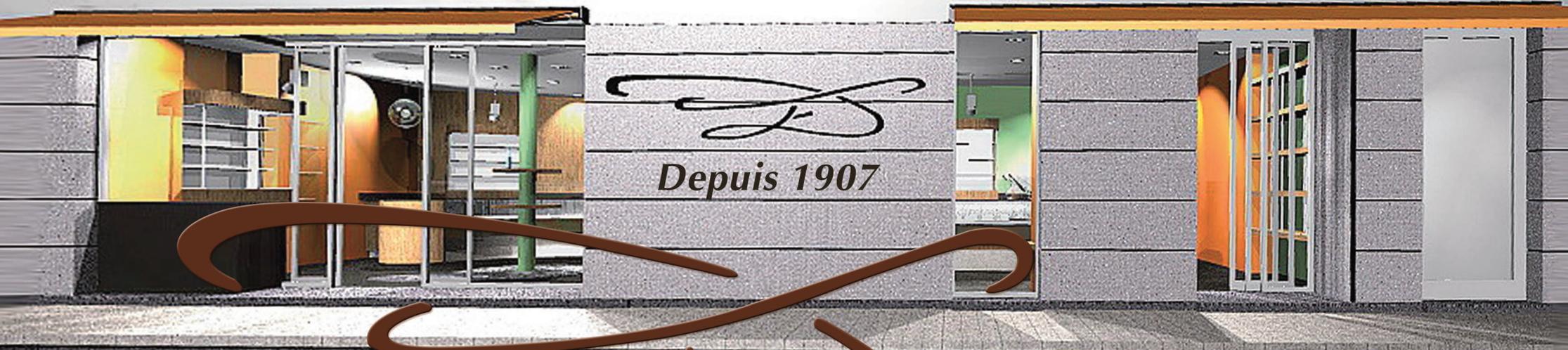


Catalogue Traiteur



boucherie - charcuterie - traiteur

DUTHOIT



Duthoit
Frédéric

67, rue Belle Croix - 59890 Quesnoy sur Deûle

Tél. 03 20 78 91 10 - Port. 06 83 88 45 75 - Fax : 03 20 39 83 43

E-mail : traiteurduthoit@orange.fr - www.duthoit-traiteur.com - <https://www.facebook.com/traiteurduthoit>

Pièces froides traditionnelles

Plateau 16 mini toasts "classiques" : 12,75 €

820

4 mousse de foie volaille-condiments
4 salade crabe-tomate-maïs,
4 poulet curry- jambon de dinde
4 mousse fromage et noix

Plateau 16 mini toasts "Brunoise prestige" : 15,75 €

821

4 ricotta-tartare légumes-brunoise filet mignon fumé
4 tarama-brunoise saumon fumé
4 mascarpone caramel salé- brunoise foie gras-pain épices
4 fromage blanc pesto-jambon cru

Plateau 18 mini navettes variées : 14,90 €

819

6 mousse de canard-julienne cornichons
6 Crabe-écrevisses-effilochée surimi
6 mousse fromagère-râpé de cheddar

Coffret 18 Mini Faluches : 17,60 €

825

6 "Niçois" : thon, mayonnaise-tomate-olives noires
6 "Pique-nique" : jambon beurre-tomate-crudités
6 "Américain" : filet américain-salade sucrine

Plateau mini crudités à croquer : 17,90 €
(emv 50 pièces 4 à 6 pers)

816

bâtonnets carottes, radis, chou-fleur, brocolis,
maïs baby, champignons, tomates cerises, etc...
accompagnés de sauce yaourt



Pièces froides contemporaines et créatives

Plateau 18 club lunch: 14,90 €

6 mousse de foie -pain nature
6 mascarpone-pesto-jambon dinde pain tomate
6 poulet indien -pain curry

827



Le Coffret 12 mini Wraps variés 9,95€

6 mousse tarama-salade perlée-saumon fumé
6 mascarpone-pesto-jambon dinde
6 ricotta-tartare légumes et bacon

829



Plateau 18 mini pains 3 parfums : 13,95 €

6 pain crabe-tomate confites
6 pain asperges-menthe-basilic
6 pain poulet-curry

822



Plateau 6 Coupelles maraîchères : 5,80 €

1 mini fourchette + 1 mini pipette de vinaigrette légère au yaourt
bâtonnets carottes, radis, chou-fleur, brocolis, maïs,
champignons, tomates cerises, etc...

