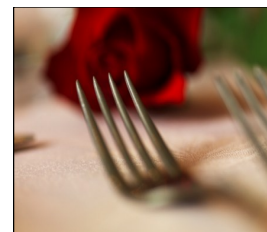


TRAITEUR 5 SENS A LA TOQUE



Vin d'Honneur

Forfait de boissons alcoolisées en exemple : (plusieurs verres)

- *Cocktail maison pétillant parfum à convenir 6 euros /pers
- *Soupe à la méthode champenoise 6 euros /pers
- *Punch Ou Sangria aux fruits rouges 6 euros /pers

Forfait boissons non alcoolisées cocktail de jus de fruits artisanal (82)
pétillant ou non: 4 euros /pers



Mises en bouche du cocktail :



Propositions de « mises en appétit » chaudes et froides sous forme d'ateliers en tapas et mini verrines diverses. Sur la base de 1,20 E par personne pour l'ensemble des convives si un repas assis en suivant est prévu . Les convives participants uniquement au cocktail vous seront facturés sur la base des autres invités .

Choix unique pour l'ensemble des convives .(1 mise bouche choisie X par l'ensemble des convives au choix)

***Nous travaillons exclusivement des produits frais . Il se peut que des petites modifications soient à noter , car nous sommes tributaires des arrivages et des restrictions sanitaires**

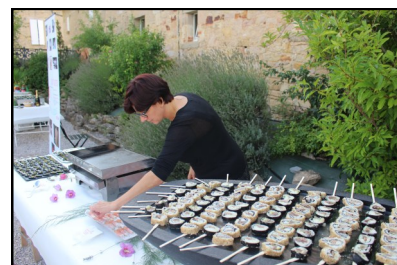
Du côté des Tapas : (1.20 euro par pers au choix)

- Cuillère au cœur de Canard sauce Espagnole
- Accras de Morue à la sauge du jardin
- Pics de Tortillas en géométrie Latino
- Gressins de Jambon Vendéen à la roquette et parmesan
- Panier de crudités taillées en bâtonnets sauce anchoyade
- Tomates cerises caramélisées comme une pomme d'amour
- Mini boudin cocktail Antillais compotée de pommes fruits vanillées



Clin d'œil Asiatique : (1.20 euro par pers au choix)

- Samoussa au confit de viande épicée
- Sushi de poissons dans la tradition du soleil levant
- Raviole chinoise croustillante de crustacé
- Beignets de queues de Gambas à l' aigre - douce
- Bouchée de porc au combava



Nos mini verrines : (1.20 euro par pers au choix)

- Nage d'écrevisses à la mangue
- Pana cotta chèvre frais / basilic /saumon fumé

TRAITEUR 5 SENS A LA TOQUE



CHEF XAVIER CHARAUX
3 bd de la tour du Roy
Tél : 06 7123 5163
5sensalatoque@gmail.com

M. Xavier Charaux
"Cinq Sens à la Toque"
Maitre - Restaurateur
Arrêté préfectoral du 19/12/2013

- Coulis de betteraves juste acidulé au balsamique
- Velouté de foie gras de Canard servi chaud (hiver)
- Cuillère de caviar d'Aubergines au confit d'ail
- Gaspacho de melon rafraîchi au Quercy des Iles

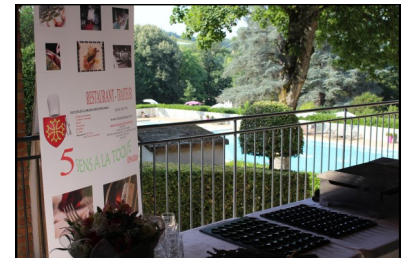
Nos feuilletés salés: (1.20euro par pers au choix)

- Mini croissant au jambon de nos paysans
- Mini saucisse cocktail en feuilleté
- Gougère au saumon fumé et vieux parmesan
- Feuilleté de thon frais mariné à la moutarde et pavot



Atelier « Cuisine spectacle » ou découpage

- Frivolités de queues de scampis en « aller / retour » (3 euro par pers)
Ou
- Foie gras chaud de canard poché aux raisins (3 euro par pers)
Ou
- Wrap de saumon mariné et ricotta condimentée (3 euro par pers)
Ou
- Découpe de lichettes de jambon Ibérique (3 euros par pers)



