

NOTRE BUFFET

Buffet



**POUR UNE MISE EN PLACE A
L'INTERIEUR OU SIMPLEMENT A
L'EXTERIEUR OPTEZ POUR UN
BUFFET CHAU ET/OU FROID AVEC
DES MANGE DEBOUT AUTOUR
DESQUELS VOS CONVIVE SE
RETROUVERONT. POSSIBILITÉ DE
DECORATION AVEC THEME**

06 18 51 10 10

**CONTACT@SUDTRAITEUR.FR -
WWW.SUDTRAITEUR.FR**

NOTRE FOODTRUCK

Barnum traiteur

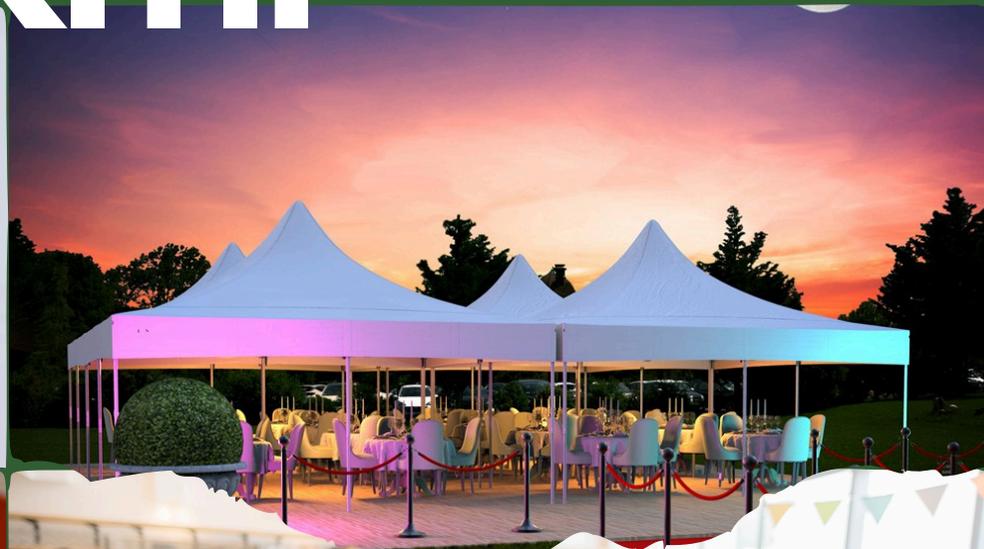
**OPTEZ POUR LA VENU DE NOTRE
FOODTRUCK. SOBRE ET ELEGANT A
LA FOIS M, IL S'ADAPTE AUX
THEMES. POUR UNE CUISINE SUR
PLACE, DES PLATS CUISINÉ SOUS
VOS YEUX, LE FOODTRUCK EST LA
POSSIB TRAITEUR TENDANCE**



06 18 51 10 10

CONTACT@SUDTRAITEUR.FR -
WWW.SUDTRAITEUR.FR

Formules APERITIF



06 18 51 10 10

CONTACT@SUDTRAITEUR.FR -
WWW.SUDTRAITEUR.FR



NOTRE CARTE APERITIF

Buffet

Canapé toast x3 **3€**

- avocat saumon
- tomate fromage
- creme jambon

Verines x2 **3€**

- creme d'avocat saumon
- tomate creme

Assortiment pissaladière,
anchoïade, tapenade **3€**

Mini gratin à la truffe **3€**

Toast foie gras **2€**

Mini crêpe salé roulé x3 **2€**

Tapas du sud **2,5€**

Jambon cheese x2 **2,5€**

Mini hotdog **2€**

Mini gratin à la truffe **2€**

Mini Tajine tunisien **2€**

Mini croque monsieur à la
truffe **4€**

Mini planche fromage

NOTRE FORMULE BUFFET



DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN ACCÈS
COMPLIQUÉ OU D'UN ESPACE REDU,
LE BARRON PEUT ÊTRE UNE SOLUTION.
AU COMPTOIR ET/OU AVEC SERVICE

NOTRE BUFFET

Foodtruck

Buffet

Barnum

NOUS VOUS PROPOSONS UN BUFFET COMPOSÉ OÙ CHAQUE CONVIVE POURRA COMPOSER SON ASSIETTE.