826



Coffret 12 verrines variées : 15,60 €

4 islandaises : mousse de tarama, saumon fumé, perles marines
4 italiennes : mousse pesto, julienne jambon cru, tartare tomate
4 périgourdines : mousse foie gras-caramel beurre salé, brunoise foie gras-pain épices

830



Les Pains surprise

Pains de Campagne

le grand : 72 toasts, 27,95 €

le petit : 35 toasts, 19,45 €

Le St ANTOINE 800 G 801 P

(mousse foie volaille, rosette-beurre, jambon cru beurre pesto, jambon cuit-St Moret)



L'OCEAN 802 G 803 P

(Saumon fumé, salade crabe, thon mayonnaise)

Le "3 SAVEURS" 804 G 805 P

(charcuteries, poisson, fromages)

Pains VIKING

Pain alvéolé polaire, 48 clubs

Le SICILIEN : 22,90 € 810

Coppa-tartare de tomates, jambon de dinde-pesto



Le NORDIQUE : 26,90 € 807

(saumon fumé-beurre, tarama, thonsalade de crabe)

La Surprise "jumeaux-jumelles"

le petit : 811 P 22,60 €

12 navettes + 12 Faluches

le grand : 812 G 39,90 €

24 navettes + 24 Faluches....

(voir composition navettes et faluches variées)



Hérisson

815 G 100 Pics 32,95 €

814 P 50 Pics 21,95 €



Brochettes cocktails : jambon-ananas, tomates cerises-roulades, salami-olives, fromage-fruits secs

Les pièces Chaudes

Coffret mini chauds

831 le grand : 24 minis, 16,75 €

832 le petit : 12 minis, 8,95 €

(mini quiches, mini roulés, mini bouchées, mini pizzas, mini carolines fromage, mini poissons, ...)



833 Coffret 18 Toastinades : 15,80 €

6 crétois : chèvre, tomates, olives
6 Savoyards : reblochon, lardons, crème
6 Suédois : saumon fumé, crème, aneth



834 Coffret 12 exotiques : 5,95 €

4 mini nems poulet
4 mini acras
4 mini samossas boeuf curry



Les pièces Sucrées

828 16 mini "tout chocolat" : 14,80 €

mini entremets, mini macarons, mini éclairs, etc ..

835 16 mini sucrés variés : 14,80 €

mini chou ou éclairs,
mini entremets choco ou fruit,
mini bavares, mini tartelettes,
fruits ou citron, mini merveilleux, etc...



836 12 mini macarons variés : 10,80 €

(mini chou ou éclairs,
mini entremets choco ou fruit,
bavares, tartelettes, etc...)



Les Formules Cocktail

mini 20 pers.

837 Apéritif salé 6 pièces/pers. :
5,00 €/pers.

Cocktail-apéritif-lunch destiné à l'apéritif d'un repas ou tout simplement à un vin d'honneur de mariage, ou d'un repas de famille.

6 pièces salées

1 navette + 1 toast Pain surprise Viking
1 canapé classique + 1 mini panier crudités
1 verrine + 1 assortiment coffret apéritif "8 saveurs"

838 "Mid-Morning or Mid-Afternoon"
Cocktail 9 pièces/pers. 7,00 €/pers.

Cocktail destiné à recevoir entre 2 repas (inauguration, après-thèse, cérémonies officielles, réunion de travail en milieu de matinée ou d'après-midi, etc...)

9 pièces : 6 salées + 3 sucrées

1 navette + 1 toast Pain surprise Viking
1 canapé classique + 1 mini panier crudités
1 verrine + 1 assortiment coffret apéritif "8 saveurs" + 3 mini sucrés



839 Cocktail 12 pièces Dînatoire
8 salées + 4 sucrées : 9,50 €/pers.

Cocktail destiné à se substituer à un repas (midi ou soir), de manière à pouvoir consommer debout ou assis (pause après réunion de travail, crémaillère, inauguration, soiréeentresami(e)s).

12 pièces : 8 salées et 4 sucrées

1 faluche + 1 toast Pain surprise Viking + 1 mini wraps + 1 mini panier crudités + 1 verrine + 1 assortiment coffret apéritif "8 saveurs" + 2 mini à chauffer (ou 2 autres pièces froides) + 4 mini sucrés.

617 Buffet Alto

12,90€ la part

1 Entrée à choisir :

1 Entrée /pers.

- Terrine de Poisson garnie (tr. terrine poisson 50 g, salade, oeufs, riz, tomates, poivrons, maïs, thon, olives)

- Eventail Tomato-mozarella-saucisson sec et ses billes multicolores
(sur lit de salade, tranches successives de mozarella, tomate et saucisson sec, tomates cerises)

Assortiment de viandes, volailles et charcuteries :

- Duo de roti porc et jambon cuit, batonnets Emmental et Cheddar
- Roti de bœuf cuit en chiffonade sur lit de verdure
- duo de Cuisses de Poulet roti et fumé
- nos meilleures charcuteries "maison" (roulades, paté, saucissons, terrines....)

