



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 champêtre

N° A.C. 2019BDCAC04500

Date:

Heure:

Lieu:

Nom demandeur:

Numéro téléphone :

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 canne.
- 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

N° A.C. 2019BDCAC04500 Prestation de service traiteur

Lot n° 1 prestige

Service :

Nom du demandeur :

Mail :

DEVIS Buffet champêtre

Buffet froid Saveurs d'Antan

Buffet de crudités (3 variétés) :

Taboulé oriental, taboulé tutti frutti, salade océane, salade landaise, salade exotique...

Plateau de Charcuterie artisanale

Terrine de Poisson selon saison

Plateau de viandes froides :

carré de porc aux herbes, boeuf rôti, poulet Tex-mex

(petite sauce, moutarde, cornichons, beurre)

Brochette de Fromages affinés

Dessert maison :

Croustade aux pommes à l'Armagnac

ou

Tarte de saison aux fruits

23€_{TTC}/pers. (TVA 10%)

~~

Buffet froid Sucs et Saveurs

Terrine de volaille fourrée au Foie Gras et Sauternes sur pain aux mendiants

Coupelle de salade de Perles marines et Saumon gravelax

Plateau de Charcuterie artisanale

Pavé de Saumon cuit aux herbes en sabayon de basilic

Plateau de viandes froides :

carré de veau aux herbes, boeuf rôti, poulet à l'Indienne

(petite sauce, moutarde, cornichons, beurre)

Plateau de Fromages affinés

Dessert maison (*à définir avec le client*)

à partir de **28€_{TTC}/pers.** (TVA 10%)

A votre charge : les tables nécessaires pour le buffet.

Tous nos produits sont élaborés dans nos ateliers pâtisserie, traiteur dans le respect de la tradition avec des produits frais régionaux et de fabrication maison



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

quelques exemples de nos créations

