



Artisan Traiteur

Une prestation unique pour un jour unique





Notre fonctionnement:

Une prestation personnalisée par vos soins
Créons ensemble l'histoire culinaire de votre jour J !

Nos produits sont choisis avec rigueur : Des produits frais, locaux et de saison.

C'est pour la passion de ce métier que nous sommes ambassadeur pour l'Institut régional de la qualité alimentaire et ce depuis 2017.

De ce fait nous proposons une tarification à partir de 65€ par personne comprenant le cocktail, le repas, le matériel et le personnel.

Ces tarifs sont entendus pour un minimum de 100 convives adultes, pour des mariages en plus petit comité nous ajusterons le tarif en fonction du nombre de convives.

Nous sommes autonomes et disposons de notre propre matériel et vaisselle . Toutes nos équipes de cuisine et de salle sont recrutées directement et connaissent la maison .

C'est pour tous cela que nous nous limitons à deux mariages par jour.

Un suivi personnalisé est mis en place, notamment en organisant des rendez vous, mais aussi grâce aux bonnes relations avec les lieux de réceptions . Si le lieu ne dispose pas de mobilier de réception nous pouvons vous servir d'intermédiaire.

Nous vous laissons à présent découvrir la liste (non-exhaustive) de nos mets et notre organisation...

Débutons par le Cocktail...



La gastronomie

Nos pièces cocktails sont élaborées à partir de produits frais et de saison, alliant finesse et fraîcheur.

Toutefois pensés à équilibrer vos formules, si vous prenez peu de pièces apéritives ajouté une animation culinaire cela sera plus convivial !

Notre prestation de service

Nos équipes sont en charge de l'installation des buffets et du service des mets et boissons en s'adaptant au rythme de votre mariage. Nous nous chargerons par la suite du rangement, le moment venu.



L'organisation

Nous fournissons durant le cocktail : Eau plate , eau gazeuse, jus en deux variétés et coca-cola .

Verrerie et glaçons pour les boissons. (Nous ne prenons pas de droit de bouchons).

Un nappage blanc, accompagné d'un chemin de table coloré

Les formules cocktail :

	L'indispensable	Verrine	Pièces froides	Pièces chaudes	Prix
6 pièces	Dips de crudité et melon, pastèque	1	3	1	19,00 €
8 pièces		1	4	2	21,00 €
11 pièces		1	6	3	24,00 €
14 pièces		1	7	5	29,00 €



Les animations culinaires:

Découpe de jambon entier d'Occitanie sur pan con tomate	300€
Découpe de foie gras sur pain d'épice :	3,00€ / personne
Découpe de saumon Gravlax sur blinis :	2,50€ / personne
Découpe de mozzarella Di Buffala (fumée ou nature) :	2,00€ / personne
avec tomates cerises, huile d'olive, balsamique... sticks de mozzarella panée	
Atelier huîtres :	Selon arrivage
Cuisson de brochettes à la plancha (2 /personne en 3 assortiments)	2,50€ / personne
Wok de légumes sautés à l'asiatique (boeuf OU poulet OU crevettes)	2,00€ / personne

Faites votre sélection...

Notre indispensable

Jolie table autour
de dips de crudités
et melon pastèque
pour tous



En verrine

Tartare de tomates en trois couleurs,
pesto

Emincée de crevettes et fenouil, amandes
grillées

Tartare de magret, pomme verte et pêche,
jus de cuisson au miel





Nos pièces froides...



Tomate à la brousse
Rouleau aux légumes

Gaspacho andalou ou courgette menthe

Bouchées terre

Oeuf de caille foie gras
Tartare de bœuf

Brin de romarin au melon et jambon
Tataki de boeuf au sésame et soja
Volaille, estragon et légumes verts

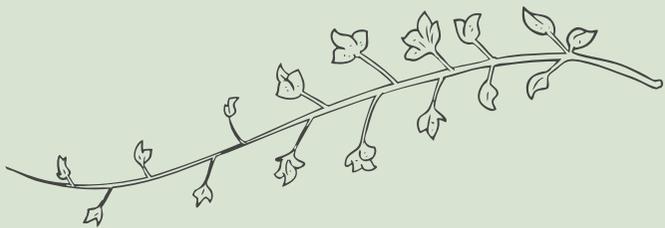
Bouchées mer

Blinis au rouget
Pomme de terre nordique
Ruban saumon cru, concombre, oeuf de lump
Sur l'idée d'un vol au vent au poulpe persillade
Maki crabe et avocat

