



# 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](mailto:calbet.traiteur@orange.fr)

2020

## TARIF MENU FAMILLE 29,00 € 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](mailto:calbet.traiteur@orange.fr)

2020

## TARIF MENU FAMILLE 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 supplément:

+ 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.