Atelier sous glace 3 pièces soit 8 € par pers

Dégustation de foie gras

(400 euros par tranche de 50 couverts minimum)

- 1 /Carpaccio de canard gras à la croque au sel ,une confiture cuite au chaudron
- 2 /Foie gras de canard de garde mariné au vieil armagnac et toasts grillés .
- 3/Maki de Foie gras de canard ou foie gras poché aux raisins



Atelier Marin « Cuisine spectacle » 3 pièces soit 8 € par pers
(400 euros par tranche de 50 couverts minimum)

- Demie -moule d'Espagne farcie en coquille et émulsion de beurre maître d'hôtel .
- +Barque d'Huitres fine de claire et segments de citrons .
- +Pic de saumon mariné au citron vert , baies roses et aneth .

Atelier « Brasero ou Plancha » 3 pièces par pers soit 8 € (400 euros par tranche de 50 couverts minimum)

- Mini poissons et crustacés à picorer (en exemple espadon -gambas -daurade royale)
- Trilogie de viandes à picorer .(en exemple veau -volaille -canard -bœuf)

Du Coté des enfants jusqu'à 9 ans :

*Dégustation des mises en bouches des grands !!!
Pièce de bœuf Français et sa garniture du moment
Festivité de bonbon façon pièce montée 20 euros

Du coté des ados de 10 à 13 ans

La même chose que les grands avec moins 25 % sur le total .



CHEF XAVIER CHARAUX
3 bd de la tour du Roy
Tél : 06 71 23 51 63
5sensalatoque@gmail.com



« FORMULE COMPLETE SANS ENTREE » PUIS A TABLE



54 euros

Côté Cocktail

8 pièces de Mises en appétit page 1 et 2



Ainsi que
Un atelier « Cuisine spectacle » ou découpage (1 pièce) page 2

Ainsi que

Un atelier sous glace foie gras Ou atelier Marin « Cuisine spectacle » 3 pièces page 2



Côté Repas

La patience des mariés (verrine)

Gaspacho andalou servi froid à l'huile de truffe
Ou
La Vichyssoise de petits pois légèrement mentholée



Ainsi que

Nos viandes ou poissons page 5 et 6
(Choix unique pour l'ensemble des convives)

Proposition de fromages affinés
(en option à convenir ensemble tarif 4 €)



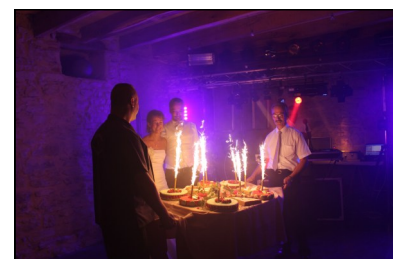
Ainsi que

Choix de nos desserts page 6

Menu ado de 10 à 13 ans

La même chose que les grands
avec -25 % sur le total .

Ainsi que



Menu enfants de 3 à 9 ans 22 euros

Dégustation des mises en bouches des grands !!!
Pièce de bœuf Français et sa garniture du moment
Festivité de bonbon façon pièce montée ..

Le buffet de café offert



CHEF XAVIER CHARAUX
3 bd de la tour du Roy
Tél : 06 71 23 51 63
5sensalatoque@gmail.com



« FORMULE COMPLETE TENDANCE CHIC ET CHAMPETRE »



54 euros

Côté Cocktail

8 pièces de Mises en appétit page 1 et 2



Un atelier « Cuisine spectacle » ou découpage au choix (1 pièce) page 2

Côté Ateliers dînatoires en accord avec votre sélection de vins et de softs

Service en intérieur et/ou en extérieur, debout et/ou assis, suivant le désir de chacun (mange-debout, table et chaises)



Gaspacho andalou servi froid à l'huile de truffe

Verrine de pâtes fantaisies au Pistou

Un atelier sous glace ou Marin (3 sortes à convenir) servi froid
(Page 2)

Un atelier plancha ou braséro (trilogie de viandes ou poissons à picorer)
(Page 2)

Plateaux de fromages affinés à picorer

Choix de desserts servis debout à convenir



Pièce montée de macarons ou Pièce montée de croquebouches

ou Verrine de votre choix (parfum chocolat, fruits)

ou Minis desserts à déguster type assiette café gourmand.

ou Finguer au chocolat.

ou Baba imbibé au Rhum Vieux crémeux chantilly quelques fruits rouges .

