



*nos invités*

- TRAITEUR -

**ENTREPRISES 2022**

## **Formules entreprises**

Notre expérience reconnue, notre expertise et notre savoir-faire opérationnel nous permettent de répondre à toute demande. De l'accueil café au repas de gala, en passant par le cocktail apéritif ou le cocktail déjeunatoire/dînatoire, nous vous proposons des prestations sur mesure pour un minimum de 15 convives.

Grâce à une fidèle et large équipe de service, ainsi qu'à notre nouveau laboratoire de 1000 m<sup>2</sup> aux dernières normes européennes en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire, nous pouvons répondre à vos demandes.

Accueillez vos collaborateurs ou vos clients par un petit déjeuner. Le café d'accueil est une prestation complète que nous vous proposons, soit un petit déjeuner composé de viennoiseries, boissons chaudes et jus de fruits avec ou sans service pour 15 à 800 convives.

Démarrez vos réunions, séminaires, ou tout simplement votre journée en douceur. Nous vous proposons aussi des réceptions clés en main pour vos petits déjeuners, cocktails, repas assis pour séminaire...

**Nos invités** organise ainsi votre réception avec professionnalisme et rigueur.

Pour organiser un petit déjeuner en entreprise, « Nos invités » est votre partenaire privilégié.

## **Tarifs**

### **Pause-café**

à partir de ?€ HT/pers (suivie d'un repas ou cocktail)

### **Repas séminaire**

à partir de ?,00€ HT/pers

### **Cocktail déjeunatoire**

à partir de ?,00€ HT/pers

### **Cocktail dînatoire**

à partir de ?,00€ HT/pers



## Sommaire

Traiteur éco-responsable	6
Formules pause déjeuner	8
Formules plateau repas	9
Buffets cocktails dejeuner	12
Cocktails d'entreprise	13
Boissons	17

## Notre savoir-faire

- une cuisine « maison », avec des produits essentiellement frais.
- conserver l'authenticité des produits pour mieux les sublimer.
  
- priorité aux circuits courts et aux produits régionaux.
- approvisionnement majoritairement local.
- collaboration avec des producteurs régionaux pour une qualité de produit optimisée.
  
- des équipes expérimentées, et un savoir-faire dans l'organisation et la logistique des évènements.
  
- une expérience reconnue pour les évènements à gros volume.
  
- des offres « sur mesure » et des animations culinaires innovantes et originales.
- univers culinaire résolument tourné vers les animations culinaires qui apportent une véritable originalité à vos invités.
  
- laboratoire aux normes HACCP – agrément européen n° CE
- accès à tous les plus grands lieux de réception imposant cette norme.
- amélioration de la capacité de production, de la productivité et du confort, tout en respectant les dernières normes les plus strictes en terme d'hygiène et sécurité alimentaire.







## Un traiteur éco-responsable

- Producteurs locaux et saisonnalité des produits :  
Nous privilégions les produits locaux et circuit court.
- La saisonnalité des matières premières entrant dans la confection des plats.
- Une meilleure maîtrise de la qualité sanitaire des matières premières.
- Réduire les déchets plastiques :  
Nous utilisons des matières jetables écologiques (en fibre de canne, amidon de maïs, bois composable), plateaux cocktail réutilisables, ardoises, vaisselle en porcelaine & couverts inox.
- Tri sélectif appliqué aux déchets dans notre unité de production (végétaux, carton, plastique, bois, huile, etc...)
- Réduire l'empreinte carbone : nous disposons d'une flotte de véhicules récents que nous renouvelons tous les 4 ans
- Développement durable : à Bruejols nous avons plantés 40 arbres fruitiers - figuier, pommier, poirier, cognacier, abricotier, pêcher, cerisier, kaki - dans notre unité de production, qui à terme seront utilisés dans la confection de nos plats.
- Un rucher de 5 ruches vient de voir le jour depuis le début d'année 2021. Nous essayons de favoriser la biodiversité et ce miel rentrera dans nos plats.
- Réduction du gaspillage alimentaire : un partenariat avec les associations alimentaires aveyronnaises, nous contribuons à notre échelle à la solidarité avec les plus démunis.



