



**TRAITEUR SARL GROS**  
 49 rue Louis Pernon 82130 LAFRANCAISE  
 Tél : 05 63 65 81 36  
 ET  
 2A , Route de Montech 82290 MEAUZAC  
 Tél : 05 63 31 64 93  
[boucherie.cgros@orange.fr](mailto:boucherie.cgros@orange.fr)

Mr, Mme :	.....
Adresse :	.....
Tél. fixe :	.....
Portable :	.....

**TARIF VALABLE 01/10/2017 AU 30/09/2018**

**REPAS PREVU LE :** / /20

DESIGNER et ENTOURER les prix de la formule choisie		nombres de pers	PRIX UNITAIRE TTC 5,5%	Prix TTC à 5,5%
<b>TARIF APERITIF</b>				
<b>PIZZA</b>	Plaque de 100 morceaux de pizzas découpée et présentée en petits toasts ( pour 25 pers)		36,00	
<b>QUICHE</b>	Plaque de 100 morceaux de quiches découpée et présentée en petits toasts ( pour 25 pers)		42,00	
<b>TOASTS</b>	Formule 4 toasts par personne		3,30	
	Formule 6 toasts par personne		4,95	
<b>PAN CON TOMATE</b>	Pain toasté avec sauce tomate ; ail ; et jambon serano posé dessus		0,75	
<b>TAPAS COCKTAIL</b>	Mélange de 4 à 5 différents tapas cocktail soit en tout 25grs/pers.		1,40	
<b>CHARCUTERIES COCKTAIL</b>	Mélange de 4 à 5 différentes charcuteries cocktail soit en tout 25grs/pers.		1,40	
<b>LEGUMES COCKTAIL</b>	Mélange de 4 à 5 différents légumes cocktail soit en tout 20grs/pers.		0,80	
<b>LES BOISSONS</b>	Punch maison (rhum,sucre de canne,jus orange,jus multifruit ) je compte 1 litre pour 3/pers.		2,00	
	Jacqueline maison (blanc sec,limonade,sirop grenadine) 30cl/pers		1,40	
<b>TARIF BUFFET FROID SANS SERVICE</b>				
Plusieurs crudités au choix (Total de vos choix 200grs/pers)				
<b>Entrées crudités</b>	<input type="checkbox"/> Salade Céleri - Crabe - Ananas <input type="checkbox"/> Salade choux - carotte <input type="checkbox"/> Salade Piémontaise <input type="checkbox"/> Salade parisienne <input type="checkbox"/> Salade de bœuf vinaigrette <input type="checkbox"/> Salade de pâte au saumon <input type="checkbox"/> Salade de pâte à l'italienne	<input type="checkbox"/> Salade de riz <input type="checkbox"/> Salade de perle marine <input type="checkbox"/> Salade toscane <input type="checkbox"/> Salade concombres crevettes <input type="checkbox"/> Salade de légumes <input type="checkbox"/> Salade printanière de poulet <input type="checkbox"/> Salade de chutney crevette <input type="checkbox"/> Taboulé	2,80	
			2,00	
<b>Charcuteries</b>	- Chiffonnade de jambon de pays présentée sur plat (50grs/pers)		1,80	
	- 2 tranches de melon présentées avec chiffonnade (50grs/pers)		2,80	
	- Charcuteries variées dressées en plat avec jambon de pays (75grs/pers)		2,60	
	- Charcuteries variées dressées en plat sans jambon de pays (75grs/pers)		2,20	
	- Supplément avec mise en plat des charcuteries sur structure "champignon" "papillon"		1,20	
<b>Foie gras</b>	- Médaillon de foie gras mi-cuit dressé sur plat avec sa gelée 25grs/pers.		2,50	
	- Médaillon de foie gras mi-cuit dressé sur plat avec sa gelée 50grs/pers.		5,00	
<b>Poisson froid</b>	- Colin en plat mayonnaise en petite tranche de 50grs pièce		1,90	
	- Saumon en plat mayonnaise en petite tranche de 50grs pièce		2,60	
<b>Viandes froides</b>	Viandes froides choisir de 1 à 3 sortes			
	<input type="checkbox"/> Bœuf <input type="checkbox"/> Porc <input type="checkbox"/> magret	<input type="checkbox"/> Saucisse <input type="checkbox"/> Ailerons de poulet <input type="checkbox"/> Dinde		
	- Mise en plat simple des viandes : formule à 75grs/pers.			2,60
	- Mise en plat simple des viandes : formule à 100grs/pers.			3,20
- Supplément avec mise en plat sur structure décorée (support paon...)			1,20	
<b>Accompagnements</b>	- Flan de légumes en ramequin emporté tiédi (120grs)		1,80	
	- Ratatouille tiédie (150gr/pers)		2,00	
	- Caponata froide dressée en verrine individuelle (120grs)		2,00	
<b>Fromages</b>	- 4 à 5 sortes de fromages classiques dressés sur plateau ( soit 40 grs/pers.)		1,50	
	- 4 à 5 sortes de fromages raffinés dressés sur plateau bien décoré 40 grs/pers.		3,00	
<b>Pain</b>	- Pain de campagne cuit par nos soins		0,50	
	- Petit pain rond + complément en pain de campagne tranché		1,10	
<b>Dessert portion</b>	- Craquant crème brûlée fruits rouges - Tarte pommes citron vert caramel - Tarte aux framboises		2,10	
	- Tarte poires amandines - Tarte abricots et ananas - Tatin aux pommes ou tatin poires			
	- Fondant chocolat - Royal chocolat - Gâteau Opéra			
	- Portion de tarte aux pommes ou de croustade aux pommes		1,20	
<b>Café</b>	- Location du percolateur ; café ; sucres ; touillettes		0,30	
<b>VAISSELES</b>	- Possibilité de location vaisselle : le complet* rendu sale		2,50	
* 1 grande assiette ,1 petite à dessert , les couverts , verre à vin , verre à eau , flûte champagne carafes , corbeilles à pain, + (0,20€ par assiette supplémentaire selon les plats)				
Pour info : Livraison au-delà de 25km : Forfait 0,50cts du km				
<b>A REMPLIR : *</b>				
		Nombres de personnes	Prix par personnes	Total TTC
		*	*	*

N'hésitez pas à nous demander conseil,  
 Signature du Responsable

Nous restons à votre écoute pour toute autre demande.  
 Signature client (le devis signé tient lieu de commande)