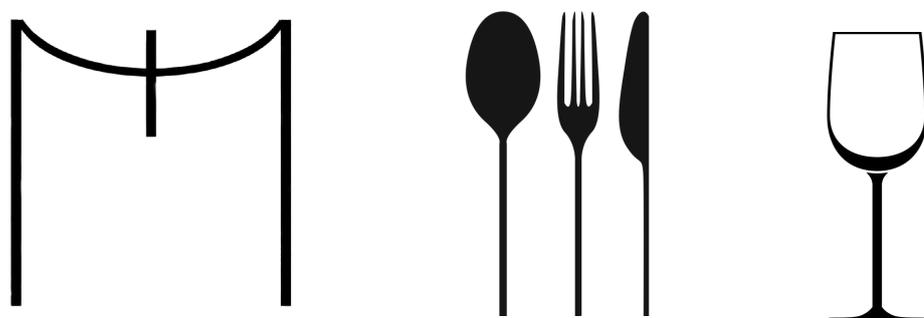




LE TRAITEUR DE FANGOUSE



PRESTATIONS
TRAITEUR **2021**



SOMMAIRE

VOTRE RÉCEPTION

3

COMMENCER EN DOUCEUR

4

LA FORMULE TRADITIONNELLE

5

LA FORMULE FANGOUSE

6

LA FORMULE COCKTAIL

7

LOCATION MATÉRIELS

8

PERSONNELS

9

CONDITIONS GÉNÉRALES

10



VOTRE RÉCEPTION

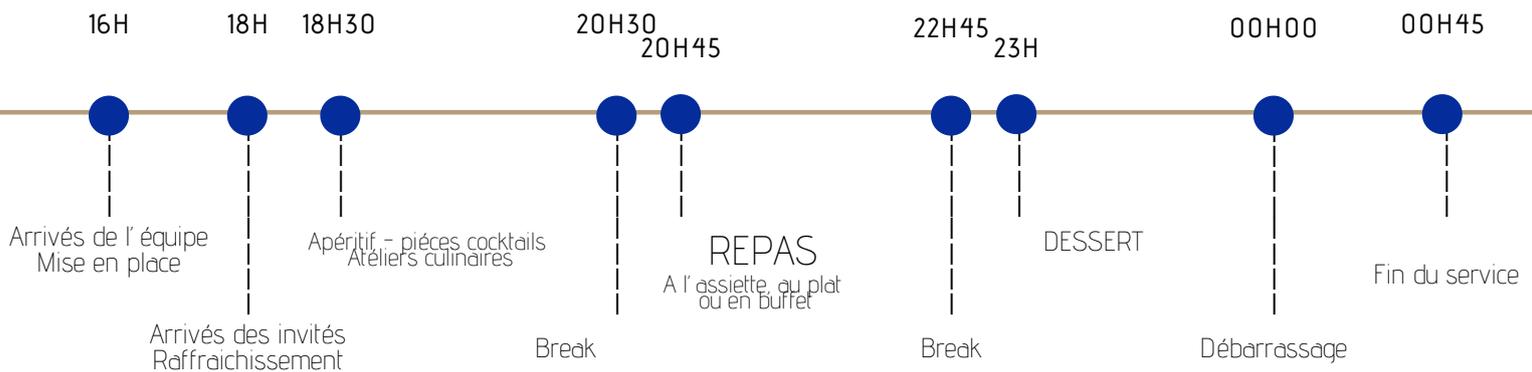
RÉUNISSEZ L'ENSEMBLE DE VOS CONVIVES POUR CÉLÉBRER VOTRE ÉVÈNEMENT.

NOUS VOUS PROPOSONS D'ADAPTER VOTRE RÉCEPTION EN FONCTION DE VOS SOUHAITS, SUR UNE JOURNÉE, UN DÉJEUNER, UNE SOIRÉE, VOUS POURREZ CHOISIR ENTRE LES DIFFÉRENTES FORMULES QUE NOUS PROPOSONS DANS CETTE BROCHURE.