## Les fournitures & services

### L'indispensable

Le nappage en intissé blanc ou noir,  
Les vasques à champagne inox,  
Les glaçons,  
Les mini-serviettes

### La verrerie

Les flûtes à champagne,  
Les verres à vins,  
Les verres tumbler (cocktail),  
Les verre bodega (sangria ou punch)

### Le service

La mise en place du cocktail,  
Les serveur.euse.s

### Les tarifs

4.50 € / personne

*Les tarifs s'entendent TTC.*

*TVA à 10 %, sauf sur les boissons alcoolisées dont la TVA est à 20 %.*

*nos invités*

- TRAITEUR -



## Formules pause déjeuner & pause café

### boissons chaudes, 00€/personne

café aveyronnais cafés Ruthena et le Barista  
thé bio

### boissons fraîches, 00€/personne

jus d'orange  
jus multifruit  
jus de pomme Maison Pouget, Pruines, 12  
jus de poire Maison Pouget, Pruines, 12

### eaux, 00€/personne

eau plate Cristalline  
eau pétillante Perrier  
eau plate Les Abatilles  
eau pétillante Les Abatilles

### mini viennoiseries, 00€/personne

croissant  
pain au chocolat  
pain aux raisins

### gourmandises, 00€/personne

mini fouace aveyronnaise  
mini soleil du Vallon  
mini madeleine aux œufs

### fraîcheur

panier de fruits frais 00€/pers.  
verrine de salade de fruits frais 00€/pers.

### nous fournissons

tasse  
cuillère  
sucre  
nappage  
verrerie  
nous réalisons la mise en place des pauses café et pause déjeuner

### le service

nous consulter

### les tarifs

boissons chaudes+eaux+fournitures 00€/pers.

boissons chaudes+boissons froides+eaux+mini viennoiseries ou gourmandises 00€/pers.

*nos invités*

- TRAITEUR -



## Formules plateau repas

Nos plateaux repas sont réalisés à partir de produits frais et faits maison grâce au savoir-faire de nos cuisiniers. C'est pour cela (aussi !) que nous vous demandons d'effectuer vos commandes à partir de 4 plateaux repas identiques au minimum 48h00 (ou 2 jours ouvrables) à l'avance par email. Plusieurs gammes, à découvrir sans attendre, vous permettrons de sélectionner le produit qui vous conviendra le mieux selon vos besoins et votre budget.

### *Formule plateau repas 00€/personne*

Plateau repas avec composants biodégradables, non récupérés.

Ils sont livrés et composés de :

Entrée

Plat principal à réchauffer

**OU**

Salade fraîcheur

Dessert

**OU**

Salade de fruit frais

Pain individuel , couverts, un verre & une serviette.

Vous pouvez rajouter en option :

- un fromage gourmand, 00€/personne
- une bouteille de vin ou soft, voir carte des boissons.

Nos menus sont établis quotidiennement selon les inspirations du chef de cuisine & selon les produits de saison dans le but de vous proposer des repas variés & équilibrés lors de chacune de nos livraisons.

*nos invités*

- TRAITEUR -



### *Formule comme au resto*

*00€/personne*

Elle est présentée sous format coffret, la vaisselle, les couverts & la verrerie compris.

Entrée

Plat principal

Dessert

Un pain individuel, les couverts, un verre à vin ou verre bodega, une serviette.

Vous pouvez rajouter en option :

- un fromage gourmand, 00€/personne
- une bouteille de vin ou soft, voir carte des boissons

Le plat principal est à réchauffer.

Possibilité de livrer le plat principal **chaud** en conteneur chauffant à partir de 8 personnes.

Nos menus sont établis quotidiennement selon les inspirations du chef de cuisine & selon les produits de saison dans le but de vous proposer des repas variés & équilibrés lors de chacune de nos livraisons.

Dans notre démarche de développement durable, la vaisselle et la verrerie seront récupérés par nos soins après votre repas dans une caisse prévu à cet effet.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements.

*Formule gourmande comme au resto*  
*00€/personne*

Elle est présentée sous format coffret, la vaisselle, les couverts & la verrerie sont en dur.