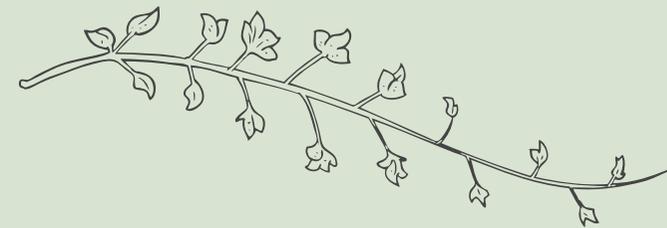
Et chaudes...

Samoussa de thon aux épices
Arancini au parmesan
Churros au roquefort
Cuillère de St Jacques, mousseline
de carotte au citron confit

Mini burger boeuf rossini
Croque monsieur revisité : mascarpone à la truffe
et comté affiné
Tempura de Crevettes
Nems de volaille à l'asiatique



En option



L'accueil de vos invités

Si vous organisez une cérémonie laïque ou que vous arrivez tôt sur le lieu de réception, optez pour un **Rafrachissement.**

Une citronnade et de l'eau fraîche servis un bonbonne par nos équipes dans des verres en dur.



La location du mobilier pour le cocktail

Mange-debout nappé en 60 : 25,00 €

Guéridon carré nappé en 60 : 15,00 €

Chaise lattée blanche : 2,50 €

Livraison : Selon volume.



Le Dîner



Les invités prennent places, les mariés s'installent...
Le dîner peut à présent commencer !



Notre but ?

Que votre menu soit personnalisé selon vos goûts et vos envies.

C'est votre jour, la décision vous revient

Composez votre menu, envoyez-nous un mail et nous vous retournerons un chiffrage.

Nous nous chargeons du service du vin et de la dépose des eaux, suivi du service une fois tout le monde assis.

Il est primordiale pour nous de prendre soin de nos convives !

Notre indépendance logistique nous permet de mettre à votre disposition des arts de la table raffinés et adaptés aux choix de vos plats.

Un seul choix de menu est proposé, de part notre expérience nous avons constaté qu'il n'est pas nécessaire de proposer différents choix, étant donné que cela prend plus de temps pour le service et que certaines personnes seraient tentés de changer d'avis au moment du service.

Nous proposons tout de même des "menus spéciaux" pour les personnes ayant un régime

L'entrée...



Filet de rouget huile d'olive et tartine de tartare de poivrons

Foie gras de canard, pain de campagne toaster et chutney oignons, fruits

Tartare de cabillaud en déclinaison végétale

Tartare de saumon à la pêche échalote et ciboulette

Carpaccio de magret mi-cuit, vinaigrette orange et noix grillées

Tataki de thon rouge, sésame et sauce soja

St Jacques snacké, mousseline de carotte au citron et jeune pousse d'épinard

Carpaccio de crevette mariné au gingembre

Brochette de viande de grison et melon à la menthe

Tartare de St Jacques



Le granité:

Envie d'une pause
fraicheur entre l'entrée
et le plat opter pour une
touche d'originalité :



Façon Mojito : Rhum, menthe,
citron vert

Façon punch : Rhum, orange, fruits
exotiques



Le plat principal

Demi-magret et sa sauce au miel
Souris d'agneau et son jus au thym
Filet de daurade vapeur à la cardamome
Quasi de veau d'occitanie servi rosé
Pièce de boeuf sauce morilles
Dos de cabillaud « Terre et Mer », jus de veau
Cuisse de pintade sauce crémé à la truffe
Pavé de saumon, huile vierge d'été

Et ses garnitures...