Crudités et Salades

assortiment équilibré de crudités et salades de saison, nous privilégions la fraîcheur.
Les meilleures sélections du moment



618 Buffet Baryton

15,90€ la part

1 Entrée à choisir :

1 Entrée /pers.

- Médaille de Saumon en coquille (tr. saumon cuit 50 g, salade, oeufs, tomates, perles marines, olives)
- Coupelle "Thalassa" (salade, julienne de carotte, tomate, oeuf, surimi, filet de lieu ou colin, crevettes, sauce cocktail)

Assortiment de viandes, volailles et charcuteries :

- Effeillé de Jambon cru et cuit + nos meilleures charcuteries "maison"
- Duo de Roti de bœuf cuit en chiffonade et salami danois
- Pain de veau à la liqueur de coquelicot, bouquet de fleur de légumes
- Cap Canaries : Cuisses Poulet roti, poulet fumé et grignottes, sauce "mojo" et "verde"

Crudités et Salades

assortiment équilibré de crudités et salades de saison, nous privilégions la fraîcheur
Les meilleures sélections du moment

Plateau "Box" Sauces et Condiments : Assortiment de sauces variées froides, olives, cornichons, petits oignons



619 Buffet Soprano

18,90€ la part

Petit "Encas apéritif"

2 verrines/pers.

- 1 verrine "Islandaise" (julienne de saumon fumé, émiette d'écrevisses, crème de ciboulette)
- 1 verrine "italienne" (jambon parmes, tartare tomates, mascarpone)

1 Entrée à choisir :

1 Entrée /pers.

- Médaille de Sole et Saumon en coquille d'habit vert (tr. 60 g, salade, oeufs, tomates, perles marines, olives)
- 1 coupelle "Aïoli marseillaise" (morue, sauce aioli, oeufs, olives, haricots verts, pomme de terre vinaigrette, artichauts)
- Coupelle "Thalassa" (salade, julienne de carotte, tomate, oeuf, surimi, filet de lieu ou colin, crevettes, sauce cocktail)

Assortiment de viandes, volailles et charcuteries :

- Cap Corse : Jambon, Coppa et Pancetta, chorizo, petit ravier de saucisses sèches à grignoter.
- Parfums des Antilles : Mini brochette de dinde curry-coco et ananas, coulis en pipette
- Cap Canaries : Cuisses Poulet roti, poulet fumé et grignottes, sauce "mojo" et "verde"
- Mini paté croute aux noisettes, et son carpaccio de filet mignon,

Salades composées et Panier de Crudités variées (voir p. 2)

assortiment équilibré de crudités et salades de saison, nous privilégions la fraîcheur
Les meilleures sélections du moment

Plateau "Box" Sauces et Condiments

(Assortiment de sauces variées froides, olives, cornichons, petits oignons, beurre portion)



620 Buffet Ténor

22,90€ la part

Petit "Encas apéritif" Le Cubique-club lunch multicolor (env. 1 grand pour 18 à 24 pers., 1 petit pour 12 à 16 pers.)

3 à 4 club/pers.

2 entrées "légères"

- Coupelle de Saumon fumé et terrine de St Jacques au Noilly (30 g de saumon fumé et 1/2 tr de terrine de St Jacques au Noilly (30 g), salade sucrine, oeufs de truite, tomates cerises, perles marines, olives, queue de crevette marinée)
- Macaron de Foie gras de Canard en habit festif (papillon reconstitué avec filet de canard fumé en macaron de foie gras)

Assortiment de viandes, volailles et charcuteries :

- **Cap Méditerranée** : Duo de Jambon de Parme et cuit roti aux herbes, petit ravier de mini involtinis, mini poivrons à la ricotta, tomates cerises et olives marinées à la grecque
- **Cap Antilles** : Mini brochette de dinde curry-coco et ananas, coulis en pipette
- Poulet fumé et son Ravier de grignottes marinées, salade antillaise
- **Cap St Antoine** : Mini paté croute aux noisettes, et son carpaccio de filet mignon fumé, ravier de batons de vache au speck, de chorizo et metka sèches

Salades composées et Panier de Crudités variées (voir p. 2)

assortiment équilibré de crudités et salades de saison, nous privilégions la fraîcheur - Les meilleures sélections du moment

Plateau "Box" Sauces et Condiments

Assortiment de sauces variées froides, olives, cornichons, petits oignons, beurre portion
Buffet Fromage "Régional - ou - Buffet desserts "Paris-Brest"
Assortiment de sauces variées froides, olives, cornichons, petits oignons, beurre portion



Menus et Buffets chauds.....Menus et Buffets chauds.....Menus et Buffets

501

menu Victor Hugo : 13,80 €

Duo chiffonnade aux 2 jambons et son petit puits de billes multicolores (froid)

jambon cuit et cru, le tout garni de lardons poêlés, sur lit de salade, courgette taillée garnie de mini tomates cerises, billes de mozzarella)
ou

Notre assiette Ch'ti (froid)

Potjvleish, terrine des 3 Monts, mignon de porc fumé des hauts pays - Pomme de terre vinaigrette, pousse de betterave, feuille d'endive)

Gâteau de boeuf en pyramide au Bourgueil de Loire

Paleron de boeuf mariné vin rouge Bourgueil entouré de farce, nappé de sauce "bourguignonne", petits oignons grelots, lardons...

