



Traiteur Évènementiel



Votre réception, Notre métier

Traiteur Évènementiel Créateur de Réceptions

Albi – Toulouse – Montauban – Rodez

Plaquette Mariage Saison 2025 / 2026

Vins d'honneur – Stations – Menus
Boissons – Repas du lendemain

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous présenter nos offres personnalisées pour la saison 2025 / 26.

Une journée exceptionnelle mérite une prestation d'exception.

Notre service traiteur vous propose une large gamme destinée à répondre à vos attentes durant ce jour important.

Nous restons à votre disposition pour vous conseiller et vous accompagner au mieux dans le choix de vos menus et l'organisation de votre repas.

Toujours soucieux de la qualité de nos productions et de notre impact environnemental, nous ne travaillons que des produits frais et privilégions les matières premières de nos fournisseurs locaux en circuit courts.

Gage de notre sérieux, nous avons reçu l'Agrément Sanitaire Européen pour notre laboratoire.

Cette recherche de qualité, nous la déclinons à tous les niveaux :

Le service traiteur, nos Chefs de cuisine et Maîtres d'hôtels, nos services administratifs...

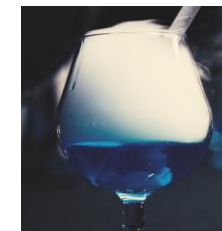
Pour que votre journée, soit la plus belle.

Patrick et ses équipes.



Le Vin d'Honneur

Pour vous accueillir ainsi que vos invités, nous vous proposons
notre cocktail signature de bienvenue (le soft fumant)



Notre collection originale de Canapés

Large choix de canapés élaborés à partir
de produits frais qui peuvent changer
au gré des produits de saisons

Nos Briochains

Foie gras de Canard et son Chutney de Figues
Mousseline de Saumon fumé maison et Yuzu
Fromage & Noix
Pan Bagnat revisité

Nos Verrines

Bloc de Foie gras de Canard – Compotée de Pommes
Coulis de Tomate – Mousse Pesto – Mozzarella – Tomates séchées
Salade d'Orzo aux petits légumes croquants
Tartare de Saumon fumé – Mousse de Citron – Ciboulette
Chèvre – Miel – Crumble fromage
Quinoa et Boulgour aux légumes

Qui l'eut cru en Mini-cuillères

Carpaccio de Bœuf, Copeaux de Parmesan, Huile de Roquette
Tartare de Tomates confites, brunoise de Mozzarella, Huile de basilic
Tataki de Thon sauce Tériyaki et graines de sésame doré

Nos Formules

8 Pièces 15,60 €
10 Pièces 19,25 €
12 Pièces 23,00 €

Ne travaillant qu'avec des produits frais et tributaires des arrivages des matières premières,
nous nous réservons le droit de modifier certaines compositions des pièces apéritives proposées ci-dessus

Les Stations avec animation

Atelier Vapeur

Assortiment de Bouchées vapeurs et de Gyozas
accompagné de sauces asiatiques



Atelier Saumon

Découpe de Saumon Gravlax, Huile vierge,
zests de citron vert
Tartare de Saumon mariné à l'aneth

Découpe de Jambon

Jambon SERRANO entier sur son support avec son Pan con Tomate

Avec un supplément de 5,00 €, vous pouvez choisir
le Jambon Ibérique de Bellota (Pata Negra)
ou le Jambon Noir de Bigorre (AOP), Produit d'Occitanie
(circuit court, producteurs locaux)





Dégustation de Foie gras

Foie gras de canard mi-cuit accompagné de
Pain d'épices, Chutney de figues et Confit d'oignons
Fleur de sel de Guérande et poivre du moulin
Supplément 3,00 €

Atelier Plancha

Brochettes de filet de canard (marinade sauce tériyaki et sésame doré)
Brochettes de volaille (marinade au curry ou tandoori)
Brochettes de queues de gambas (citron, ail, basilic, piment d'Espelette)
Brochettes de saumon (marinade gingembre, citron confit)
Escalope de Foie gras de canard (suppl. 2,00 €)

