



Auberge
du
Franchoir

Catalogue Traiteur

Saison 2018-2019

Ceci est un catalogue non exhaustif de nos prestations en temps que traiteur événementiel. Si vous avez des envies qui n'apparaissent pas sur notre menu actuel, n'hésitez pas à nous en faire part, notre maître-queu et notre chef pâtissière se feront un plaisir d'essayer de répondre à tous vos désirs culinaires.

Tous nos produits sont fait « maison ».

Pour établir un devis, il s'agit de préparer un menu en choisissant parmi nos entrées, plats et desserts ainsi qu'éventuellement nos boissons.

Au prix du menu s'ajoute des frais de déplacement en fonction de l'éloignement (par rapport à Brassac dans le Tarn et Garonne, ou nous avons notre atelier culinaire), ainsi que la location éventuelle de la vaisselle.

Nous avons aussi besoin d'informations pratiques sur le lieux de la prestation :

- *Y a t-il un local dédié aux traiteurs, ou une cuisine sur place ;*
- *Y a t-il un point d'eau ;*
- *Y a t-il des prises de courant de puissance suffisante (plusieurs prises de 16A ou 32A)*
- *Quel plan de table envisagez-vous ;*
- *Le lieu est-il facilement accessible (notamment pour pouvoir brancher le fourgon frigorifique) ;*

Il est important pour nous de répondre à ces interrogations, le type de prestation que nous pouvons proposer en dépend.

Notre service :

Nos serveurs / serveuses sont costumés ;

Nous pouvons servir à table sur plateaux (à raison d'un plateau pour 4 personnes, pour chaque service : entrées – plats – desserts) ou en buffet, ou un mix des deux,

Par exemple : une partie des entrées pourrait être proposée en buffet pour le vin d'honneur, puis une autre partie des entrées servie au plateau à table, suivies du service au plateau des plats et leurs garnitures, tandis que les desserts seraient dressés sur un buffet.)

Notre prestation comprend toujours le pain avec fourniture des paniers, la fourniture des pichets pour l'eau ainsi que les serviettes en papier.

Nos entrées :

Les mises en bouche de l'aubergiste (servies avec notre pain maison) :

Il faut d'abord choisir un nombre de pièces (que ce soit pour être servies au buffet ou sur plateau ou un mix des deux) :

4 pièces : 4 € / personne

5 pièces : 5 € / personne

6 pièces : 5,50 € / personne

7 pièces : 6 € / personne

Parmi ces pièces :

- *Epytirum (olivade à la menthe et aux pignons)*
- *Houmous (poichichade à la coriandre et au sésame)*
- *Mortarius (fromage de chèvre et brebis frais aux herbes et échalotes)*
- *Caviar d'aubergine*
- *Sablés croustillants au parmesan*
- *Salade de mâche à la vinaigrette de framboise*
- *Soupe de légumes et pois cassés aux épices*

En plus des mises en bouche, nous avons des pièces vendues individuellement :

- *Foie gras poché à l'hypocras, pain d'épice ;* 4 € / personne
- *Filet-mignon de porc en salaison aux épices et thym ;* 2 € / personne
- *Saumon gravelax ;* 2,50 € / personne
- *Rillettes de canard à l'hydromel ;* 2 € / personne
- *Pasté de Char (tourte à la viande de gibier et porc) ;* 2,50 € / personne

Nos Plats :

Nous proposons des plats « traditionnels » du moyen-âge ou des plats de viande cuites sur place sur notre rôtissoire au feu de bois, (qui sont plus chères car elles entraînent des frais de rôtissage : installation de notre rôtissoire, cuisson longue à surveiller sur place, bois).

Vous pouvez panacher les plats (en choisir 2) et si besoin rajouter des Tourtes Bastonne pour les végétariens (pour les végans, nous consulter).

Les garnitures sont incluse dans les tarifs. Elles se composent toujours de Milhàs (galettes de millets aux épices), accompagnées d'une purée de légumes de saison (carottes au cumin, potimarrons, fondue de poireaux au lait d'amande...)

Plats traditionnels :

- *Tourte Bastonne : Tourte au fromage (pâte au parmesan et camembert rôti), confiture de cerise noire et noix ;* 15 €/personne
- *Echine de porc noir ibérique confite au moût-ardent (sauce moutarde-estragon) ;* 18 €/personne
- *Civet de cerf aux épices du duc ;* 18 €/personne
- *Volaille braisé, sauce Apicius (miel, vinaigre de framboise et épices douces) ;* 15 €/personne

Viandes rôties sur place au feu de bois :

- *Cochon de lait rôti à la broche, sauce moût-ardent (sauce moutarde-estragon) ;* 22 €/personne
- *Cuissot de cerf rôti à la ficelle, sauce de Trahyson (sauce au vin rouge-échalotes) ;* 26 €/personne

Nos desserts :

Gâteaux servis entiers :

- *Cheesecake à la confiture de lait, coulis de framboises ;* 5 € / personne
- *Entremet à la pistache et crème au pralin ;* 6 € / personne
- *Biscuit mirilton, mousse de marrons glacés ;* 6 € / personne

Mignardises (à la pièce) :

- *Mirliton (biscuit aux amandes et agrumes) ;* 1,50 € / personne
- *Génoise à la pistache, crème au pralin et framboises ;* 2,50 € / personne
- *Demi poire pochée à l'hypocras ;* 1 € / personne
- *Petite mousse au chocolat ;* 1,50 € / personne
- *Panna cotta à l'amande amère ;* 1,50 € / personne
- *Macaron au cacao, caramel beurre salé ;* 2 € / personne
- *Compote ou soupe glacée de fruit de saison ;* 1,50 € / personne
- *Infusion verveine, miel, citron, gingembre et curcuma ;* 1,50 € / personne
- *Café (perco) ;* 1,50 € / personne

Nos boissons :

- *Hypocras (vin rouge aux épices et miel, la bouteille de 75 cl) ;* 10 € / bouteille
- *Moretum (vin rouge aux framboises et mûres, la bouteille de 75 cl) ;* 12 € / bouteille
- *Sauget (vin blanc à la sauge et miel, la bouteille de 75cl) ;* 12 € / bouteille
- *Hydromel (Chouchen, breton, la bouteille de 75 cl) ;* 15 € / bouteille

Sans alcool :

- *Philtre du Troubadour
(jus de pomme, fraise et citron, la bouteille de 75cl) ;* 10 € / bouteille
- *Philtre du Verger
(jus de pomme, poire et cannelle, la bouteille de 75 cl) ;* 10 € / bouteille

Sélection de vins, bières et champagnes : nous consulter.

Annexes :

Location de la vaisselle :

La vaisselle n'est pas incluse dans la prestation.

Nous proposons un service de location de vaisselle : nous consulter.

Frais de déplacement :

Au cas par cas : nous consulter.

Le montant minimum d'une prestation est de 600€.

*Pour toute question, demande de renseignement, suggestion, n'hésitez pas à nous appeler
au 06.83.32.65.02*

Ou par mail à contact@letranchoir.fr

*Auberge Tranchoir
1 bis rue du May
31000 Toulouse
05.61.21.66.57*

Sarl Faydites - siret 513 184 069 00013