Marmiton tajine d'agneau, amandes effilées et miel

viande sélectionnée par nos soins... toast pain épice séparé, base 350 g en sauce/pers.

ou.....

Jambon braisé laqué au Porto blanc

tranches épaisses suées au beurre et déglacées échalotes et vin cuit

2 garnitures au choix (sur la carte cuisine)

502

menu Arthur Rimbaud: 16,90 €

Assiette "papillon de canard" en habit festif (froid)

(Papillon reconstitué en filet de canard fumé et macarons de foie gras, gésiers poêlés aux petits lardons, et salade mixte)
ou.....

Assiette de saumon rose et son puits de perles (froid)

(saumon cuit, courgette ou tomate garnie de salade perlée, crevette sur lit de salade et sauce mayonnaise

Mijoté épaule de veau "à l'ancienne", façon blanquette

("à l'ancienne": réduction jus de cuisson, vin blanc, crème, oignons grelots, champignons paris, carottes)

ou.....

Marmiton de fondant de canard au miel et amandes effilées

canard émincé sans peau, sué beurre, déglacé vin liquoreux et miel

ou.....

Gigot d'agneau farci, sauce parisienne

2/3 de gigot et 1/3 de farce pour un roti moelleux accompagné d'une sauce issue d'une réduction de vin blanc, échalotes et tomates

2 garnitures au choix (sur la carte cuisine)

503

menu André Verlaine: 19,80 €

Notre Assiette de foie gras "artisanal maison" (froid)

(tr. de foie gras de canard entier "maison" garni avec confit de figues en mini verrine et mini tatin de pomme, gelée pilée au Gewurztraminer)
ou.....

Assiette scandinave (froid)

50 g saumon fumé, 30 g Flétan ou truite fumé, blinis-tarama, duo tartare légumes, crevette, tartare saumon-St jacques, façon "gravlax"

Mijoté épaule de veau "à l'ancienne", façon blanquette

("à l'ancienne": réduction jus de cuisson, vin blanc, crème, oignons grelots, champignons paris, carottes)

ou.....

Marmiton de fondant de canard au miel et amandes effilées

émincé de filet de canard sans peau, sué au beurre, déglacé au vin liquoreux et miel

ou.....

Gigot d'agneau farci, sauce parisienne

2/3 de gigot et 1/3 de farce pour un roti moelleux accompagné d'une sauce issue d'une réduction de vin blanc, échalotes et tomates

2 garnitures au choix (sur la carte cuisine)

Buffets "Chaud-froid" (pour vos Réceptions à thème,

21,95 € avec dessert
17,80 € sans dessert

minimum 30 pers.
matériel compris, scénographie comprise

Après un apéritif copieux ou "semi-dinatoire" ou après une entrée froide (à l'assiette ou en buffet), il vous est possible d'envisager la suite de votre repas, sous forme de buffet composé d'un ou 2 plats chauds, accompagnés de leurs garnitures. Cette formule convient très bien sous forme de "buffets tajines", "couscous" ou "paella" ou à thème", etc...

MAGHREB

Buffet Froid

Boulgour oriental
Salade de pois chiches
Salade mechouia

chaud

couscous
ou Tajines variés
merguez
boulette agneau à la marocaine
semoule - boulgour

Dessert

Pâtisseries orientales

ASIE

Buffet Froid

3 Sushis ou makis (suppl. 3,00 €/p.)
Chips de crevettes
Queue crevettes marinées
sauce nuoc mam
salade fraîcheur soja

Buffet chaud

Nems volaille-salade+menthe
porc changaï
Nouilles Thaï sautées
Poulet Pékin ou Teriyaki
Riz Cantonais

Buffet dessert

Litchis en salade - poire au miel
Boule de coco - nougats

ITALIE

Buffet Froid

salade pates italienne - antipastis
jambon cru-melon ou avocat
Trio moza-felino-romana
Tomate romana farcie riz catalan

Buffet chaud

Minestrone napolitain
Pizzas
pennes à la bolognaise
lasagnes au pesto
saltimbocca de veau au parmesan
Polenta à la ricotta