Le buffet de café offert

Menu enfant -50%
idem que les grands
Ados - 25 %
Idem que les grands

TRAITEUR 5 SENS A LA TOQUE



CHEF XAVIER CHARAUX

3 bd de la tour du Roy

Tél : 06 71 23 51 63

5sensalatoque@gmail.com

Maître
Restaurateur

Association Française des Maîtres Restaurateurs

Menu Gourmand à 44 € (entrée ou poisson , viande , dessert)

Menu Dégustation 54 €(soit une entrée , un poisson , une viande et un dessert)

Menu Dégustation Royale * 60 €

(soit une entrée au choix , un demi homard , un filet de bœuf et un dessert)

Le fromage est à 4 euros . Pause digestive (trou normand) 2.5 € Le buffet de café est à 1.5 €

Le pain est compris dans la prestation . Autres menus à la carte sur simple demande.



Nos entrées

Opéra de foie gras de Canard , miroir au café grand cru et biscuit Joconde .

Ou

Verrine d'effiloché de poisson fin, vinaigrette d'agrumes ,pancetta séchée et mousseline de caviar de hareng

Ou

Rôti de foie gras frais de Canard mi-cuit à la confiture de figes

Ou

Compressé de jeunes poireaux au foie gras de Canard en chemise de jambon serrano

Ou

Saucisson noble de Saumon et foie gras de canard en décoction d'herbes fraîches

Ou

Véritable burrata au cœur crémeux , un millefeuille de tomates bio de plein champ

Nos poissons

Jonque de côtelette de saumon mariné façon Gravelax , pain suédois et quenelle crémeuse à l'aneth

Ou

Dos de cabillaud cuit à la plancha , vinaigrette de condiments aux Pimientos del piquillos et croustillant de jambon , une huile d'olive vierge des Baux de Provence.

Ou

Demi Homard rôti au beurre de corail , huile de condiments flambé au vieil Armagnac *supplément de 8 € hormis le menu Royal

Ou

Roulade de filet de poisson noble flanquée de gambas , pomme purée au coulis de chorizo

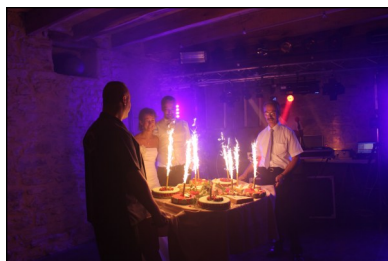
Nos viandes

Morceau choisi d'un porcelet moelleux braisé à brun tout doucement au caviar de harengs

Ou

Coussinet de viande cuite à basse température (**veau fermier, cochon noir ou magret de canard à la cendre**) tombée d'épinards , concassé de tomates , un fumet de champignons aux trompettes de la mort . * spécialité

TRAITEUR 5 SENS A LA TOQUE



Aile de pintade fermière piqué de thym sous la peau
à la crème de morilles , ragout de fèves et petits légumes au lard paysan (viande)

Ou

Gigot d'agneau laqué d'épices ,gâteau de pomme de terre « aux olives Lucques » jus court aux herbes des garrigues.

Ou

Filet de bœuf cuit à la plancha , pomme maxime , pimientos « del piquillos » farcis et giboulée de
girolles au vin Noir .

*supplément de 7 € hormis
le menu dégustation Royal

Nos fromages et desserts

Déclinaison impromptue de fromages « d'ici et de là bas » à picorer sur ardoise

Pièce montée de macarons fourrés

Ou

Pièce montée des mariés classique « 3 choux » par personne réalisé par un Maître Artisan Pâtissier
(1 euro de supplément par pers)

Ou

Assiette gourmande du pâtissier .(mini desserts en assortiment « tendance gastronomique ») tartelette pomme ,
macaron artisanal , véritable chocolat liégeois , fruits rouges , panna cotta et coulis de saison .