Foie gras Aveyronnais mi-cuit maison & son chutney mangue

**OU**

Tartare de truite du moulin de Gourjan, pistou à l'ail des ours & tagliatelles de légumes du moment

**OU**

Entrée gourmande du moment

Mignon de veau de l'Aveyron, coulis de morilles

**OU**

Ssuprême de pintade

Dôme chocolat noir & cœur noisette

**OU**

Sablé aux fruits du moment et mousse vanillée

Un pain individuel, les couverts, un verre à vin ou verre bodega, une serviette.

Vous pouvez rajouter en option :

- pièces salées apéritives
- un fromage gourmand, 00€/personne
- une bouteille de vin ou soft, voir carte des boissons

Le plat principal est à réchauffer.

Possibilité de livrer le plat principal **chaud** en conteneur chauffant à partir de 8 personnes.

Dans notre démarche de développement durable, la vaisselle et la verrerie seront récupérés par nos soins après votre repas dans une caisse prévu à cet effet.



## Buffets cocktails dejeuner

Le buffet est le moyen idéal de répondre aux goûts variés de vos invités. Idéal pour les groupes à partir de 20 personnes\*, le buffet offre une grande liberté de réalisation pour restaurer vos hôtes rapidement. Le service au buffet est très festif et permet l'échange entre convives.

### *Buffet convivial en formule froide*

buffet froid à déguster debout

Ce buffet de petites pièces avec menu à thème est dans l'air du temps, particulièrement adapté aux rencontres et discussions.

Il se compose de :

- planche de charcuteries locales à piquer, condiments
- 3 salades fraîcheur individuelles sous forme de verrine
- chiffonnade de viande froide marinée & sa sauce
- mini bouchées, bun, burger, croc & sandwich à définir
- jus détox
- planche de fromages à piquer, noix & confitures maison
- 2 mini desserts
- pain tranché

#### **inclus :**

- la livraison
- la mise en place
- le nappage du buffet
- mini serviette
- mini couverts
- verre à vin
- vasque

#### **en option, boissons :**

- vins
- buffet de café
- softs

#### **en option, plats :**

- le buffet convivial en formule froide avec 1 cocotte chaude, à la place de la chiffonnade de viande froide.
- le buffet convivial en formule froide+une cocotte chaude.

*nos invités*

- TRAITEUR -

## Cocktails dînatoires

Une personne réalise la livraison, la mise en place et le suivi du cocktail dînatoire

La composition du buffet dînatoire :

- mini bouchées
- sablé ricotta et saumon fumé
- œuf truffé
- brochette poulet pané noix de coco
- bun's volaille
- velouté de petit pois à la menthe, servi en mini bouteille Coca-Cola & sa paille
- wraps de saison
- velouté fraîcheur

### chaud

- un mini burger
- une cocotte

### fromage

- Paris/Roquefort et craquelin aux noix

### desserts

- 3 mini desserts du moment

### fournitures

- verrerie
- vaisselle
- nappage du buffet
- vasques
- mini serviettes et les mini couverts

### en option

- les softs (forfait)
- les vins (veuillez consulter notre carte des vins)
- le buffet de café
- les eaux plates et gazeuses (forfait)

Nous réalisons la livraison, la mise en place & à partir de 25 personnes.  
Une personne reste sur site le temps du cocktail dînatoire, pour le réapprovisionnement du cocktail, des boissons et de la verrerie.

### tarifs

buffet, sans les vins : 00€ TTC/convive

buffet, avec les vins et softs : 00€ TTC/convive

*nos invités*

- TRAITEUR -

## Cocktail dînatoire évènementiel

### 00 €/personne

Vous trouverez ci-dessous une idée de cocktail qui évolue en fonction des saisons et du marché, Cela vous donne un aperçu des pièces proposées, vous pourrez modifier à votre guise la composition de celui-ci.