Buffet dessert

Tiramisu
panacotta à la mangue
rizotto au chocolat

ESPAGNE

Buffet Froid

Tapas variés
piquos serano-melon
piquos chorizo- olives
gaspacho andalous

Buffet chaud

Paella
fabada des asturies
(cassoulet saucisses et chorizo)
pomme de terre canarienne
Quinoa andalouse

Buffet dessert

gâteaux espagnols
cuajada au yahourt (clafoutis)
tarta de queso (fromage)

Amérique du Sud

BuffetFroid

Chips Tortillas
Guacamole frais
confit poivrons-tomates

Buffet chaud

soupe colombienne
galettes tortillas
émincé de poulet tex -mex
Chili con carne
Boeuf à laTequila
Feijoada brésilienne
dariole de riz

Buffet dessert

carpaccio d'ananas et mangue
crème brûlée Pina colada
mousse chocolat blanc coco

GRECE

Buffet Froid

Mezze grecs (feta, olives...)
Tzaziki, légumes
salade des cyclades
aubergines, courgettes grillées

Buffet chaud

Moussaka
Kefteðès - semoule
(boulettes d'agneau en sauce)
gyros et galette
sauce pita

Buffet dessert

yahourt au miel
Tarte pomme cannelle
pâtisseries grecques
pâtes filo sucrées

Grillade sur pierre



775 Plateau "Jo" : 5,50 €/pers.

(plateau décoré, 3 variétés, 225 g/pers.)

80 g boeuf
60 g dinde -poulet
60 g mignon porc
25 g saucisse



777 Plateau "Jack" : 7,90 €/pers.

(plateau décoré, 4 variétés, 250 g/pers.)

80 g boeuf
70 g dinde ou poulet
50 g canard
50 g mignon porc
2 oeufs de caille



778 Plateau "Haddock" : 7,40 €/pers.

(plateau décoré, 5 variétés, 250 g/pers.)

Queues de crevettes
Colin pané aux baies roses
Saumon frais mariné aneth
Noix St Jacques beurre d'ail
Pincés crabe marinées curry
citron, mayonnaise fraîche



Location et caution Matériel Pierrade

779 - Plancha (2 à 4 pers.) : 5,00 €/location
caution matériel : 20,00 € 917

779 - Plancha (4 à 6 pers.) : 8,00 €/location
caution matériel : 30,00 € 917



Gourmets



771 Gourmet "Fiona" : 7,20 €/pers.

(plateau décoré 6 variétés, 200 g/pers.)

mini steak boeuf nature, escalope de dinde au curry, mini saucisse, mini francfort en robe de lard et fromage, 2 oeufs de caille, 1 galette rosti de légumes et pomme de terre



772 Gourmet "Shrek" : 8,60 €/pers.

(plateau décoré, 7 variétés, 250 g/pers.)

mini steak boeuf nature, filet de caille mariné au beurre d'ail, escalope de dinde au curry, mini saucisse, aiguillette de canard, 2 oeufs de caille, 1 galette rosti de légumes et pomme de terre

779 Location Matériel
Gourmet : 1,90 €/pers.



+ Caution : 10,00 €/appareil de 2 pers.
pate combustible indiv., support brûleur
2 pers., poêle, spatule bois. 917

Forfait légumes

pour Pierrades, Fondues et Gourmets

La "Plancha Légumes"

à chauffer sur pierrades ou poeles

250 g/pers./6 variétés

769

Champignons,haricots verts,PdT Charlotte,poivrons, baby maïs,oignons émincés

3,90 €/pers.

Le Plateau Crudités

à manger froid séparé

250 g/pers./6 variétés

622

6 variétés des meilleures sélections du moment
carottes râpées, celeri rémoulade, betteraves rouges, salade coleslaw,
pomme de terre vinaigrette, taboule, concombres, tomates

3,65 €/pers.

Kits du Boucher



Kit Hamburger : 3,65 €/p.

1 pain hamburger
1 tr. Fromage
1 tr bacon
1 steak haché 125 g
oignons émincés
sauce hamburger



770

785 Kit Pita : 3,95 €/p.

1 faluche
150 g volaille pita
oignons émincés
tomates émincées
sauce pita



Option agneau ou boeuf : suppl. 1,00 €/pers.

786 FONDUE
Mixte : 6,95 €/p.

250 g/pers.
présentation sur plateau
décoré, (mini 2 pers.)

100 g boeuf
50 g filet mignon porc
50 g filet dinde
50 g filet canard

Plateaux Fondues

783 FONDUE
Boeuf : 5,80 €/p.

200 g/pers.
présentation sur
plateau décoré
(mini 2 pers.)

