

Audemar
Traiteur



Mariage

TRAITEUR



Vin d'honneur

Pi Volo 15 €

8 pièces

Assortiments de 4 pièces froides
Assortiment de 4 pièces chaudes

Vin de pêche 18 €

10 pièces + 1 animation

Assortiment de 5 pièces froides
Assortiment de 3 pièces chaudes
Découpe de jambon Sérano
pain con tomates

Vin d'orange 22 €

10 pièces + 2 animations

Assortiment de 5 pièces froides
Assortiment de 3 pièces chaudes
Découpe de jambon Sérano
pain con tomates
Plancha poissons
(Dés de saumon à l'aneth, thon aux sésames,
seiche persillée, scampi au soja)

Vin d'honneur

Pièces froides

Financier au caviar d'aubergine, tomate confite
Warp à la chair de crevettes, colleslo
Oeuf miroir aux graines de pavot
Eclair, crémeux de canard au porto
Profiterole aux écrevisses
Focaccia, mascarpone, basilic, tomate cerise, bille de mozza
Pain noir, tapenade verte, croquant chorizo
Corolle de guacamole œuf de truite
Rosace de saumon, fromage blanc ciboulette
Emince de magret fumé, chutney à la pomme
Domino de thon mariné au wakamé
Moelleux de scampi au citron caviar

Pièces chaudes

Goujonnettes de flétan sauce tartare
Croustillant de St Jacques
Escargot persillé en chemise
Croque végétarien au vieux parmesan
Assortiment de minis quiches
Mini Nem au crabe, sauce soja

Animations

Animation bar à veloutés froids
(gaspacho andalous, courgette à l'infusion de menthe,
carotte à la badiane)

2.50€

Animation scandinave cœur de saumon gravlax
sur blinis espumas à la vodka

2.50€

Animation découpe de foie gras
(au sel de Guérande, piment Espelette)

4.70€

Animation cuisson Wok
Crevettes flambées au whisky tourbé, moules de
bouchot au chorizo, brouillade arôme de truffe

4.80€

Animation du mareyeur sur glace pilet
Huitres fines de claire 3 pièces, pain,
vinaigre échalote, bulot mayonnaise au citron

7.50€

Animation plancha du pêcheur
Dés de thon sashimi au sésames,
seiche persillé, scampis de crevettes au soja

4.90€



Menu Charme - 39€

Terrine de canard au foie gras
Pistaches torréfiées mesclun vinaigrette au miel d'acacias
Ou
Déclinaison de saumon
Cœur de saumon fumé au hêtre, saumon poché belle vue
tartare de saumon au citron vert
Rémoulade du marché

Carré de porcelet braisé
Pomme fondante
Bonbon de légumes rôtis
Ou
Suprême de volaille fermière aux queues d'écrevisses
Crèmeux à la polenta
Légumes en sifflet

Ardoise de 5 fromages affinés :
Brie de Meaux, roquefort, conté, tomme, chèvre

Note de douceur (consulter notre carte)

Le dîner est accompagné de petit pain Solène

Service du café

Menu Harmonie - 44€

Foie gras de canard maison au sel de Guérande
Confiture d'oignon au vin de Maury

Ou

Méli Mélo

Queues de langoustines, émince de cœur de saumon gravlax
Jeunes pousses, perles de Yuzu

Duo de bœuf canard saisi jus gourmand
Brochette de légumes des quatre saisons

Ou

Pavé de veau du Ségala rosé sauce velours
Bouton d'artichaut
Poêlée de champignons

Ardoise de 5 fromages affinés :
Brie de Meaux, roquefort, conté, tomme, chèvre

Note de douceur (consulter notre carte)

Le dîner est accompagné de petit pain Solène

Service du café



Menu Romance - 47€



Trilogie de foie gras de canard maison
Sel de Guérande, piment d'Espelette, poêlée
Ou
Tatin de noix de St Jacques à la fondue de poireaux *

Tournedos de bœuf saisis crème de morilles
Ecrasé de pomme de terre à huile truffée
Mica do de légumes
Ou
Duo terre et mer
Filets de cannette
Aiguillette de thon sashimi snack
Réduction au vieux Banyuls poivre sichuan
Mousseline de céleris
Pomme vitelotte

Ardoise de 5 fromages affinés
Brie de Meaux, roquefort, conté, tomme, chèvre

Note de douceur (consulter notre carte)

Le dîner est accompagné de petit pain Solène

**entrée servie chaude*

Service du café

Menu Gastronomique - 55€

Romance + Vin de pêche

10 pièces + 1 animation

Assortiment de 5 pièces froides
Assortiment de 3 pièces chaudes
Découpe de jambon Sérano pain con tomates

Servie à table

Tournedos de bœuf saisis crème de morilles
Ecrasé de pomme de terre à huile truffée
Mica do de légumes
Ou
Duo terre et mer
Filets de cannette
Aiguillette de thon sashimi snack
Réduction au vieux Banyuls poivre sichuan
Mousseline de céleris
Pomme vitelotte

Ardoise de 5 fromages affinés
Brie de Meaux, roquefort, conté, tomme, chèvre

Note de douceur (consulter notre carte)

Le dîner est accompagné de petit pain Solène

Service du café



Carte des desserts

Nos suggestions de douceurs incluses dans les menus

Desserts qui peuvent évoluer en cours d'année
Entremet présenté sur socle, servi à l'assiette

Craquelin

(biscuit, craquant praliné, ganache, mousse chocolat noir)

Louis VX

(biscuit, mousse chocolat menthe angélique)

Le vergé

(biscuit, mousse abricots, abricots confits, amandes effilées)

Le Goya

(biscuit, mousse vanille, mousse chocolat, meringue caramélisée)