Ecrasé de pomme de terre
aux herbes ou aux olives ou à l'ail ou aux champignons...
ou à la truffe avec supplément

+1 garniture au choix

Millefeuille de légumes du soleil
Spaghetti de fenouil et carottes croquantes
Poire poché au vin rouge
Tomate farcis de quinoa et pesto
Pêche rôti au miel
Demi aubergines rôti aux amandes



Fromage



Assortiment de 3 fromages servis sur ardoise à table accompagné de pain aux céréales.
Nos fromages sont issus de producteurs locaux

Desserts

Nous pouvons vous proposer deux formats de dessert : Entier ou à découper au buffet ; ou bien des mignardises se mangeant du bout des doigts . Ces desserts peuvent être accompagnés d'une pièce montée de choux et/ou d'une fontaine de chocolat



Mignardises

Les petites pièces :

Fondant chocolat
Cheesecakes au citron
Tartelette aux fruits de saison
Pavlova aux fruits rouges
Entremets 3 chocolats
Mini éclairs chocolat ou vanille
Madeleine ou Financier ou Cannelés

Les verrines :

Tiramisu
Panna cotta
Salade de fruits frais

Smoothie de fruits frais servi en petite bouteille

Dessert à l'assiette ou en buffet

Coeur coulant au chocolat
Fraisier
Millefeuille
Opéra
Tarte fruits rouges
Charlottines fruits rouges ou poires chocolat

Vous êtes libre de commander vous même votre Wedding cake ou autre dessert

Pour votre fin de soirée

Une fois votre dessert servi nous vous proposons de mettre en place gracieusement un buffet de nuit avec vos verres et vos boissons (alcool ou sans alcool).

Si vous souhaitez garder un ou plusieurs personnel c'est possible au prix de **35€ par personnel et par heure**

A une certaine heures il arrive que les invités aient un petit creux, nous vous proposons donc :

Corbeille de fruits frais

25,00 €/corbeille

Plateau de fromage OU de charcuterie (pour 10/12 personnes)

38,00€/ardoise

Croque Monsieur Jambon fromage

3,00€/personne

présence obligatoire d'un personnel



Si vous ne gardez pas de personnel de nuit nous comptons sur vous pour nous ramener les nappages le dimanche ou le lundi dans nos locaux

Logistique

- Livraison, installation du matériel de chauffe et de froid (hors mobilier) Eventuellement, une remorque frigo est installée dès J-2 et branchée sur secteur. - Nappage carré ou rectangle et serviettes en coton blanc pour table de minimum 8 personnes. C'est à vous de prendre en charge la mise en place des tables, chaises et nappes qui sont à récupérer et rapporter dans nos locaux.
- Mise à disposition des arts de la table choisies pour leur élégance : verrerie, couverts, assiettes...
 - Question organisation, merci de valider avec votre site de réception la dépose éventuelle de notre matériel à J-2

Personnel

- Un mariage est une réception exceptionnellement longue, l'amplitude horaire de nos équipes sera donc importante. Pour le confort de cette prestation nous déterminons le nombre de personnel nécessaire (serveurs et cuisinier, selon le nombre de convive)
- Sur la base d'un serveur pour 25 convives (arrondi au supérieur).
 - Le personnel est prévu pour une durée de 7H de prestation, en général de 18H à 1H. Cet horaire dépassé, il faudra prévoir la facturation d'heures supplémentaires.

Boissons

- Les boissons sans alcools sont les suivantes : eau gazeuse, eau plate aromatisée, jus de fruit de qualité en 2 variétés, coca-cola. - Pour le dîner, eau plate , eau gazeuse et café en fin de repas. - Le pain est compris.
- Nous vous laissons le choix et l'approvisionnement des boissons alcoolisées. Notre équipe se chargera du service et prévoiera la verrerie nécessaire sans facturer de droit de bouchon. Cependant merci de nous informer sur quel alcool doit être servit et à quel moment de la soirée.
- Merci de prévoir vaisselle jetable et softs pour la nuit.

Ils nous ont fait confiance...



Wedding planner Les romances de Marie

48 convives

Domaine de flore (81)

Un vin d'honneur et des animations juste excellentes.
Un repas qui nous a comblé autant gustativement que visuellement parlant. Equipe au top. Simple et efficace.



Sabrina et Guillaume

95 convives

Chateau de Caumont (32)

Un grand merci à toute l'équipe d'Artisan Traiteur et a Maxime.

