCHETTE -  
COUTEAU - CUILLÈRE - ASSIETTE PLAT -  
ASSIETTE À FROMMAGE - ASSIETTE À DESSERT



X2 X2 X2 X1 X1 X2

### FORMULE FANGOUSE

VERRE À EAU - VERRE À VIN - FLUTE À  
CHAMPAGNE - FOURCHETTE X2 - COUTEAU X3 -  
CUILLÈRE - ASSIETTE PLAT - ASSIETTE À  
FROMMAGE - ASSIETTE À DESSERT



X2 X2 X2 X1 X1 X2

### FORMULE COCKTAIL

VERRE À EAU - VERRE À VIN - FLUTE À  
CHAMPAGNE - FOURCHETTE X2 - COUTEAU X3 -  
CUILLÈRE - ASSIETTE PLAT - ASSIETTE À  
FROMMAGE - ASSIETTE À DESSERT



X2 X1 X1 X1 X2

## MOBILIER

### TABLES RONDES

IDÉAL POUR RECEVOIR VOS INVITÉS LORS D'UN  
REPAS À L'ASSIETTE OU AU PLAT. CES TABLES  
PEUVENT ACCUEILLIR JUSQU'À 12 PLACES.



### TABLES RECTANGULAIRES

IDÉAL POUR RECEVOIR VOS INVITÉS LORS DU VIN  
D'HONNEUR OU D'UN COCKTAIL DINATOIRE  
CES TABLES PEUVENT ACCUEILLIR JUSQU'À 12 PLACES.



### CHAISES

NOUS PROPOSONS DES CHAISES PLASTIQUES À  
AGRÉMENTER AVEC LES HOUSES DE VOTRE CHOIX.  
UN DEVIS POUR D'AUTRES CHAISES EST POSSIBLE.



## NAPPAGE

### TABLES RONDES

NAPPES EN TISSUS  
NAPPES INTISSÉS

### TABLES RECTANGULAIRES

NAPPES EN TISSUS  
NAPPES INTISSÉS

### CHAISES

LES HOUSES DES CHAISES  
SONT À VOTRE CHARGE.



# PERSONNEL



LE COÛT DU PERSONNEL EST INCLUS DANS TOUTES NOS FORMULES.

LA COMPOSITION DE L'ÉQUIPE QUI ASSURERA VOTRE RÉCEPTION SE FERA SUIVANT LE NOMBRE DE CONVIVE.

EN RÉFÉRENCE, NOUS COMPTONS 1 COORDINATEUR, 1 CUISINIER, 1 COMMIS DE CUISINE, 1 MAÎTRE D'HÔTEL ET 1 SERVEUR POUR 30 CONVIVES.

L'ENSEMBLE DE L'ÉQUIPE SERA PRÉSENTE SUR LE LIEUX POUR UNE VACATION DE 9 HEURES  
TOUTES HEURES SUPPLÉMENTAIRES SERA FACTURÉES 30€ (JOURNÉE) ET 40€ (NUIT).

## COORDINATEUR

PERSONNE RÉFÉRENTE DE VOTRE ÉVÉNEMENT, ELLE VOUS A SUIVI  
TOUT AU LONG DE VOTRE PROJET.

## MAITRE D'HOTEL

VÉRITABLE CHEF D'ORCHESTRE, IL SERA LE RESPONSABLE D'ÉQUIPE  
ET VOTRE INTERLOCUTEUR LORS DU JOUR J.

## CUISINIERS

L'ÉQUIPE EN CUISINE SERA DANS L'OMBRE POUR VOUS PRÉPARER  
LES METS CONVENUS ET ÉPATER VOS CONVIVES.

## SERVEURS

L'ÉQUIPE DU SERVICE SERA À VOTRE DISPOSITION POUR UN BON  
DÉROULEMENT DE L'ÉVÉNEMENT ET LE CONFORT DE VOS CONVIVES.



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES



- \* POUR TOUTE RÉSERVATION, VEUILLEZ NOUS RETOURNER CE DEVIS SIGNÉ \* UN ACOMPTE DE 30 % EST DEMANDÉ LORS DE LA RÉSERVATION.
- \* EN CAS D'ANNULATION LES ARRHEES VERSÉES SERONT CONSIDÉRÉES COMME PERDUE SAUF CAS DE FORCE MAJEURE.
- \* LE NOMBRE DÉFINITIF DE PARTICIPANT EST À CONFIRMER 5 JOURS AVANT L'ÉVÉNEMENT ET SERVIRA DE BASE À LA FACTURATION.
- \* TOUTE INSCRIPTION DE DERNIÈRE MINUTE DE PERSONNE SUPPLÉMENTAIRE SERA FACTURÉE.
- \* SI LE NOMBRE DE PERSONNE FINAL EST INFÉRIEUR AU NOMBRE DE PARTICIPANT ANNONCÉ, LE PRIX PAR PERSONNE SERA RÉÉVALUÉ.
- \* LE SOLDE DE LA PRESTATION EST À RÉGLER IMPÉRATIVEMENT AU PLUS TARD LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT.
- \* UN CHÈQUE DE CAUTION DE 1900 € EST RÉCLAMÉ À LA RÉSERVATION ET CELUI-CI VOUS SERA RESTITUÉ APRÈS L'INVENTAIRE DES LIEUX.
- \* IL EST INTERDIT DE METTRE DES PUNAISES, AGRAFES OU CLOUS SUR LES POUTRES DE LA SALLE ET TABLES. DES PÉNALITÉS DE 5€ SERONT APPLIQUÉS PAR OBJETS INTERDITS SUR LE MOBILIER ET POUTRES DE LA SALLES.
- \* LE LOCATAIRE A SOUS SA RESPONSABILITÉ LE MATÉRIEL DU DOMAINE, LE MOBILIER ET SES PROPRES INVITÉS. S'IL LE SOUHAITE, IL PEUT DEMANDER UNE EXTENSION DE GARANTIE DE SA RESPONSABILITÉ CIVILE À SON ASSURANCE PERSONNELLE POUR L'ÉVÉNEMENT QU'IL ORGANISE ET LES DÉGÂTS QUE SES INVITÉS POURRAIENT OCCASIONNER.
- \* EN SIGNANT CE DEVIS LE CLIENT S'ENGAGE À RÉGLER TOUT DÉGÂT ÉVENTUEL CAUSÉ LORS DE VOTRE ÉVÉNEMENT. EN CAS DE DÉTÉRIORATION OU DE CASSE DE MATÉRIEL NOUS APPLIQUERONS LA TARIFICATION DE LA LOCATION DU MATÉRIEL  
NOUS RESTONS À VOTRE DISPOSITION POUR TOUT RENSEIGNEMENT QUE VOUS JUGEREZ UTILE.

# LE TRAITEUR DE FANGOUSE

VOTRE CONTACT :

**MAXIME CARLE**  
**06.37.95.04.51**

[TRAITEUR@DOMAINEDEFANGOUSE.FR](mailto:TRAITEUR@DOMAINEDEFANGOUSE.FR)

[WWW.DOMAINEDEFANGOUSE.FR](http://WWW.DOMAINEDEFANGOUSE.FR)

RETROUVEZ- NOUS SUR :

#DOMAINEDEFANGOUSE

