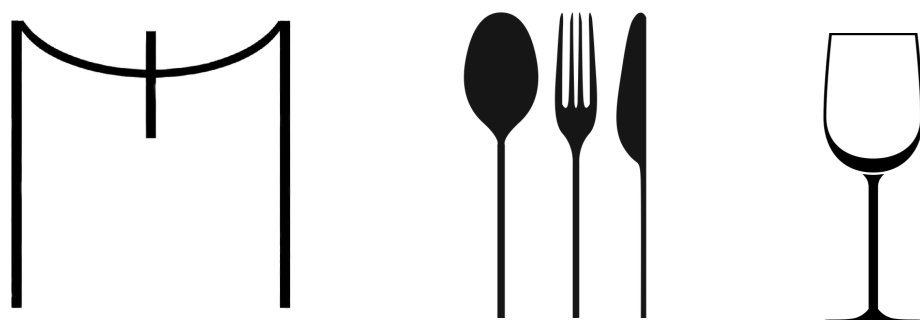




LE TRAITEUR DE FANGOUSE



PRESTATIONS
TRAITEUR 2021



SOMMAIRE



VOTRE RÉCEPTION	3
APÉRITIF	4
LA FORMULE TRADITIONNELLE	5
LA FORMULE FANGOUSE	6
LA FORMULE GOURMANDE	7
LES ENFANTS	8
LA FORMULE DU LENDEMAIN	9
LOCATION MATÉRIELS	10
ORGANISATION	11
PERSONNELS	12
CONDITIONS GÉNÉRALES	13