Le rafraîchissement, le vin d'honneur copieux et le repas étaient délicieux !! De plus, servis par une équipe extrêmement agréable, souriante, bienveillante.

Nous avons aussi fait des demandes de repas spéciaux qui ont été respectées.

Le lendemain, nous avons pris le brunch sur un autre site, tout aussi généreux que la veille. C'était parfait ! Et toujours avec une équipe de pro.

Si vous recherchez un bon traiteur et que vous ne voulez pas être déçus, je vous le recommande vivement

Anais et Jean Luc

25 convives

A domicile

Une belle surprise! Maxime et son équipe ont assuré lors de notre mariage. Cocktail et repas de qualité, produits de saison, ont ravi les papilles de nos invités, des plus gourmets aux plus gourmands.

Prestation de grande qualité, serveur présent aux bons moments, timing géré avec professionnalisme, sans s'imposer ou déranger le déroulé. Nous nous sommes régales, l'équipe a grandement participé à la réussite de cette journée, nous recommandons +++ merci beaucoup

Marielle et Séraphin

65 convives

L'entretoise (31)

Merci à Maxime et son équipe qui nous ont régales du vin d'honneur jusqu'au dessert sans oublier les plateaux pour la nuit. Des plats très raffinés, très bons, toutes les générations ont savouré.

Dès le premier contact avec Artisan Traiteur, nous avons été marqués par ses conseils, son professionnalisme . Surtout pour ce thème de romance tropical que nous avons choisi, il a répondu avec une grande qualité et efficacité à nos besoins. Merci beaucoup Maxime et à toute l'équipe d'avoir contribué à rendre cette journée belle. Nous recommandons sans hésitation !

Noémie et Valentin

180 convives

Les Magnolias (12)

Maxime et son équipe ont tout simplement été irréprochables ! Maxime a su nous conseiller et nous accompagner parfaitement tout au long de l'année, il a su être flexible et diplomate. Nous n'avions pas fait de dégustation nous nous sommes basés sur notre feeling : pari gagnant !

Le repas a été délicieux, du vin d'honneur au dessert : des produits frais, de qualité, parfaitement sublimé ! Du personnel souriant et très professionnel ! La mise en place s'est faite sans aucun problème, le service rapide et très fluide... Et pourtant nous étions dans un lieu atypique difficile avec des accès compliqués

Sandy et Marjolaine

120 convives

Domaine de Gaillaguet (31)

Très bon suivi pour la préparation de notre mariage, et excellente prestation pour le jour J!

Clarisse et Yael

65 convives

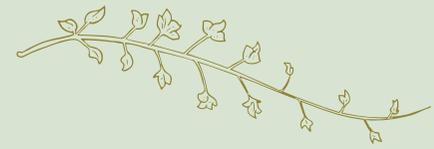
Moulin de Rudelle(31)

Un brunch de très grande qualité et un personnel disponible et agréable . Prestation au-delà de nos espérances... Une merveille. Le buffet était magnifiquement dressé. Nos invités ont tous été conquis et bluffés de la quantité de produits proposés. Rapport qualité/prix au top !





Conditions de ventes



- Chez nous, vous vous engagez pour une date, un fonctionnement... mais votre menu reste modifiable jusqu'à 2 mois avant le jour J.
- Conditions financières :
 - Date réservée au versement d'un acompte de 40 % sur le nombre total estimé de convives.
 - Second acompte de 40% à deux mois du mariage.
- Nombre définitif à confirmer par écrit à J-15, sur lequel nous nous basons pour éditer la facture de solde qui doit impérativement être réglée la veille du jour J.
- En cas de commission imposée par votre lieu de réception, vous vous engagez, par le versement du premier acompte, à régler directement la commission au site loué. Elle ne pourra, en aucun cas, nous être réclamée.
- Nos tarifs sont valables dans la mesure où nous disposons d'un accès à un espace cuisine avec eau chaude et froide, évacuation et de branchements électriques d'une puissance minimale de 10 Kwh

Contactez nous



www.instagram.com/artisantraiteur



www.linkedin.com/in/artisan-traiteur

Demandez un rendez vous téléphonique par mail
artisantraiteuroulouse@gmail.com

www.artisan-traiteur-toulouse.com

