



ANGLES TRAITEUR

SARL ALBERTO

Traiteur événementiel

Boucherie - Charcuterie

44 avenue de Gameville - 31650 ST ORENS

www.traiteur-angles.com - traiteurangles@gmail.com

Tél : 05 61 39 91 71

DEVIS MARIAGE

Mr & Mme

ANGLES TRAITEUR SARL ALBERTO

Entreprise Artisanale et éco - responsable :

- ✚ Produits principalement régionaux :
- ✚ Nos Viandes : bœuf, veau, porc, agneau proviennent de l'Aveyron
- ✚ Le Foie gras frais de canard du Gers est cuit au torchon « maison »
- ✚ toute notre volaille est élevée en liberté dans les bois des Landes, nourriture végétale saine et naturelle.
- ✚ Le Saumon frais sauvage d'Ecosse est fumé « maison »
- ✚ Les fruits et légumes primeurs locaux



Notre offre comprend :

- La conception de votre cocktail est élaborée dans notre laboratoire avec des matières premières de grande fraîcheur dans toutes les normes sanitaires requises.
- Produits de qualité pour une cuisine faite maison
- Livraison en véhicule frigorifique
- Conditionnement en plateaux traiteurs jetables
- Nappage du buffet déperlant, indéchirable et épongeable en non tissé de couleur.
- Serviettes noires non tissé au logo Angles Traiteur
- Verrerie et vaisselle à usage unique dont assiettes recyclables en pulpe de cane.
- Le repas étant en finger food vous n'avez pas besoin de couverts
- Mise en place du buffet



ANGLES TRAITEUR

SARL ALBERTO

BOUCHERIE - TRAITEUR EVENEMENTIEL
44 avenue de Gameville - 31650 SAINT ORENS
Tél : 05 61 39 91 71 - traiteurangles@gmail.com

Mr & Mme
Adresse mail :
Téléphone :

*** Menu GARONNE ***

~~

Animation Foie Gras à volonté devant les convives au buffet :

Foie Gras maison mi-cuit et Foie Gras cuit et son chutney de fruits de saison
Et leurs petits pains grillés et pains aux mendiants

~~

Animation chaude devant les convives au buffet :

Mini-sablé croquant, crème légère et saumon fumé maison
Assortiment de mini-cakes moelleux, salés gourmands
Brioche à la tomate, émincé de boeuf, crème moutarde et tomate séchée
Tartelette au fromage de chèvre et tomate confite, magret séché de canard du Sud-Ouest
Sucette de gambas marinée au basilic, gingembre et yuzu
Mini-pain de campagne, crème provençale, jambon de Parme et parmesan
Briochin au thé matcha, filet de poulet, crème onctueuse au curry et tomate séchée
Gambas en cage de pomme de terre
Croustillant de poulet curry coco
Gousset de crevettes
Bouchée aux escargots de Bourgogne et beurre persillé
Verrine tomate confite, Perles océanes aux Pétoncles

~~

Plat chaud servi à table

Suprême de pintade aux champignons du moment
(girolles, cèpes ...)

ou

Tournedos de boeuf à la réduction de banyuls

ou

Filet de canette et son jus aux truffes

~~

2 garnitures au choix : *gratin dauphinois, gratin sarladais, fondant de courgettes, tomate provençale, mille-feuilles de légumes confits, gratin dauphinois aux cèpes ou à la truffe, ...*
liste non exhaustive suivant la saison

~~

Plateau de fromages affinés par un Meilleur Ouvrier de France sélection (5 sortes)

~~

Gâteau de soirée et son coulis de fruits exotiques

ou

Pièce Montée à thème et sa nougatine (3 choux par personne)

70,00 € TTC / personne (TVA 10 %)

ANGLES TRAITEUR

SARL ALBERTO

BOUCHERIE - TRAITEUR EVENEMENTIEL
44 avenue de Gameville - 31650 SAINT ORENS
Tél : 05 61 39 91 71 - traiteurangles@gmail.com

Mr & Mme

Adresse mail :

Téléphone :

Menus Mariage *

*Tous nos tarifs TTC sont calculés sur la base d'un taux de TVA à 10%

Sont compris :

Petits pains individuels, café, nappage et serviette tissu, vaisselle, verrerie, couverts et service.

Nous ne prenons pas de droit de bouchon, ni de dépassement horaire.