VOTRE RÉCEPTION

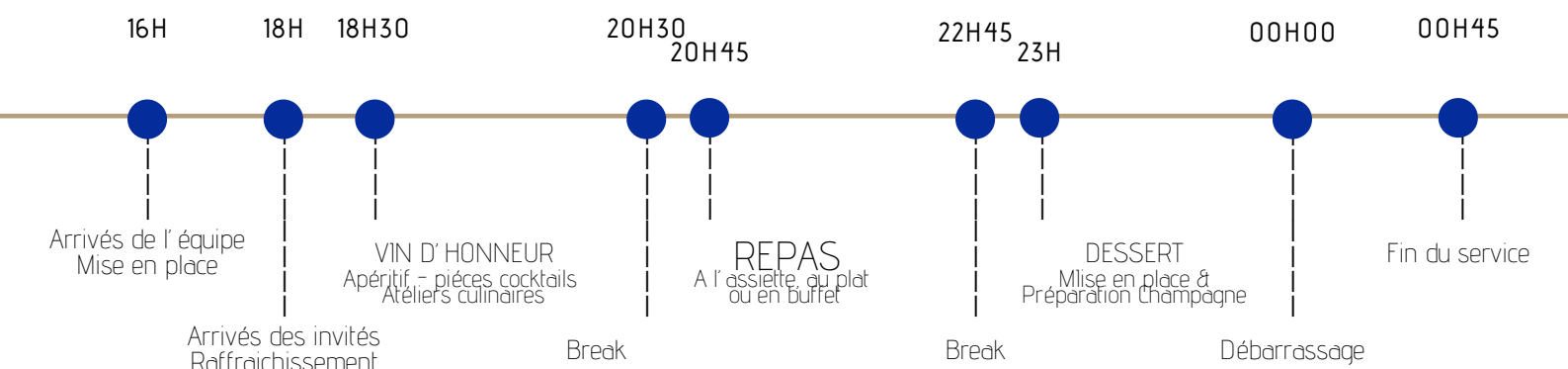
RÉUNISSEZ L'ENSEMBLE DE VOS CONVIVES POUR CÉLÉBRER VOTRE ÉVÈNEMENT

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

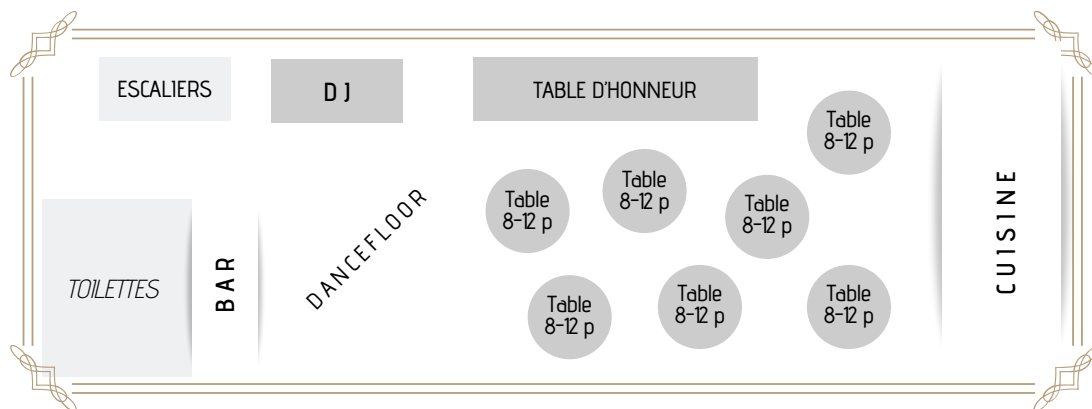
NOUS NOUS OCCUPONS DE LA MISE EN PLACE DU MOBILIER.

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

CI-DESSOUS, VOUS TROUVEREZ UN EXEMPLE TYPE DU DÉROULEMENT DE VOTRE SOIRÉE, AINSI QU'UNE SUGGESTION DE MISE EN PLACE POUR UN REPAS À L'ASSIETTE OU AU PLAT..



SUGGESTION DE MISE EN PLACE, POUR RECEPTION DE 100 PERSONNES



APÉRITIF

L'APÉRITIF TRADITIONNEL :

Duo de tapenade verte & noire
Légumes croquants & sa crème ciboulette
Brasucade de moules
Terrines de Taureaux

LES BOISSONS INCLUSES :

La citronnade à l'arrivée de vos invités,
Les boissons non alcoolisées : eau plate, sodas, sirops.
Les boissons alcoolisées durant le vin d'honneur :
vins (rosé, blanc & rouge), sangria ou soupe champenoise.

LES PIÈCES COCKTAILS (EN OPTION) :

CREVETTES MARINÉES AVEC SON GUACAMOLE
PINCE DE POMME, SAINT JACQUES
VELOUTÉ DE TOMATE, PISTOU, BRANDADE
SAUMON ET SA MOUSSE DE CITRON VERT
TARTELETTE CAVIAR D'AUBERGINE MOUSSE DE
CHÈVRE
GASPACHO TOMATE BASILIC
VERRINE DE LÉGUMES ET SA CRÈME CIBOULETTE
CALIFORNIA ROLLS DE SAUMON AVOCAT
TATAKI DE THON ET SES PIGNONS.

PIÈCES FROIDES

TEMPURA DE CREVETTE SAUCE AIGRE DOUCE
TEMPURA DE LEGUMES DE SAISON
MINI BURGER DE TAUREAU OIGNON CONFIT
CONE DE TAUREAU MARINÉ AU THYM
ACCRAIS DE CABILLAUD ET SA CRÈME AUX POIVRON

PIÈCES CHAUDES

** Prix sur demande*

LES ATELIERS CULINAIRES (EN OPTION) :

ATELIER HUÎTRES

PLANCHA CAMARGUAISE:
Filet et abats de taureau de Fangouse

JAMBON SERRANO
pain céréales pan con tomate

ATELIER COQUILLAGES

PLANCHA ITALIENNE
Veau et Agneau de l'Estelle marinés

FOIE GRAS
En terrine et son chutney de figues

SAUMON GRALAX
Gauffres et sa chantilly

PLANCHA DE LA MER:
Saint-Jacques, crevettes snackées et
ses couteaux en persillade

FOIE GRAS POËLÉ
Pain brioché



FORMULE TRADITIONNELLE :

INCLUS DANS LA FORMULE

APÉRITIF TRADITIONNEL

Duo de tapenade verte & noire
Légumes croquants & sa crème ciboulette
Brasucade de moules
Terrines de Taureaux

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, houmous, caviar d'aubergine)

FROMAGE

Brie
Brillat-savarin
Cantal
Bleu d'auvergne

DESSERT (A choisir)

Pièce montée (2 choux par personne)
Croquants aux fruits
Fraisier ou Framboisier
Royal au chocolat

BOISSONS

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

APÉRITIF

APÉRITIF + REPAS
AU PLAT

APÉRITIF + REPAS
À L'ASSIETTE

*Prix sur
demande*

*Prix sur
demande*

*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

Pièces cocktail à choisir page 4
Ateliers culinaires à choisir page 4

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 €

FORMULE FANGOUSE :