Kit Raclette



- Forfait Charcuterie : 3,95 €/pers.
plateau décoré, 6 variétés, 180 g/pers.
(bacon, jambon blanc, jambon
cru, roulade, poitrine fumée,
saucisse morteau)

780

- Forfait Fromage : 2,80 €/pers.
plateau décoré, 150 g/pers.
tranché, 1ère qualité

781



Carte Barbecue

Les Saucisses (60 à 80 g pièce)

- Barbecue 14,90€/kg 161
pur porc, sauce poivre vert douce
 Herbes : 15,80 € kg 162
pur porc, herbes provence et persil
 Curry-Coco : 16,90 €/kg 163
épices indiennes, ananas
 Maroilles : 16,90 €/kg 164
pur porc, maroilles 10 %
 Tex-mex : 16,90 €/kg 165
porc, boeuf, épices tex-mex

- Merguez : 15,98 €/kg 160
boeuf, agneau, épices
 Chipolatas : 14,88 € kg 171
porc et veau
 Volaille : 16,98 €/kg 168
porc-veau 40%, volaille 60 %

Divers

- araignée de porc marinée 19,98 €/kg 166



Grillades-viandes-volailles

- Pavé boeuf mariné : 22,95 €/kg 149
beurre d'ail, sel, poivre
 Boeuf pour brochettes : 22,95 € kg 150
1ère qualité
 Côtes à l'Os: 21,95 €/kg 014
natures ou marinées
 Côtes agneau marinées : 22,95 €/kg 081
natures ou marinées
 Côtes porc marinées : 11,90 €/kg 105
échine ou secondes
 Travers porc marinés (Ribs) : 11,95 €/kg 157
natures ou marinées
 Pilon poulet mariné : 12,95 €/kg 678
natures ou marinées
 Grignottes poulet marinées : 19,95 €/kg 048
cuites, Herbes ou mexicaines, manchons de poulet



Brochettes viande-volaille

- Brochette de boeuf 151
(nature ou mariné paprika, pièce d'env. 180 g, 18,90 €/kg)
 Brochette d'agneau 153
(nature ou mariné thym-romarin ou pita, pièce d'env. 180 g, 19,90 €/kg)
 Brochette Mexicaine 154
(agneau et boeuf haché, forme de batonnet, env 60-70 g/p., 17,95 €/kg)
 Brochette de filet mignon de porc 156
(nature ou mariné à la diable, pièce d'env. 180 g, 17,90 €/kg)
 Brochette Rumba 155
(Poitrine de porc maigre, roulée avec fines herbes, sel, env 120 à 150 g p. 15,95 €/kg)
 Brochette de Volaille 152
(nature ou mariné curry-coco, pièce d'env. 180 g, 15,90 €/kg)
 Brochette de Canard, mangue-pêche 688
(Filet canard v. 150 g, 19,95 €/kg)
 Brochette Rigoletto (spécial Enfants) 159
(env.140 g, 2 nuggets, 2 pilons ou grignottes poulet, tomate cerise, 17,95 €/kg)

CARTE Féculents-légumes

- Brochette charlotte-légumes 150
(Pomme de terre et légumes, pièce d'env. 180 g, 14,90 €/kg)
 Brochette charlotte-lardons 151
(Pomme de terre et lardons, pièce d'env. 180 g, 14,90 €/kg)
 Brochette Pommes sautées au romarin 152
(quartiers de pomme de terre cuite sautée, pièce d'env. 150 g, 14,90 €/kg)
 Pommes de terre en robe des champs 153
(en papillote d'alou)
 à la crème de ciboulette, etc....
 Ratatouille 154
(légumes frais, "fait maison" : 13,90 €/kg)
 Riz provençal 155
(Riz, tomates concassées, herbes aromatiques : 11,90 €/kg)



Formules plateaux - buffet

Plateau viande-volaille "Cow Boy" : 7,95 €/pers.

- 1/2 merguez (env, 40g)
 1/2 Saucisse barbecue (env, 40g)
 1 Pavé de boeuf mariné (env, 120g)
 1 pilon de poulet mariné (env. 120g pièce)

Plateau viande-volaille "Teenagers" : 5,95 €/pers.

- 1 pt Saucisse barbecue (env, 60g)
 1 brochette rigoletto (env. 150g)
 2 nuggets, 2 grignottes poulet, tomate (env. 150g)
 1 ribs (env. 150g)

Buffet

"Jolly Jumper" : 13,90 €/pers.

Plateau féculents-légumes à réchauffer : 250g/pers. "Tennessee" : 4,80 €/pers.

- Brochette végétarienne 150 g pièce *baby mais, tomates, oignons, poivrons,*
 100 g Quartiers pomme de terre sautées au romarin
 100 g Pommes Charlotte au beurre d'ail
 Pommes de terre en robe des champs en papillote, à la crème fraîche, etc...



Plateau crudités-salades à consommer froid : 250g/pers. "Texas" : 4,80 €/pers.