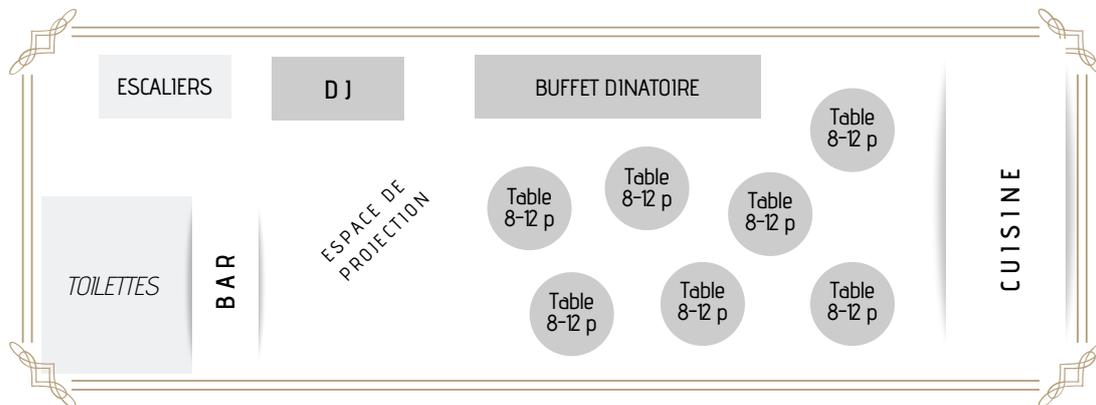
NOUS NOUS OCCUPONS DE LA MISE EN PLACE DU MOBILIER.

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

CI-DESSOUS, VOUS TROUVEREZ UN EXEMPLE TYPE DU DÉROULEMENT POUR VOTRE SOIRÉE D'ENTREPRISE, AINSI QU'UNE SUGGESTION DE MISE EN PLACE POUR LE REPAS.



SUGGESTION DE MISE EN PLACE, POUR RECEPTION DE 100 PERSONNES



COMMENCER OU FINIR EN DOUCEUR

(A choisir entre les 3 propositions)

L'ACCEUIL CAFÉ

Café/ thé / infusion
Jus de fruits (3 choix)
Eau minérale plate et pétillante
Mini- viennoiseries (2p/pers)

Prix sur demande

LA PAUSE DU GARDIAN

Café/ thé / infusion.
Jus de fruits (3 choix)
Eau minérale plate et pétillante
Mini- viennoiseries (2p/pers)
Saucisson et terrines de taureau de l'élevage, Fromage et pain de campagne
Possibilité a cette pause un supplément vin.

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

Prix sur demande

LA PAUSE GOURMANDE

Café/ thé / infusion
Jus de fruits (3 choix)
Eau minérale plate et pétillante
Mini- viennoiseries (2p/pers)
Cake maison, pancake, autres pièces sucrées en journée
Smoothies ou corbeille de fruits frais.

Prix sur demande



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

PLAT (A choisir)

Gardiane de taureau riz pilaf gressin aux olives tomate provençale
Pâella de chez nous
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 flottante et sa crème anglaise, caramel
Coulis, fruits et glace de saison

BOISSONS

Vins en carafe (rosé, blanc & rouge)
Eau plate en bouteille
Café

REPAS
À L'ASSIETTE

*Prix sur
demande*

EN SUPPLÉMENT

APÉRITIF TRADITIONNEL

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

*Prix sur
demande*

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 €

* 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 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
Veau et son jus corsé gâteau de pomme de terre et ses légumes
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
Fondant chocolat, crème anglaise, glace vanille
Ile flottante 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*

* 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

APÉRITIF TRADITIONNEL

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

*Prix sur
demande*

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 €

FORMULE COCKTAIL DINATOIRE :

INCLUS DANS LA FORMULE

LES PIÈCES COCKTAILS

FROIDES

Aumonière de crevettes mariné avec son guacamole
Tatin pain d'épices foie gras
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 oignons confits
Beignet de cabillaud et sa crème aux poivrons

LES ANIMATIONS AU BUFFET

SAUMON GRAVLAX
Gaufres 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 CONVIVES.

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



* À COMPTER DU 1ER JANVIER 2021, LE SERVICE TRAITEUR DU DOMAINE DE FANGOUSE EST OBLIGATOIRE. DE CE FAIT, AUCUNE AUTRE SOCIÉTÉ DE TRAITEUR EXTÉRIEURE, NE POURRA EXERCER AU SEIN DU DOMAINE.

* 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.

* EN CAS DE FORCE MAJEURE, NOUS PROPOSONS JUSQU'À 3 DATES, POUR LE REPORT DE VOTRE ÉVÉNEMENTS AU SEIN DE NOTRE DOMAINE, EN FONCTION DE NOS DISPONIBILITÉS.

* 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 L'ÉVÉNEMENT. EN CAS DE DÉTÉRIORATION OU DE CASSE DE MATÉRIEL, NOUS APPLIQUERONS LA FACTURATION DU PRIX D'ACHAT TTC DE CE MATÉRIEL.

LE TRAITEUR DE FANGOUSE

VOTRE CONTACT :

MAXIME CARLE
06.37.95.04.51

CONTACT@DOMAINEDEFANGOUSE.FR

WWW.DOMAINEDEFANGOUSE.FR

RETROUVEZ- NOUS SUR :

#DOMAINEDEFANGOUSE