Le framboisier

(biscuit, crème vanille, framboises Mecker,
pistaches torrifier, coulis fruits rouge)

Poire caramel

(biscuit, mousse poire caramel, cubes de poires)

Traditionnelle pièce montée

Rocher de croque en bouche 3 pièces par personne
nougatine 3€ en supplément



Suggestions

Suggestions pour la soirée

Charrette à glaces avec cornets aux multiples parfums
confectionnés devant vous à la demande

100 personnes - 300€

Corbeille de fruits frais pour accueillir

80 personnes - 120€

Plateau de lunch sucré

45 pièces - 80€

Bar Kandy assortiments de bonbons pour petits et grands

150€

Suggestions du petit matin

Charrette à glaces avec cornets aux multiples parfums
confectionné devant vous

Assortiment plateau de 50 pièces de
mini croque Monsieur, mini hot dog, mini bruschetta italian

Ardoise de charcuteries des Monts de Lacauene
(saucisson, saucisse sèche, pâté melsat)

Plateau de 45 minis viennoiseries
(pain au chocolat, pain aux raisins, croissant)



Sans oublier



Menu enfant 15€

2 à 10 ans

Assiette de crudités de saisons

Suprême de volaille, jus gourmand
Pomme rissolée

Glace vanille/fraise

Menu prestataire 15€

Plateau repas froid composé avec les produits du marché

Entrée, viande garnie, fromages, dessert

Dans notre service est inclus

Le service

Nous prévoyons sur l'ensemble de la manifestation : 15h à 1 h

Le personnel au delà de 1h sera facturé 35€ de l'heure

1 Maître d'hôtel coordinateur en salle

1 Serveur pour 25 personnes

1 Chef de cuisine pour 100 personnes + cuisinier

Matériel pour Cocktail

Nappage pour buffet, nappe éphémère Duni, blanc ou écru

Serviette de lunch

Verre flûte

Verre à vin

Tube

Vasque de rafraîchissement, seau a glaçons

Plateaux

Matériel pour le dîner

Nappe blanche en tissu pour table de 10 personnes

Serviette blanche tissu

Assiettes porcelaine blanche

Verre élégance eau, vin, flûte,

Couverts inox Guy Degréne

Entrée fourchettes, couteaux, plats, fourchettes, couteaux à viande, couteaux à fromage,

cuillères, entremet

Tasse sous tasse

Conditions générales de vente

La S A R L Rôtisserie de L'Albinque est une société familiale, de Mr AUDEMAR, Le laboratoire est situé Domaine du Moulin Haut 81440 Peyregoux

Article 1 - Application des conditions générales de vente

Les présentes conditions générales de vente sont adressées ou remises à chaque client à sa demande. Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions.

Article 2 - Confirmation de commande et annulation

Toute commande, modification de commande ou annulation doit être confirmée par mail 30 jours minimum avant la prestation.

Toute commande annulée dans les 7 jours précédant la prestation ou le jour de la livraison sera facturée intégralement.

Les frais de livraison sont facturés au client conformément au tarif « livraison » en vigueur sur ce site.

Toute erreur ou retard de livraison ne pourra être imputé à Rôtisserie de L'Albinque en cas d'information erronée, communiquée par le client.

La société Rôtisserie de L'Albinque se réserve le droit de modifier la composition des prestations, en fonction des aléas liés aux approvisionnements de produits, dans l'intérêt du client

Article 3 - Conditions de paiement

Les prix indiqués sont TTC sur la base du taux de TVA en vigueur à ce jour, les frais de livraison en suppléments, en fonction du nombre de lieux (nous consulter) Les prix affichés sur le site sont susceptibles de varier. Les prix fermes sont confirmés à la commande.

Un chèque d'acompte d'un montant de 1000 € pour les mariages sera exigé lors de la réservation de la date

Cette somme sera encaissée et conservée par le prestataire en cas d'annulation de la commande pour quelque cause que ce soit.

Un chèque d'acompte d'un montant égal à 30 % du devis de la prestation vous sera demandé 30 jours avant la réception

Toutes nos factures sont payables net sans escompte le jour de la manifestation sur présentation de la facture

Article 4 Conditions pour les prestations avec service

Le client doit s'assurer de mettre à disposition un local éclairé, propre, facile d'accès

Equipé de prises en 220volt ou 380volt de l'eau courante, des poubelles à dispositions.

L'approvisionnement de glaçons est assuré par le client durant prestation, dîner, soirée.

Article 5 Dommages et intérêts, clause pénale

En cas de non- paiement des factures à leur échéance, les sommes dues porteront intérêt de plein droit et sans mise en demeure préalable, au taux appliqué par la banque centrale européenne majorée de 10 points, conformément aux dispositions des articles L 441-3 et L 441-6 du code de commerce.

En outre, tout retard dans le paiement entraîne de plein droit, à la charge du client, une indemnité fixée à titre de clause pénale à 15% du montant de la facture impayée.

Article 6 - Réclamations

Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande.

Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison.

Par mesure d'hygiène, les marchandises ne pourront être ni reprises ni échangées.

Pour préserver toutes les saveurs de nos produits, nous vous recommandons de les conserver dans un endroit frais et de les consommer dans un délai de 3 heures suivant la livraison.

Article 7 - Informatique et libertés

Conformément à la loi informatique et libertés, les clients personnes physiques disposent d'un droit d'accès et de rectification des données les concernant figurant dans les fichiers de la société Rôtisserie de L'Albinque et dont cette dernière est seule destinataire.

Article 8 - Attribution de juridiction

En cas de contestation, seul le tribunal de commerce de la ville de CASTRES sera compétent, même en cas de référé, d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs, avec application de la loi française.

À Peyregoux

Signature client

Signature du gérant