- salade western *(pomme de terre, poulet grillé, maïs, ketchup, légumes)*
 salade coleslaw *(chou blanc, carottes, oignons)*
 Salade Californienne *(riz, maïs, ananas, carottes, poivrons, raisins)*
 Taboulé au poulet grillé
 Chips barbecue

Divers -garnitures-matériel

Location Barbecue inox 20-40 pers.) : 19,80 €/48H00 779

(115 x 40 x 85 hauteur) 2 compartiments, pieds mobiles caution 150,00 € (matériel rendu sale, débarassé du charbon de bois)

charbon de bois 3,95 €/2 kg
 sac de 2 kg épuré "sol" (prévoir 4 kg/barbecue)

Location plancha électrique

Plancha (2 à 4 pers.) : 5,00 €/location, caution matériel : 20,00 €
 Plancha (4 à 6 pers.) : 8,00 €/location, caution matériel : 30,00 €



Les Colis, les Affaires, à même qualité !

COLIS 1

- 1 kg merguez *(soit env.12-14 pièces)*
 + 1 kg saucisse barbecue *(soit env.12-14 pièces)*
 = - 15 %
Soit 26,25 € les 2 kg *(au lieu de 30,88 €)*



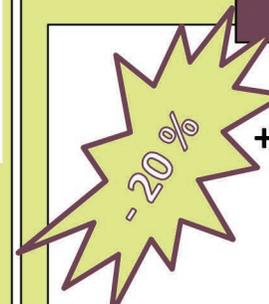
COLIS 2

- 1 kg brochettes boeuf *(soit env.5-6 pièces)*
 + 1 kg brochettes dinde *(soit env.5-6 pièces)*
 = - 12 %
Soit 29,88 € les 2 kg *(au lieu de 33,96 €)*



COLIS 3

- 1 kg Pilon poulet fermier marinés *(soit env.8-10 pièces)*
 + 1 kg Cotes échine marinées *(soit env.4-5 pièces)*
 = - 20 %
Soit 19,88 € les 2 kg *(au lieu de 24,85 €)*



COLIS 4

- 1 kg Taboulé *(au poulet grillé)*
 + 1 kg carottes rapées *(fraîches "maison")*
 = - 20 %
Soit 19,90 € les 2 kg *(au lieu de 24,88 €)*



Formules Boissons Vin d'honneur

La base sans alcool de nos 4 Formules est identique

Jus d'orange : 1 bout. 1 l. /8 pers.
Coca cola ou sodas : 1 bout. 1 l. /8 pers.
Eau plate, eau gazeuse : 1 bout. 1,5 l./5 pers.

A cette base, nous proposons 4 variantes, **tout compris**

Formule 1 " Vin pétillant" : 4,77 €/p.

Vin pétillant Blanc de Blanc PIERLANT
1 bout. 75 cl/3 à 4 pers.

Formule 2 " Méthode" : 5,76 €/p.

Méthode Traditionnelle MONTLOUIS
1 bout. 75 cl/3 à 4 pers.

Formule 3 " Crémant" : 6,56 €/p.

Crémant d'Alsace ou de Loire
1 bout. 75 cl/3 à 4 pers.

Formule 4 " Champagne" : 9,09 €/p.

Champagne brut Veuve Pelletier ou Jacques Chaput
1 bout. 75 cl/3 à 4 pers.



BOISSONS à la carte

prix TTC départ magasin sans service

Eau plate 1,5 l. : 1,95 € - Eau gazeuse 1 l. : 2,00 €
Jus de Fruit 1 l (orange...) : 3,50 €
Sodas 1 l. (Coca-cola, etc...) : 3,80 €
Vin pétillant Blanc de Blanc PIERLANT 75 cl : 8,31 €
Méthode Traditionnelle MONTLOUIS 75 cl : 10,70 €
Crémant de Loire ou Alsace 75 cl : 13,09 €
Champagne brut : 23,68 €
Bière 75 cl (3 monts, Goudale) 3,95 € (ou au fût)
Cidre fermier doux ou brut : 3,95 €
Whisky extra 0,70 cl : 29,90 €

Décoration, Vaisselle, nappages, Service

Scénographie, décoration à thème (sur Devis)

Il est possible de personnaliser votre décoration (nappage de couleurs, chemin de table, candélabres....)
Des centres de table fleuris peuvent aussi être prévus
Il faudra préciser si vous souhaitez que votre vin d'honneur soit intégralement installé sur buffet ou s'il vous faut une réserve sur plateaux (à servir dans la salle)

Location matériel ou vaisselle pièce (sur Devis)

Il est également possible de louer de la vaisselle (verres, flûtes, couvert, etc....) à partir de 0,30 € pièce
Comptez un budget prévisionnel de 0,60 à 1,00 €/pers. pour vin d'honneur - du matériel (tables, chaises, mange-debout....)
par exp loc. mange debout nappé diam 80 : de 15 à 24,00 € suiv. taille