Nous nous déplaçons gratuitement dans toute la région

à partir de **55,00 € TTC/pers.**

Foie Gras de Canard du Sud-Ouest mi-cuit et son pain
mendiant et
chutney de fruits de saison

ou

Gravlax de saumon mariné par nos soins, fraîcheur de
concombre
et huile vierge aux agrumes et framboise

Sorbet alcoolisé au choix
(*Normand, Moscovite, Gascon, etc.*)

Suprême de pintade aux champignons du moment
(girolles, cèpes ...)

ou

Pavé de veau du Gers Label Rouge et son jus de viande

ou

Poisson selon le cours

*2 garnitures de légume au choix : gratin dauphinois, gratin
sarladais, fondant de courgettes, tomate provençale ...
liste non exhaustive suivant la saison*

Plateau de fromages affinés (5 sortes)

Gâteau « de Soirée » et son coulis (*parfum à définir*)

ou

Pièce Montée à thème et sa nougatine (3 choux/pers.)

à partir de **65,00 € TTC/pers.**

Salade gersoise à l'huile de truffe (jeunes pousses, foie gras,
cou

farcé, magret séché et autres pièces selon saison)

ou

Duo de tartares saumon fumé et saint jacques à l'huile
vierge aux
agrumes et framboise

ou

Duo de foie gras de canard du Sud-Ouest et sa poire
caramélisée et
chutney de fruits de saison

Sorbet alcoolisé au choix
(*Normand, Moscovite, Gascon, etc.*)

Tournedos de bœuf à la réduction de banyuls

ou

Filet de canette et son jus aux truffes

ou

Cassolette de saint jacques et écrevisses à la bisque de
homard en
croûte légère

*2 garnitures de légumes au choix : mille-feuilles de légumes
confits, gratin dauphinois aux cèpes ou à la truffe, ...
liste non exhaustive suivant la saison*

Plateau de fromage composé par un Meilleur Ouvrier de
France

Gâteau « de Soirée » et son coulis (*parfum à définir*)

ou

Pièce Montée à thème et sa nougatine (3 choux/pers.)

ANGLES TRAITEUR

SARL ALBERTO

BOUCHERIE - TRAITEUR EVENEMENTIEL
44 avenue de Gameville - 31650 SAINT ORENS
Tél : 05 61 39 91 71 - traiteurangles@gmail.com

Mr & Mme

Adresse mail :

Téléphone :

Cocktails mariage *

Tous nos tarifs TTC sont calculés sur la base d'un taux de TVA à 10%

13 € TTC/pers.

Palette de charcuterie artisanale : chiffonnade de serrano, saucisson, chorizo...
Mille-feuille de foie gras aux noisettes
Assortiment de mini-cakes salés gourmands
Briochin au thé matcha, filet de poulet, crème onctueuse au curry et tomate séchée
Verrine fraîcheur quinoa, petits légumes et cranberries
Saumon fumé maison, blinis au froment et crème légère
Mini-wrap fraîcheur au thon, fromage frais et pêche fruit
Brioche à la tomate, émincé de boeuf, crème moutarde et tomate séchée
Gambas en cage de pomme de terre
Mini-brochette de volaille teriyaki

14€ TTC/pers.

Palette de charcuterie artisanale : chiffonnade de serrano, saucisson, chorizo
Assortiment de mini-cakes salés gourmands
Pic'apéro champêtre
Mini-sablé croquant, crème légère et saumon fumé maison
Briochin au thé matcha, filet de poulet, crème onctueuse au curry et tomate séchée
Foie gras de canard du Sud-Ouest mi-cuit sur pain de campagne aux mendiants
Saumon fumé maison, blinis au froment et crème légère
Parmentier de canard à la patate douce
Croustillant de poulet curry coco
Risotto parmesan et pesto provençal
Grignotte de poulet mariné

15€ TTC/pers.

Palette de charcuterie artisanale : chiffonnade de serrano, saucisson, chorizo
Mini-pain de campagne, crème provençale et parmesan
Pic'apéro champêtre
Bouchée de tartare de concombre et piquillos farcis au thon, abricot moelleux
Mini-bagel pavot au foie gras, chutney de fruit
Sucette de gambas marinée au basilic, gingembre et yuzu
Tartelette au fromage de chèvre et tomate confite, magret séché de canard du Sud-Ouest
Croustillant de poulet curry coco
Nids croustillants « veggie » aux saveurs du monde
Bouchées aux escargots de Bourgogne et beurre persillé
Mini-pita farcie façon kebab, viande marinée et petits légumes

16€ TTC/pers.

Palette de charcuterie artisanale : chiffonnade de serrano, saucisson, chorizo
Mini-pain de campagne, crème provençale et parmesan
Pic'apéro champêtre
Bouchée de tartare de concombre et piquillos farcis au thon, abricot moelleux
Mini-bagel pavot au foie gras, chutney de fruit
Sucette de gambas marinée au basilic, gingembre et yuzu
Tartelette au fromage de chèvre et tomate confite, magret séché de canard du Sud-Ouest
Gambas en cage de pomme de terre
Croustillant de poulet curry coco
Risotto parmesan et pesto provençal
Bouchées aux escargots de Bourgogne et beurre persillé