#### pièces salées

- bun's et sa rilette de canard
- gaspacho présenté en mini bouteille Coc-Cola
- verrine de billes de melon à la menthe fraîche & ratafia
- œuf truffé
- sablé ricotta aux herbes & saumon fumé
- gaufre de tapenade noire & saumon aux baies roses & aneth
- macaron foie gras de canard & cacahuète

#### stand plancha

- foie gras du canard à la plancha, compotée de fruits façon chutney servi sur toast
- magret de canard frais mariné et mini poêlée de légumes du marché
- saucisse de porc fourrée au foie gras, pomme de terre à notre façon servie en cocotte

#### stand découpé de jambon

- jambon sec découpé devant les convives, compotée de tomates & pain toasté

#### stand de la mer

en saison, les huîtres n°3 accompagnées de pain de seigle aveyronnais, beurre demi-sel, d'échalote au vinaigre, fleur de sel.

#### OU

saumon en 2 façons

gravelax & mariné, mini crêpes salées aux herbes du moment, crème montée salée

#### cocottes chaudes

- les classiques : bœuf race Aubrac & veau de l'Aveyron accompagnés de l'aligot et de ?
- les saveurs d'ailleurs : poulet aveyronnais façon massalla & gambas, purée coco/curry

#### fromages

cornet de fromage pané

#### OU

Paris/Roquefort

#### en option

- buffet de café
- softs
- boissons alcoolisées
- eaux

#### desserts

2 mini desserts du moment



## Pièces salées et sucrées à la carte

MINI SALES, tarif pièce

### Toasts & sablés

- Toast foie gras mi cuit maison & chutney 0,85€
- Toast saumon fumé maison & tapenade 0,85€
- Sablé mousse de légumes & magret fumé maison 0,85€
- Gaufre de Bruxelles, mousse ricotta aux herbes 0,85€
- Mille-feuille de pain d'épices, foie gras & mangue 0,85€

### Buns & burgers

- Mini bun mousse de foie gras de canard & sa compoté d'oignon 0,85€
- Mini bun façon pan con tomate y jamon 0,85€
- Mini bun mousse de volaille épicée & tagliatelles de légumes 0,85€
- Mini burger de bœuf 0,85€
- Mini burger de veau d'Aveyron 0,85€
- Mini burger canard 0,85€

### Wraps and co

- Wrap de légumes et volaille 0,85€
- Pita de thon frais aux baies roses, oignons & gelée de betterave 0,85€
- Paris-Brest, ricotta & pistou aveyronnais 0,85€

### Originaux

- Macaron cacahuète & foie gras 0,85€
- Croquette d'aligot truffée 0,85€
- Cappuccino de champignon & dés de foie gras mi-cuit 0,85€
- Carpaccio de bœuf aveyronnais juste mariné 0,85€
- Tataki de veau de l'aveyron et légumes en marinade 0,85€

### Tartares

- Tartare de saint jacques aux agrumes 0,85€
- Tartare de bœuf mariné & crème moutardé 0,85€
- Saumon gravelax aux minis légumes 0,85€

### Verrines

- Œuf façon mimosa à l'huile de truffe & éclats de noisettes 0,85€
- Crevette pili pili & légumes chop suey 0,85€
- Noix de saint jacques, boudin aux pommes 0,85€
- Magret de canard fumé, mini légumes de saison en vinaigrette parfumée 0,85€
- Billes de melon/menthe 0,85€
- Mini salade caesar revisité 0,85€
- Mousse de gaspacho, moule en vinaigrette acidulée 0,85€

### Veloutés, suivant la maturité des légumes

- Gaspacho andalou, servi dans des mini bouteilles verre 0,85€
- Gaspacho melon/menthe/basilic 0,85€
- Velouté de petit pois à la menthe fraîche 0,85€
- Velouté de potimarron & noix de cajou torréfiée, servi chaud 0,85€

### Piques

- Melon/pastèque/jambon de pays 0,85€
- Brochette poulet pané coco 0,85€
- Brochette mozzarella pané aux céréales 0,85€
- Brochette thon au sésame grillé 0,85€

### Fromages

- Paris/Roquefort et craquelin aux noix 0,85€
- Croquette de fromage frais /ciboulette 0,85€
- Bulle de laguiole, fruits secs, noix & romarin 0,85€
- Proposition du moment 0,85€

### Desserts

- mini macaron 0,85€
- chou façon religieuse 0,85€
- mini tiramisu 0,85€
- ?? 0,85€
- ?? à définir 0,85€

*nos invités*

- TRAITEUR -



## Boissons alcoolisées du cocktail et du repas

Nous ne prenons pas de droit de bouchon, si vous fournissez les vins, champagnes et autres boissons alcoolisées du cocktail et/ou du repas.