Ou

Finguer choco / framboises

Ou

Baba Mignon au Rhum Vieux , fruits rouges et crémeux chantilly

Ou

Présentoir d'entremets dit « à l'Américaine » :
(présenté avec show festif sur un brancard nappé et décoré avec des sujets) Parfums à convenir ...

Buffet de café offert

*** Choix unique pour l'ensemble des convives :
(sauf cas particuliers allergies , végétariens , musulmans et autres ...)
Merci de nous indiquer votre présélection et la joindre aux conditions signées ci après .**

TRAITEUR 5 SENS A LA TOQUE



« Les accessibles » et lendemain de fêtes.

Merci de nous consulter pour toute demande spéciale ainsi que pour les cocktails dînatoires sucrés salés .

Le pain est compris dans la prestation . Autres menus à la carte sur simple demande.

Forfait boissons : 1 apéritif maison et 2 verres de vin en accord avec les plats 14 € idem plus 3 verres de vin 19 €

Carte de Pâtisserie maison de 4 à 6 euros sur simple demande / Ardoise de fromages sur la base de 6 personnes 18 €
Pause digestive type trou normand 2.5 € / Café 1.5 €

Coté Paëlla Royale : 20€ grosses crevettes bouquet , langoustines , moules , amandes , chorizo , lapin , poulet , calamars , petits pois , haricots verts ..

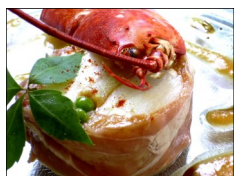
Menu « grill xxi » à 32 € Nos viandes sont Françaises et cuites à la braise ou au grill suivant les commodités .

Gros tendrons taillés dans la Poitrine de veau puis frottés et marinés à l'ail rose et épices .

Petits mignons de magret de canard gras laqués de saté .

Croustille de Travers de cochon noir de Bigorre comme je l'entends

Pomme de terre farcie au bleu basque et jambon paysan .



NOUVELLES FORMULES BRAZERO (étude au cas par cas sur simple demande)

Menu Plancha « coté Mer » à 30 € Atelier Plancha de poissons fins , crustacés et coquillages à convenir .

Menu Câlin à 34 € Galantine de cochon aux épices douces **Ou** jonque de Saumon cru mariné façon gravlax

Cuisse de Canard de la « Maison Samaran » piqué d'ail **Ou**

Méchoui de Jambon de cochon (garniture : pomme grenaille confite à la graisse de canard)**Ou**

Parmentier de brandade de morue ,galette de pommes de terre , sucs de viandes .

Puis : Pâtisserie classique du moment à convenir ensemble

Menu Velours à 35 € 1 mise en appétit 1 entrée , le poisson ou la viande, le fromage et dessert à convenir ensemble

Menu Class affaire 38 € Deux mises en appétits .

Marbré de saumon fumé et de filets de rougets aux épices d'aromates et salade de roquette .

Cuisse de canard écrasé de pomme de terre , giboulée des sous bois .

Fromage et pâtisserie du moment à convenir ensemble

Menu buffet : 30euros choix avec *

pour 48 euros tout est compris .

Livré sur les lieux , installation du buffet . Personnel de salle en option .

Buffet personnalisé et plat chaud nous consulter .

Charcuteries midi pyrénéennes sur ardoise *

Salade de lentilles vertes du Puy au saumon fumé maison *

Salade tiède fantaisie tomate au pistou et vieux parmesan

Mini Atelier de foie gras mi cuit à basse température confiture de figes

Saumon décoré façon Belle-vue et son aïoli Ou Bouquetière de fruits de Mer et crustacés

Croustilles de Travers de cochon noir de Bigorre servies froides *

Fromages locaux et confiture de cerise noire*

Pâtisserie du moment à convenir ensemble *

TRAITEUR 5 SENS A LA TOQUE



CHEF XAVIER CHARAUX
3 bd de la tour du Roy
Tél : 06 71 23 51 63
5sensalatoque@gmail.com



Nos Formules juste pour un cocktail Dinatoire « *salés- sucrés » (*suivant votre demande)

Pour vos réunions familiales , d'entreprise , politique etc ...