INCLUS DANS LA FORMULE

APÉRITIF TRADITIONNEL

Duo de tapenade verte & noire
Légumes croquants & sa crème ciboulette
Brasucade de moules
Terrines de Taureaux

ENTRÉE (A choisir)

Mille feuilles Végétarien
Fine tarte aux légumes, filet de rouget et son pesto
Tartare aux deux saumons
Duo de foie gras

PLAT (A choisir)

Tournedos de canard, sauce champignon écrasé de pomme de terre aux noix et à l'huile de truffe
Pavé de boeuf, sauce périgourdine gratin dauphinois, tomate confite
Gardiane de Fangouse, riz pilaf camarquais, gressin aux olives et tomate provençale et son confit
Souris d'agneau écrasé de pomme de terre, tomate provençale
Daurade, Rouget, Loup rôti, velouté crustacés, risotto champignon
Bo bun végétarien

FROMAGE

Brie
Brillat-savarin
Cantal
Bleu d'auvergne

DESSERT (A choisir)

Pièce montée (2 choux par personne)
Croquants aux fruits
Fraisier ou Framboisier
Royal au chocolat

BOISSONS

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

APÉRITIF

*Prix sur
demande*

APÉRITIF + 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

Pièces cocktail à choisir page 4
Ateliers culinaires à choisir page 4

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 €

FORMULE GOURMANDE :

INCLUS DANS LA FORMULE

APÉRITIF TRADITIONNEL

Duo de tapenade verte & noire
Légumes croquants & sa crème ciboulette
Brasucade de moules
Terrines de Taureaux

+

6 pièces cocktails à choisir page 4

Ou

4 pièces cocktails à choisir + 1 atelier culinaire au choix

ENTRÉE (A choisir)

Mille feuilles Végétarien
Fine tarte aux légumes, filet de rouget et son pesto
Tartare aux deux saumons
Duo de foie gras

PLAT (A choisir)

Tournedos de canard, sauce champignon écrasé de pomme de terre aux noix et à l'huile de truffe
Pavé de boeuf, jus corsé gratin dauphinois, tomate confite
Gardiane de Fangouse, riz pilaf camarquais, gressin aux olives et tomate provençale et son confit
Souris d'agneau écrasé de pomme de terre, tomate provençale
Bo bun végétarien
Daurade, Rouget, Loup rôti, velouté crustacés, risotto champignon

FROMAGE

Brie
Brillat-savarin
Cantal
Bleu d'auvergne

DESSERT (A choisir)

Pièce montée (2 choux par personne)
Croquants aux fruits
Fraisier ou Framboisier
Royal au chocolat

BOISSONS

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

APÉRITIF

*Prix sur
demande*

APÉRITIF + 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

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 €

LES ENFANTS

POUR LES ENFANTS DE 3 À 12 ANS :

INCLUS DANS LA FORMULE

PLAT

(À choisir)

Nuggets & frites

Burger de taureau & frites

Escalope veau milanaise, sauce tomate basilic & pâtes fraîches

Fish and chips

DESSERT

Pièce montée (2 choux par personne)