Nous vous conseillons cependant le talent & les conseils des cavistes ruthénois :

**Cave Ruthène, Alambic & Vieilles Bouteilles, Vins Falguières et la Cave de Marius.**

Le caviste et/ou les mariés s'occupent d'amener les boissons alcoolisées sur le lieu de la prestation et de les mettre au frais ou dans une pièce tempérée.

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.**

### VIN D'HONNEUR

**Pause fraîcheur sans alcool** **2€ /pers.**

Nous dressons un buffet nappé composé de 4 boissons sans alcool sous forme de bonbonnière.

4 parfums à déguster sans modération, idéal pour rafraîchir les convives à leur arrivée sur le site du vin d'honneur, après la messe :

*citron acidulé,*

*thé pêche maison,*

*framboise,*

*menthe glaciale.*

Dans chaque bonbonnière, des fruits frais tranchés rappellent le parfum de la boisson.

### Cocktail alcoolisés maison

Punch planteur	12€/ litre
Sangria andalouse	12€/ litre
Soupe de champagne	12€/ litre
Mojito	12€/ litre

### Eaux

*en bouteille plastique*

les Abatilles, 1l 12€/ litre

les Abatilles pétillante, 1l 12€/ litre

*en bouteille verre*

Vittel, 1l 12€/ litre

San Pelegrino, 1l 12€/ litre

### Les softs aveyronnais

*les classiques*

Colt-Cola, bouteille, 1l 3€

Limonades aromatisées de la Brasserie d'Olt 3€

*sureau, nature, myrtille*

Jus de fruits, orange et multivitaminé, 1l 3€

Jus de pomme de Pruines, 1l 4€

Jus de poire de Pruines 4€

Jus d'orange de najac 1l

Jus de pomme pétillant de Pruines, 1l 4€

*nos invités*

- TRAITEUR -

## Vins à compléter

Nous ne prenons pas de droit de bouchon, si vous fournissez les vins, champagnes et autres boissons alcoolisées du cocktail et/ou du repas.

Nous vous conseillons cependant le talent & les conseils des cavistes ruthénois :  
**Cave Ruthène, Alambic & Vieilles Bouteilles, Vins Falguières et la Cave de Marius.**

Le caviste et/ou les mariés s'occupent d'amener les boissons alcoolisées sur le lieu de la prestation et de les mettre au frais ou dans une pièce tempérée.

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.**

### VIN D'HONNEUR

#### Pause fraîcheur sans alcool 2€ /pers.

Nous dressons un buffet nappé composé de 4 boissons sans alcool sous forme de bonbonnière.

4 parfums à déguster sans modération, idéal pour rafraîchir les convives à leur arrivée sur le site du vin d'honneur, après la messe :

*citron acidulé,*

*thé pêche maison,*

*framboise,*

*menthe glaciale.*

Dans chaque bonbonnière, des fruits frais tranchés rappellent le parfum de la boisson.

#### Cocktail salcoolisés maison

Punch planteur	12€/ litre
Sangria andalouse	12€/ litre
Soupe de champagne	12€/ litre
Mojito	12€/ litre

#### Eaux

*en bouteille plastique*

les Abatilles, 1l 12€/ litre

les Abatilles pétillante, 1l 12€/ litre

*en bouteille verre*

Vittel, 1l 12€/ litre

San Pelegrino, 1l 12€/ litre

#### Les softs aveyronnais

*les classiques*

Colt-Cola, bouteille, 1l 3€

Limonades aromatisées de la Brasserie d'Olt 3€

*sureau, nature, myrtille*

Jus de fruits, orange et multivitaminé, 1l 3€

Jus de pomme de Pruines, 1l 4€

Jus de poire de Pruines 4€

Jus d'orange de najac 1l

Jus de pomme pétillant de Pruines, 1l 4€

*nos invités*

- TRAITEUR -

*nos invités*

- TRAITEUR -

05 65 72 70 74

[nosinvites.fr](http://nosinvites.fr)