ENTRÉE TYPE SALADE (160 GR/PERS) : SALADE VERTE, CAROTTES RÂPÉES, SALADE TOMATE FETA, SALADE DE LENTILLE VERTE DU PUY, SALADE D'ENDIVE AUX NOIX

**ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE (60G / PERS) :
ROSETTE DE LYON, JAMBON BLANC, JAMBON SEC**

**PLAT VIANDE AU CHOIX (140G/PERS)
ASSORTIMENT DE RÔTI (140GR / PERS) : RÔTI DE BŒUF, RÔTI DE DINDE, RÔTI DE PORC**

ACCOMPAGNEMENTS (180 GR/PERS) : TAGLIATELLE AU PESTO, RATATOUILLE

**ASSORTIMENT DE FROMAGES (30GR / PERS) :
CHÈVRE, CAMEMBERT, FOURME D'AMBERT**

PAIN

LES DESSERTS

TARTE AUX POMMES (0,5/PERS), MOELLEUX AU CHOCOLAT (0,5/PERS), FRUITS DE SAISON (1/PERS)

**LES BOISSONS SANS ALCOOLS
EAU, EAU GAZEUSE, SODAS (COCA COLA, COCA COLA ZÉRO, JUS DE FRUITS**



NOS TARIFS

Foodtruck

Buffet

Barman



BUFFET

REPAS ET MATÉRIEL

27,50 € TTC /PERS.

+ PRIX DU PERSONNEL

+ PRIX DU TRANSPORT DU FOOD TRUCK ET DU CAMION
RÉFRIGÉRÉ

PRIX DU TRANSPORT DU FOOD TRUCK SI VOUS LE SOUHAITEZ (À NOTER QUE LE TRUCK N'EST PAS
INDISPENSABLE POUR LA FORMULE BUFFET)

BUFFET

LIVRÉ / INSTALLÉ

29,50€ TTC /PERS.

+ FORFAIT DÉPLACEMENT

+ FORFAIT PERSONNEL / INSTALLATION

NOUS VOUS PROPOSONS LA FORMULE BUFFET LIVRÉ INSTALLÉE. PAS DE SERVICE

PRIX DU PERSONNEL

(VARIABLE EN FONCTION DES HORAIRES, DU
NOMBRE DE CONVIVÉS ET DE LA FORMULE
CHOISIE)

HEURE D'ARRIVÉE ET DE DÉPART DE L'ÉQUIPE :
10H30 À 15H30

POUR UN SERVICE DE 11H30 À 15H SOIT UNE
VACATION DE 5 H POUR 1 CUISINIER ET 2
SERVEURS

465 € TTC

PRIX DU TRANSPORT DU FOOD TRUCK ET DU
CAMION RÉFRIGÉRÉ POUR VOTRE ÉVÈNEMENT

FOOD TRUCK : UN TARIF KILOMÉTRIQUE DE 1,90 €
TTC EST APPLIQUÉ JUSQU'À 80 KMS A/R, AU-
DELÀ UN FORFAIT DE 360 € TTC EST APPLIQUÉ +
0,60 € TTC DU KILOMÈTRE

CAMION RÉFRIGÉRÉ : UN TARIF KILOMÉTRIQUE DE
0,60 € TTC EST APPLIQUÉ JUSQU'À
80 KMS A/R

€ TTC (TVA 20%)

NOS OPTIONS

Foodtruck

Buffet

Barium

VOUS SOUHAITEZ UN APRÈS-MIDI GOURMAND ? NOUS VOUS PROPOSONS DES ANIMATIONS SUCRÉES POUR VOTRE APRÈS-MIDI !