Croquants aux fruits

Fraisier ou Framboisier

Royal au chocolat

BOISSONS

Sirops à l'eau

Jus de pomme & jus d'orange

Eau plate en bouteille

Eau pétillante pour le fromage

APÉRITIF + REPAS

À L'ASSIETTE

Prix sur
demande

EN SUPPLÉMENT

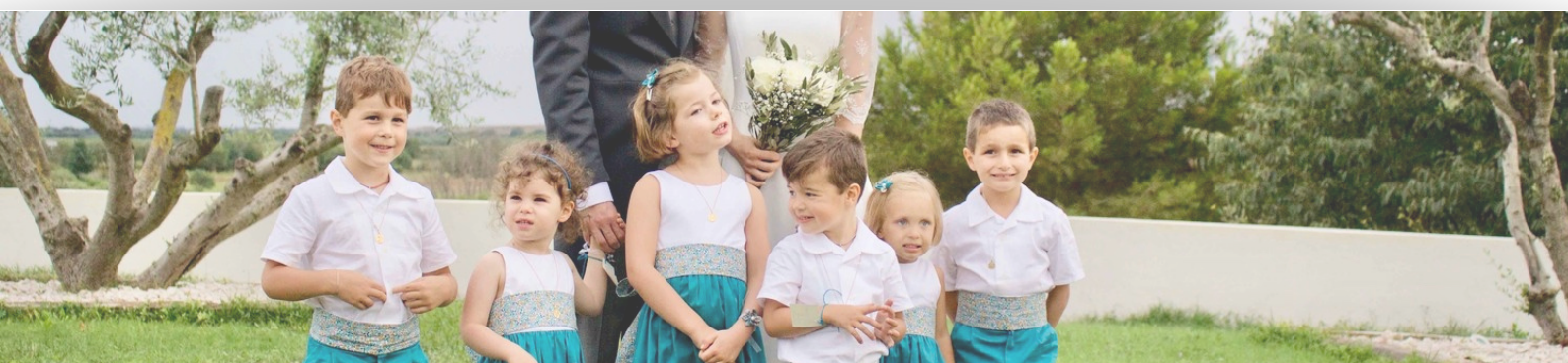
BOISSONS

Sodas (Coca-cola, Ice-Tea, Sprite, ...) : 2 € par bouteille

MATÉRIELS & PERSONNEL

Les jeux pour enfants sont à votre charge.

La garde d'enfants et les animations sont à votre charge.



FORMULE DU LENDEMAIN :

INCLUS DANS LA FORMULE

PROPOSITION 1

Mini viennoiseries
Pain & Beurre
Confiture, Nutella, Sucre Corbeille de Fruit de saison
Bouquet de légumes avec anchoïade
Tapenades verte et noire, Concassé de légumes provençaux, Brandade de
Nîmes & Pain de campagne à tartiner
Plateau de charcuterie (saucisson, jambon, terrines ...)
Plateau de fromages

PROPOSITION 2

Corbeille de fruits de saison
Bouquet de légumes avec anchoïade
Tapenades verte et noire, Concassé de légumes provençaux,
Pain de campagne
Gardiane ou Paëlla ou Rouille de seiche
Plateau de fromages

PROPOSITION 3

Mini viennoiseries
Pain & Beurre
Confiture, Nutella, Sucre
Corbeille de fruits de saison
Bouquet de légumes avec anchoïade
Tapenades verte et noire, Concassé de légumes provençaux,
Pain de campagne à tartiner
Saumon fumé maison et sa gauffre
Plancha : Saucisse-Œuf-Brochette de taureaux-Lard
Plateau de fromages

BOISSONS

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

PROPOSITION 1

PROPOSITION 2

PROPOSITION 3

*Prix sur
demande*

*Prix sur
demande*

*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

APÉRITIF TRADITIONNEL

Pièces cocktail à choisir page 4
Ateliers culinaires à choisir page 4

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 €

EN SUPPLÉMENT

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 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 X3 X1 X1 X2 X1

FORMULE GOURMANDE

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

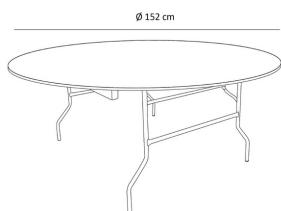


X2 X2 X3 X1 X1 X2 X1

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.

ORGANISATION



J - 9 Mois

Prise de contact et vérification des disponibilités de dates.

J - 3 Mois

Validation de votre menu (attention aux menus spécifiques (allergie, culturel...))

Validation du nombre de personnes (à 10%)

Encaissement du premier chèque d'arrhes de 30% du montant ttc du devis

J - 2 Mois

Transmission du plan de table prévisionnel, nombre de nappes et dimensions

Transmission du planning final du jour J

J - 1 Mois

Encaissement du chèque d'acompte de 50% du montant ttc du devis

Validation du nombre de convives définitifs

J - 15 Jours

Transmission du planning horaire final de la soirée, interventions, animations...

J - 7 Jours

Validation des derniers points en attente et des évolutions de dernières minutes

J - 1 Jour

Mise à disposition à nos bureaux des nappes et serviettes pour dresser et décorer vos tables

Jour J

Profitez de votre journée, tout est prévue !

L'organisation de votre événement avec votre traiteur :

:Arrivée en début d'après midi des équipes,

Fin d'installation de la salle et installation du vin d'honneur

Lancement de votre réception suivant le planning et service jusqu'à 00h45,

Fin du service du dessert, mise en place du bar de café et thé, nettoyage et rangement de l'office

Lancement du bar de nuit suivant option choisi

01 h00 Départ du traiteur

J + 1 Jour

Retour par vos soins du matériel restant à votre disposition (verres, nappes, café et thé...)

J + 2 Jours

Réception de la facture définitive par mail et règlement du restant dû

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 (16H À 1H),
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

