

S.A.S. CALBET TRAITEUR

25 allée de la Libération 31370 Rjeumes

Tél./05.61.91.80.58. FAX/05.62.23.88.12. email: calbet.traiteur@orange.fr

2020

TARIF MENU ASSOCIATION 23,00 € T.T.C/pers (TVA 10 %):

(tarif pour minimum 100 Adultes, en salle des fêtes & maxi 3h00 de service)

(si – de 100 Adultes, hors salle des fêtes & + de 3h00 de service : calcul du forfait service, en supplément, lors de la mise en place du devis)

* **À la charge des Ets Calbet :** Café – Eau – Pain – Service – Déplacement – Vaisselle – Serviette Papier Tissé

* **À la charge du client (fourniture et mise en place) :** Tables – Chaises – Nappage
(montage en plats de 8 personnes)

Salade Noix Roquefort (salade – noix – roquefort – croutons aillés – tomates – jambon de magret)

Salade Italienne (mesclum-mozzarella-pistache-artichaut-olives noires -tomates séchées-capres-copeaux de parmesan-huile basilic-vinaigre balsamique-toast jambon de montagne)

Salade Niçoise (tomates- anchois-oeuf-thon-légumes de saison)

Salade de César (Mesclum-blanc de poulet grillé-croûtons aillés-parmesan-Tomates-Sauce moutarde à l'ancienne)

Salade Paysanne(salade- croutons-dé de jambon de pays-paté de fritons-radis-emental mariné-noix-tomates)

Salade Gasconne (salade-gésiers confits-croûtons-lardons- jambon de Magret-tomates)

Salade Espagnole (" Pan con Tomate " et son Jambon de Montagne -salade-poivron grillé-œuf-anchois frais marin-chorizo-oignons doux-tomates-olives noires)

Salade Mexicaine(salade-avocat-crevettes-pamplemousse-mâts-poivron-tomates-oignons doux-haricots rouge-concombre)

Salade Antillaise (salade-avocat-ananas-crevettes-saumon marine-surimi-kumkat-tomates sauce cocktail)

Salade Basque (Salade-Osso Iraty-Poivrons Grillé-Pignon-Jambon de Pays et son pan con tomate-tomate séchée-olive noire-poivron)

Salade Grecque (salade – tomate fraîche – tomate confite – concombre à la menthe – oignon – olives – feta – origan – huile d'olive fruitée)

Salade de pate au surimi

Salade de pot au feu à l'ognion rouge

Carpaccio de Saumon à l'aneth et son Mesclum de Salade

Jambon de Pays + Paté + Saucisson & Crudités /ou/ Jambon de Pays à l'italienne (jambon de pays – melon)

Cuisse de canard confite à l'orange + crêpes et pomme noisette

Civet de cuisse de canard + Gratin Ariègeois

Cassoulet aux haricots Tarbais manchons confits + saucisse de Toulouse grillée

Cuisse de poulet au cidre + Pomme à la cannelle & Crêpes

Cuisse de Poulet Basquaise + Pâtes fraîches /ou/ Gratin

Cuisse de Poulet au Massalé + Riz à la Réunionnaise

Poulet à l'aigre Douce

Poule au pot farcie sauce suprême + Légumes + Bouillon aux cheveux d'anges

Couscous (Poulet -agneau-boulette de viandes - merguez)

Poitrine de veau farcie sauce Blanche aux Champignons et sa Garniture Forestière

Axoia de veau + Gratin basque

+ 2,50 € Entrecôte sauce Béarn (300gr) + Légumes

Daube de Joue de Boeuf à l'Irlandaise + Fondant de Patates Douce

Daube de Joue de Boeuf à l'ancienne + Tagliatelle Fraîche

Tripes à la mode Caen + Pomme Vapeur

+2,00 € Souris d'Agneau à la fleur de Thym + Tarbais à l'ail

Navarin d'Agneau + pomme grenaille vapeur

Curry /ou/ Colombo d'agneau/ou/ de porc + Riz Madras

Osso Bucco de Porc /ou/ + 2,00 € si Osso Bucco de Veau + Tagliatelle Fraîche

Cochon farci sauce diable + Tarbais à l'ail

Porc aux champignons noirs

Travers de porc et ses Haricots à l'arizonienne

Garbure + jarret de Porc & Cuisses confites

Choucroute

Paleron à la Mexicaine

Lasagne bolognaise /ou/ Lasagne aux fruits de Mer

+1.50 € Paella Royale (riz rond-oignons-poivron rouge et vert-ail-petit pois-haricots vert-safran-chorizo-poulet-lapin- porc - blanc de seiche -moules-gambas-langoustines)

Moules + Frites /ou/ gratin /ou/ pommes sautées

Calamars Farcies + Riz Basmati

Bethmale et sa confiture de cerise noire

Ossau Iraty et sa Gelée de Piment d'Espelette

Croustade/ou/Tiramissu /ou/Tarte aux fruits/ou/Millefeuille/ou/Miroir à la fraise/ou/Miroir à la framboise
/ou/Choco Poire /ou/ Etc

FOURNITURE CLIENT : eau-robinet extérieur / Prise électrique : 380 volts-5 plots-30Amp

Toute confirmation de repas devra se faire par écrit et s'accompagnera d'un chèque d'acompte. Le nombre de convives nous sera communiqué une semaine avant la réception.