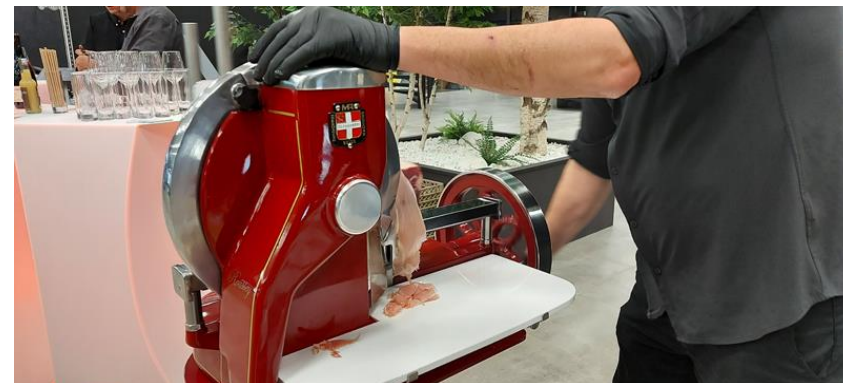


Atelier Friture

Acras de morue
Assortiment de mini nems et samossas
(aux légumes, poulet, crevette crabe)
Tempura de Crevettes
Mini camembert pané

Atelier Charcuteries

Assortiment de fines Cochonnailles en chiffonnade,
Notre Sélection de Charcuteries des Monts de Lacaune
(Rosette, Jambon de Pays, Coppa, Chorizo, Mortadelle)
Charcuteries tranchées minute avec une trancheuse manuelle
de chez Roussey,
accompagnées de pain de campagne tranché



Atelier Cochon Noir de Bigorre

Produit d'Occitanie AOP (circuit court, producteurs locaux)

En chiffonnade,
accompagné de son Pan Con Tomato maison
avec supplément 5,00 €



Atelier Rizotto

Dans sa meule de Parmesan,
notre Chef vous cuisine un Rizotto minute
Supplément 3,00 € nature, 5,00 € à la truffe

Les Stations

Les stations étant statiques, afin d'éviter des concentrations sur ces postes, notre personnel de service composera des plateaux et les passera parmi vos invités afin de faire découvrir les produits de ces différents ateliers.

Formule 3 Stations au choix 15,00 €

Dans le cadre de notre démarche qualité, nos produits sont minutieusement sélectionnés au gré des saisons et chez des producteurs locaux afin de privilégier un circuit court.

Nous proposons également une gamme végétarienne afin de s'adapter au mieux aux attentes de vos invités.

Les Mises en Bouche

à 6,50 €

Opéra de bloc de Foie gras sur son biscuit aux fruits secs, sa chips de pain d'épices

Saumon Gravlax, sa sauce vierge, Pickels d'oignons rouges, câpres déshydratées

Pyramide de chèvre frais au paprika doux sur tartare de Légumes du soleil

Duo de Tartares (Saumon et noix de Saint-Jacques)

Verrine méditerranéenne (boulgour, fèves, tomates confites, mousse ricotta au basilic)

Carpaccio de Saint-Jacques mariné au Spicy Lemon, Wakamé

Les Menus

à partir de 64,00 €

Indiquez-nous quels sont vos goûts et vos envies, notre Chef vous créera votre entrée personnalisée

Les Entrées

Opéra de bloc de Foie gras sur son biscuit aux fruits secs, sa chips de pain d'épices *

Assiette Terre / Mer (avec supplément)

Saumon Gravlax maison à l'aneth et baies roses, sa sauce vierge

Foie gras de Canard mi-cuit sur son pain d'épices, sa quenelle de chutney de figue

Saumon Gravlax, sa sauce vierge, pickels d'oignons rouges, câpres déshydratées *

Carpaccio de Saint-Jacques mariné au Spicy Lemon, Wakamé *

Terrine de Foie gras de Canard mi-cuit sur son pain d'épices, sa quenelle de chutney de figue (avec supplément)

Tatin de Pomme confite, Escalope de Foie gras de Canard crue poêlée

* les entrées marquées d'un astérisque peuvent se décliner en « Mise en bouche »

Les Plats

Pavé de Noix de Veau du Ségala à la Mangue confite

Filet de Canette, façon Canard à l'orange

Suprême de Pintade cuisson basse température, farce fine à la Truffe, sa sauce Foie gras

Filet Mignon de Porc, jus aux oignons confits et lardons de Jambon ibérique, réduction bière et miel

Souris d'Agneau de 7 heures confite, effluves de romarin et son jus serré

Pavé de Bœuf Rossini, jus à la Truffe (avec supplément)

Turbot poché, sauce beurre blanc (avec supplément)

Homard thermidor (avec supplément)

Les Garnitures (un féculent plus un légume)

Cannelé d'Écrasé de Pommes de terre à la Truffe ou Médaillon de Polenta

Millefeuille de Légumes façon Tian ou Carotte glacée et petits légumes

Les Fromages

Plateaux de Fromages affinés de notre Maître Fromager accompagné de pains Muesli et Raisins / Noix
1 Plateau par table avec pâte de Coing et confiture de Cerises noires

Les Desserts

La pièce montée de choux (3 par personne), parfum au choix, Nougatine en sus selon votre modèle

Trilogie d'entremets des Mariés

Craquant Chocolat, Mousse Fruits exotiques ou fruits rouges, Tarte Citron meringuée

Wedding cake à 3 étages, parfums et décor à définir (supplément 5,00 €)

Les Options

Le Trou Digestif à l'Azote liquide à 7,50 €

« Quand le Show rencontre le Froid »

Granité minute à l'azote liquide avec musique, réalisé devant vos invités. Surprise garantie !!