Nappages et serviettes (sur Devis)

- Nappage ou serviettes jetables intissés (blanc ou couleurs)
 - Nappage ou serviette Coton (blanc ou couleurs)
- Une caution est demandée pour ce nappage

Comptez un budget prévisionnel de 0,60 à 1,50 €/pers. pour un cocktail dînatoire ou vin honneur debout

SERVICE Vin honneur (sur Devis)

Cette prestation est facturée au forfait ou à l'heure effectuée
Il faut compter 1 serveur pour 30 à 40 pers. et pour un service d'une durée moyenne de 3 à 4 heures
(le service comprend la mise en place de la salle, la présentation du vin d'honneur, le service de vos invités et la remise en place de la salle)
Comptez un budget prévisionnel de 2,50 à 3,50 €/pers. pour vin d'honneur selon type de prestation (chaud, froid, nombre d'invités, etc...)



Les Formules Vin d'honneur

mini 100 pers.

Vin d'honneur "Arum" : 3,40 €/5 pièces/pers.

Exemple base 100 pers., soit 500 pièces
(variétés au choix à la carte)
2 triangles PS/pers., soit 3 grands Pains (de 70 pièces)
1,5 navettes/pers., soit 150 pièces
1,5 sucrés/pers., soit 150 pièces

Vin d'honneur "Rose" : 4,40 €/6 pièces/pers.

Exemple base 100 pers., soit 600 pièces
(variétés au choix à la carte)
1 triangle Pain polaire viking/pers., soit 2 pains
1 triangle PS campagne/pers., soit 2 grands Pains
1 navette/pers., soit 100 pièces
1 club-lunch/pers., soit 100 pièces
2 sucrés/pers., soit 200 pièces



Vin d'honneur "Orchidée"

5,70 €/7 pièces/pers.

Exemple base 100 pers., soit 700 pièces
(variétés au choix à la carte)
1 triangle Pain polaire viking/pers., soit 2 pains
1 triangle PS campagne/pers., soit 2 grands Pains
1 navette/pers., soit 100 pièces
1 club-lunch/pers., soit 100 pièces
2 sucrés/pers., soit 200 pièces
1 mini verrine salée/pers.

Conditions générales de Vente Traiteur (pour particuliers)

Votre commande traiteur ne sera validée qu'après ces 2 conditions :

- 1) versement d'un acompte de 50 % de la prestation (par chèque, CB ou espèces contre reçu d'un ticket de caisse magasin)

au plus tard 15 jours avant la date de la réception pour les commandes >1000,00 €

au plus tard 1 semaine avant la date de la réception pour les commandes <1000,00 €

(le solde étant à régler lors du retrait au magasin ou lors de la livraison)

- 2) dépôt d'un chèque de caution

Un chèque caution vous sera demandé pour toute commande traiteur nécessitant du matériel ou de la vaisselle.

Le matériel doit être rendu propre au plus tard le Jeudi soir 19 H 00 suivant la réception du Week end précédent, le chèque de caution vous étant ainsi restitué, s'il n'y a pas de détérioration constatée (tout ou partie du chèque de consignation pouvant être encaissé)

Identification et valeur des Cautions

- pour les Buffets, cocktails, repas : 40,00 €/tranche de 10 pers. (Signalons, par exemple, que chaque présentoir ou escalier traiteur, PVC, polystyrène ou verre vaut en moyenne neuf de 20.00 à 250.00 € pièce)

- petite pierrade électrique : 25.00 €, 40.00 € la grande

- petit réchaud électrique : 25.00 €, 40.00 € le grand

- appareil gourmet 2 pers. : 10,00 €

- Couscoussière : 40.00 €

- Barbecue inox 20 à 40 pers : 150.00 €

- Four Etuve électrique 10 niveaux : 350.00 €

et Caution sur estimation pour location vaisselle ou autre matériel

Livraisons

• Forfait minimum fixe (départ camion) de 10,00 € dans un rayon de 0 à 5 Km (0 à 10 Km AR)

• Offertes pour toute commande > 200.00 € dans un rayon de 10 Km (20 Km A-R)

• Offertes pour toute commande > 400.00 € dans un rayon de 20 Km (40 Km A-R), etc...

• Facturation à 0.92 € TTC/Km au delà

Non compris dans les Tarifs affichés - Remarques

• Le nettoyage du matériel rendu sale.

• Le service, le nappage, les serviettes, les boissons, la vaisselle, les décorations, la livraison, la scénographie

• Toute commande par mail, Fax ou SMS doit être confirmée par tél. au 03 20 78 91 10



Buthoit
Frédéric