Le règlement de la prestation s'effectuera sous quinzaine

S.A.S. CALBET TRAITEUR

25 allée de la Libération 31370 Rieumes

Tél./05.61.91.80.58. FAX/05.62.23.88.12. email: calbet.traiteur@orange.fr

2020

TARIF MENU ASSOCIATION 26,00 € T.T.C/pers (TVA 10 %):

(tarif pour minimum 100 Adultes, en salle des fêtes & maxi 3h00 de service)

(si - de 100 Adultes, hors salle des fêtes & + de 3h00 de service : calcul du forfait service, en supplément, lors de la mise en place du devis)

* À la charge des Ets Calbet : Café - Eau - Petit Pain - Service - Déplacement - Vaisselle - Serviette Papier Tissé

* À la charge du client (fourniture & mise en place) : Tables - Chaises - Nappage

Salade normande aux lardons et oignons confits et son vinaigre balsamique
Fricassée de ris et pleurottes et sa réduction de vinaigre balsamique sur son lit de jeune pousse de salade
Salade de feuilleté au fruit de mer
Croustade de la mer sur sa vague de tapenade et son mesclum de salade
Carpaccio de saumon à l'aneth et son mesclum roquette mâche

&&&&

Pavé de bœuf à la moelle
Gigot d'Agneau aux senteurs de Provence
Pavé de cerf sauce myrtille/ou/sauce Estragon
Mignon de porc au jus de truffes et éclats de châtaigne
½ magret grillé au coulis de foie gras
Paletot de caille farci et sa crème de morilles

&&&&

Garniture de légumes (à définir)

&&&&

Bethmale et sa confiture de cerise noire
Ossau Iraty et sa gelée de piment d'espelette

&&&&

Dartagnan « pruneau armagnac »
Tarte Tatin et sa Boule de glacé Vanille Bourbon, crème caramel
Choco mangue et sa crème anglaise
Forêt noire et sa crème fruit de la passion
Vacherin vanille fraise et son coulis
3 chocolats et sa crème anglaise à la noisette

FOURNITURE CLIENT : eau-robinet extérieur / Prise électrique : 380 volts-5 plots-30Amp

Toute confirmation de repas devra se faire par écrit et s'accompagnera d'un chèque d'acompte. Le nombre de convives nous sera communiqué une semaine avant la réception. Le règlement de la prestation s'effectuera sous quinzaine

S.A.S. CALBET TRAITEUR

25 allée de la Libération 31370 Rieumes

Tél./05.61.91.80.58. FAX/05.62.23.88.12. email: calbet.traiteur@orange.fr

2020

TARIF MENU ASSOCIATION 31,00 € T.T.C/pers (TVA 10 %):

(tarif pour minimum 100 Adultes, en salle des fêtes & maxi 3h00 de service)

(si - de 100 Adultes, hors salle des fêtes & + de 3h00 de service : calcul du forfait service, en supplément, lors de la mise en place du devis)

* À la charge des Ets Calbet : Café - Eau - Petit Pain - Service - Déplacement - Vaisselle - Serviette Papier Tissé

* À la charge du client (fourniture & mise en place) : Tables - Chaises - Nappage

Menu N°1

Salade Du Sud Ouest
Saumon Sauce Champagne
Civet De Cuisse De Canard
Gratin Ariégeois
Bethmale Et Sa Confiture
Dame À La Pêche

Menu N°2

Salade De Fond Artichaud & Son Jambon de Pays
Feuilleté Au Fruit De Mer
Poulet Sauce Cidre
Crêpe & Pomme Noisette
Bethmale Et Sa Confiture
Omelette Norvegienne

Menu N°3

Salade Millefeuille Au Roquefort & Jambon de Magret
Coquille Saint Jacques
Carré De Veau Forestier
Garniture Forestiere
Bethmale Et Sa Confiture
Choco Poire Et Sa Crème

Menu N°4

Salade Gasconne /ou/ Berrichonne
Perche Au Coulis Ecrvisse
Gigot Agneau Aux Senteurs Provence
Flageolets
Bethmale Et Sa Confiture
Nougat Glacé Et Son Coulis De Fruits

Menu N°5

Salade De Feuilleté De Ris
Calamars Farcis A L'américaine
Rosbif Sauce Cèpes
P.D.T. Sautées À L'ancienne
Bethmale Et Sa Confiture
Dôme Blanc À La Noix De Coco

Menu N°6

Soupe De Poisson
Salade De Cœur De Volaille À L'échalotte
Jambon Braisé Sauce Madère
Lasagne Aux Poireaux
Bethmale Et Sa Confiture
Tiramissu

Menu N°7

Salade De Chèvre Chaud Au Miel
Brosme Au Safran
Cochon De Lait Farci Sauce Diable
Tarbais À L'ail
Bethmale Et Sa Confiture
Croustade A La Normande

Menu N°8

Salade Et Sa Bouchée À La Reine
Aile De Raie Au Gaillac
Canard Confit À L'orange
Crêpes Et Pomme Noisette
Bethmale Et Sa Confiture
Miroir A La Fraise Et Son Coulis

En supplement:

+ 1,50 € = ½ Magret /ou/ Pavé de bœuf

+ 3.50 € Si Foie Gras cuit en terrine sur son Pain de champagne Grillé (en remplacement d'une entrée)

+ 3.00 € Si Plateau de Fromages (en remplacement du Bethmale)

FOURNITURE CLIENT : eau-robinet extérieur / Prise électrique : 380 volts-5 plots-30Amp

Toute confirmation de repas devra se faire par écrit et s'accompagnera d'un chèque d'acompte. Le nombre de convives nous sera communiqué une semaine avant la réception. Le règlement de la prestation s'effectuera sous quinzaine.