Pour la fin de soirée...pour satisfaire les irréductibles et couche-tard

Notre formule plateau : Charcuteries, Fromages et Mignardises à 10,00 €

Les Menus spécifiques

Menu Végan

Salade d'Orzo aux petits Légumes croquants

Magret de Seitan, sauce au miel, réduction de balsamique, ananas caramélisé au poivre de Sichuan

Soupe de Fraises à la menthe fraîche

Menu Flexitarien

Saumon Gravlax, sa sauce vierge

Dos de Cabillaud, sauce Homardine

Soupe de Fraises à la menthe fraîche ou Dessert des Mariés

*Menu Halal**

Terrine de Foie gras de Canard mi-cuit sur son pain d'épices, avec son chutney de Figues

Magret de Canard sauce au miel, réduction de balsamique, ananas caramélisé au poivre de Sichuan

Soupe de Fraises à la menthe fraîche ou Dessert des Mariés

* certifié Halal

Menu Enfant offert (de 3 à 8 ans)

Box comprenant
4 Nuggets de Poulet
1 Compote ou 1 yoghourt à boire
1 Madeleine
1 Cadeau

Menu Junior 18,00 € (de 9 à 14 ans)

Bägel (Cheddar, Jambon)
Filet de Poulet rôti avec sa garniture
Pâtisserie du moment

Pendant le vin d'honneur, nous proposons une formule apéritive pour les enfants : 5,00 €
Pizza, Quiche, Croque, assortiment de mini canettes individuelles

Menu Prestataires

Plateau-repas froid (entrée, plat, fromage, dessert) 18,00 €
Plateau-repas avec plat chaud (entrée, plat, fromage, dessert) 27,00 €

Les Breuvages

EAUX MINÉRALES

Plates

Évian 3,00 € ttc

Voss 5,00 € ttc

Gazeuses

Perrier fines bulles 3,50 € ttc

Orezza 4,50 € ttc

SOFTS

JUS DE Fruits Alain Milliat 7,00 € ttc

COCKTAILS

20 cl / personne (mini 20 pers)

Sangria rouge 9,00 € ttc

Sangria blanche 10,00 € ttc

Soupe champenoise (mousseux) 14,00 € ttc

Punch des îles 14,00 € ttc

Punch sans alcool 9,00 € ttc

POSTE À BIÈRE

Location tireuse à bières 49,00 € ttc

Fût 30 L bière Silver Alsace 4 ° 98,00 € ttc

Les Champagnes

Jean-Noël Haton Classic 25,00 € ttc

Jean-Noël Haton Réserve 30,00 € ttc

Jean-Noël Haton Extra Blanc de Blancs 45,00 € ttc

Nicolas Feuillatte brut 45,00 € ttc

Nicolas Feuillatte brut rosé 55,00 € ttc

Besserat de Bellefon Grande Tradition 55,00 € ttc

brut

Ruinart brut 70,00 € ttc

Moët & Chandon brut Impérial 70,00 € ttc

Les Vins

Vous souhaitez un accord Mets / Vins, notre caviste sommelier saura vous conseiller !

Large choix de vins de différentes régions.

Le Café

3,50 € ttc

Dosette Nespresso avec son bâtonnet de sucre cristallisé, accompagné de sa gourmandise

Pour votre lendemain de mariage
Nous vous proposons tout un panel d'offres

petit-déjeuner

brunch

buffet froid

paëlla ou autre plat unique

Avec ou sans prestation de service, notre équipe commerciale
répondra à vos demandes !

*Pour toute autre demande
Notre service événementiel peut répondre à toutes vos requêtes :*

Location de véhicules de prestige avec chauffeur

Disk Jockey

Baby-sitter

Afin que les parents puissent profiter de la soirée sans se soucier de leurs enfants

Fleuriste

Coiffeur

Location de structures gonflables (tentes de réception)

Salles de réceptions

Animations insolites

Enterrement de vie de jeune filles (ou garçons)

Cours de danses dédiés au Mariage

Chorégraphies d'ouverture de bal



Patrick Traiteur

www.patrick-traiteur81.fr

contact@patrick-traiteur81.fr

06 03 29 78 30

41 rue Marcel Dassault – 81990 Cambon