NOS ATELIERS SUCRÉS POUR UN APRÈS MIDI GOURMAND

ATELIER CRÊPES OU PANCAKES : À PARTIR DE 4 € / PERS

BAR À BARBAPAPA : À PARTIR DE 2,50 € / PERS

ATELIER SUNDAY : À PARTIR DE 3 € / PERS

CANDY BAR : À PARTIR DE 2 € / PERS

BAR À BISCUITS : À PARTIR DE 2 € / PERS

CHARRETTE À GLACES : À PARTIR DE 3 € / PERS

SMOOTHIES : À PARTIR DE 5 € / PERS

ICE ROLLS : À PARTIR DE 6 € / PERS

FONTAINES DÉTOX : À PARTIR DE 0,50 € / PERS

BAR À SIROP : À PARTIR DE 1€ / PERS

FONTAINE À CHOCOLAT ET FRUITS : À PARTIR DE 3 € / PERS

LE GOÛTER US : DONUTS, MUFFIN, COOKIES : À PARTIR DE 1,50 € / PERS

ATTENTION : POUR TOUTES NOS ANIMATIONS NÉCESSITANT DU PERSONNEL, LE COÛT DE CE DERNIER DEVRA ÊTRE CALCULÉ EN SUS





NOTRE CARTE BUFFET

Buffet froid

Crudités (200g par personne)	2,95€
Salades composées (200g/pers) (voir carte au choix)	3.95€
Plateaux de charcuterie A partir de	2.95€
Planche du fromager	À partir de 3.95€
Salade verte	0.60€
Mignardises (3 pièces/pers)	3.90€
Pâtisserie individuelle	4,20€

Buffet chaud

Si location Matériel de réchauffe 25cts /pers (gaz)

- Paëlla des familles* 8.50€
Cuisse de poulet, Encornets, Riz, Légumes, crevettes, Moules, Chorizo.
- Paella Royale* 9.95€
Poulet, Encornets, Riz, Légumes, crevettes, Moules, Chorizo et filet de poisson.
- Couscous Royal et sa semoule 10.95€
- Choucroute Alsacienne. À partir de 8.90€
- Formule Plancha* viande marinée+ légumes (sur Devis)

Possibilité cuisine du monde

- pate à la truffe / pâte à la meule
 - poulet curry / riz massala
 - cuisine hawaiienne
 - plateau de sushi
- 



MENU À 25,00 € HT / 27,50 € TTC

Entrée « classique » + Plat + Fromage + Dessert

MENU À 28,00 € HT / 30,80 € TTC

Entrée « plaisir » + Plat + Fromage + Dessert

MENU À 25,00 € HT / 27,50 € TTC

2 Entrées « classique » + Plat + Fromage + Dessert

MENU À 32,00 € HT / 35,20 € TTC

1 Entrée « classique » + 1 Entrée « plaisir »
+ Plat + + Fromage + Dessert

Formule **PLAT**

OPTION

- Disponible également en buffet (saladier et plats jetables) plutôt qu'en plateaux
- Vrais verres: 0,55 € HT / 0,60 € TTC par plateau



NOTRE CARTE DESSERT

Buffet

Classique

Biscuit moelleux aux amandes, croustillant praliné amande/noisette du Piémont. Mousse pâte à b o m b e chocolat 66% ARCATO
Chocolaterie de l'Opéra.

Castel

Biscuit merinqué a u x amandes, noisettes caramélisées crème a u b e u r r e légère au praliné a m a n d e / n o i s e t t e du Piémont, crumble d'amande.

Opera

Biscuit Joconde aux amandes imbibé au café, ganache de chocolat noir amer, fine crème au café.

Forêt noire

Biscuit chocolat Grand Cru, chantilly , griottes au sirop, griottes en marina et griottes à l'eau d e vie, mousse au chocolat envelopé de chocolat noir e t copeaux de chocolat.

Exotique

Crumble coco, dacquoise coco, poêlée d'ananas et mangue, mousse aux fruits passion.

Framboisier

Croustillant de nougat à la framboise, sabayon à la framboise et son coulis de framboise.

Saint honoré

Crème pâtissière, feuilletage, choux, chantilly et caramel.

06 18 51 10 10

CONTACT@SUDTRAITEUR.FR -
WWW.SUDTRAITEUR.FR