OFFRES DE FÊTES



Les fêtes de fin d'année arrivent à grand pas !!
Pour célébrer cette période magique, Artisan traiteur Toulouse a le plaisir de vous proposer un buffet festif pensé pour éveiller vos sens et rassembler tout le monde autour de délicieux mets. Chaque plat a été soigneusement préparé pour allier tradition, gourmandises et esprit de fête.
Nous espérons que ce buffet sera à la hauteur de cette belle occasion

NOS TARIFS INCLUENT

Le matériel

Le nappage tissu et la décoration des buffets avec une déco festive de fin d'année
Les matériels tel que les verres, serviettes recyclable...
Les serviettes

La logistique

Livraison et installation de notre matériel le jour J
Reprise immédiate de nos matériels

info : merci de prévoir un espace d'office attenant avec point d'eau et évacuation

Les équipes

Nos équipes professionnelles assurent le service au buffet, les animations culinaires et le passage des petites pièces.
Nos équipes sont en uniforme

LE GOÛTER

Une prestation gourmande pour enfants et adultes, d'une heure et demie environ





- Rose des sables au chocolat
- Cigarettes russe fourrées au citron
- Tartelettes aux fruits exotiques
- Choux à la crème de pistache
- Bar-barre bretonne et ses toppings : confitures, nutella, chantilly....

- Verrine de salade de fruits frais à la menthe
Corbeilles de clémentines



FONTAINE DE CHOCOLAT






L'ANIMATION MINI CRÊPES





Nos tarifs

Tarif HT pour 100 personnes minimum hors frais éventuels de commission
Tarif dégressif à partir de 500 personnes

19€

Le goûter complet avec personnel matériel et boissons chaudes et froides

La fontaine de chocolat noir et son buffet gourmand : fruits frais, chamallows et gâteaux secs pour 150 personnes maxi

240€

L'animation crêpes, confiture et nutella

2€/pers

Nos boissons



Chocolat chaud

Café ,Thé

Jus **exotique et pomme locale**

Coca

Eaux plate







LE COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

Pour un moment convivial en format debout





Pièces Cocktails

- Pomme de terre nordique
- Rouleau légumes
- Tartare saumon ciboulette
- Stick oeuf de caille et foie gras
- Cuillère avocat, crevette et oeufs de lump
- Tataki de boeuf au sésame et wasabi

Pièce servie chaude

- Velouté de potimarron à la châtaigne

Pièces lunch

- Club sandwich au thon et fines herbes
- Wrap grison roquette et moutarde
- Mini pain bretzel truite fumé et pickles de radis

Plateaux de fromages et charcuteries

- Plateau de fromage raffiné servi avec son pain aux céréales
- Plateau d'assortiments de charcuterie









Pièces sucrés

- Rose des sables au chocolat
- Choux à la crème de pistache
- Verrine de salade de fruits frais à la menthe

Nos tarifs

Tarif HT pour 50 personnes minimum hors frais éventuels de commission
Tarif dégressif à partir de 500 personnes

La prestation complète avec personnel matériel et boissons sans alcool **38€**

OU

pour moins de 50 personnes **26€**/personnes et le forfait 2 personnels **600€**



Nos boissons

Jus **exotique et pomme locale**

Eaux plate et gazeuse



EN OPTION

location mange debout nappé **25€**
vin sur la base d'une bouteille pour 5 **3€/personne**
une coupe de champagne **4€/personne**



LE REPAS ASSIS



Midi ou soir, pour deux heures de service et 50 convives minimum à ce tarif

- Foie gras au torchon, chutney, toast

OU

- Gravlax de saumon, roquette et vinaigrette citron

- Demi magret de canard sauce miel

OU

- Pavé de cabillaud, beurre d'estragon

- Flan de légumes de saison
- Ecrasée de pomme de terre à la truffe



Fromages (en option)



- Verrine gourmande chocolat pistache

Ou

- Bûche Vanille et suprêmes orange

Nos tarifs

Tarif HT pour 50 personnes minimum hors frais éventuels de commission
Tarif dégressif à partir de 500 personnes

Le menu 3 plats avec personnel matériel et boissons chaudes et froides **42€**

OU

Tarif HT pour moins de 40 personnes hors frais éventuels de commission

Le forfait logistique et deux personnels 550€
Le menu 3 plats avec personnel matériel et boissons chaudes et froides 29.50€
Le fromage servi à table **2.50€/pers**

Nos boissons

Eaux plate et gazeuse