Livré et installé sur les lieux , personnel de salle en option à déterminer suivant le nombre de convives .
La vaisselle et les serviettes sont à usage unique . La verrerie est mise à disposition si les boissons sont fournies .
Nous consulter pour la tarification des ateliers .

Forfait soft drink : eau minérale , soda et jus de fruits 3 euros par pers

Verres fournis

Forfait de boissons alcoolisées en exemple : (plusieurs verres par pers.)

Verres fournis

- * Vin Aoc et champagne au tarif en vigueur .
- *Cocktail maison pétillant parfum à convenir. 6 euros /pers
- *Soupe à la méthode champenoise 6 euros /pers
- *Punch - Sangria aux fruits rouges 6 euros /pers



1er sens : 7 sortes de mises en appétit 9.09ht soit **10 euros ttc** (tva 10 %)

7 salés froids au choix (merci de consulter les pages 1 et 2)

2ème sens :10 sortes de mises en appétit 12.73ht soit **14 euros ttc** (tva 10 %)

7 salées froides au choix et
3 sucrés comprenant: financier pistache , liégeois au chocolat ,congolais .



3ème sens :14 sortes de mises en appétit 18.18ht soit **20 euros ttc** (tva 10 %)

6 salées froids au choix , 1 atelier découpage , 1 atelier plancha , 2 pics de minis fromages affinés et

4 sucrés comprenant : financier pistache , liégeois au chocolat ,congolais, mini macarons .

4ème sens : 17 sortes de mises en appétit 21.82 ht soit **24 euros ttc** (tva 10 %)

9 salées froids et chauds , 1 atelier découpage , 1 atelier plancha , 2 pics de minis fromages affinés et
4 sucrés financier pistache , liégeois au chocolat ,congolais, mini macarons .

MENUS dégustations

5ème sens : Dégustation Royale autour de la truffe blanche ou noire:

(suivant la saison) nous consulter

73.64 ht soit **80 euros ttc** par personnes (tva 10%)



6ème sens : Dégustation autour du caviar : nous consulter

Bouteille de champagne grande réserve offerte à partir de 6 personnes
113.64 ht soit **125 euros ttc** par personne (tva 10%)

TRAITEUR 5 SENS A LA TOQUE

NOS CONDITIONS :

Partant de la page 1 à la page 9 du présent devis signé ainsi que la feuille de conclusion restituée afin valider votre réservation .

Nous nous réjouissons d'ores et déjà d'organiser ensemble ce repas . Ceci est une proposition . Pour tout renseignement complémentaire nous nous tenons à votre disposition .

Dégustation:

Nous vous proposons de venir tester notre table afin de mieux vous donner une idée de la qualité de notre cuisine , **le menu de votre dame (hors mis les boissons) vous sera offert sur la base de la présente tarification choisie le jour du mariage .**

Boissons:

Il n'y aura pas de droit de bouchon si vous fournissez le vin l'eau le champagne pour la table .Pour le vin d'honneur les verres seront fournis seulement si vous nous sollicitez pour les boissons alcoolisées .**Dès la livraison sur le lieu de l'évènement , la garde , la jouissance la responsabilité de l'alcool sont transférées au client ,pour la quantité contractuelle convenue .**le client reconnais assumer seul des Risques de l'utilisation, de la distribution et de la consommation des boissons alcoolisées . Le traiteur ne pourra en aucun cas être tenu responsable des dommages corporels , matériels ou immatériels résultant directement ou indirectement de la consommation d'alcool , y compris en cas d'accident , d'ivresse ou de comportement inapproprié de toute personne . Le client s'engage à respecter la réglementation des règles en vigueur , restrictions d'horaires , interdiction de vente aux mineurs , arrêtés préfectoraux et municipaux applicables. Toute infraction à ces règles relève de la seule responsabilité du client , qui garantit le traiteur contre toute réclamation ou recours de tiers .

Personnel:

Je tiens à votre disposition mes propres services pour votre prestation .

Les extras suivant le besoin seront payés en chèque emploi Service sur la base de 14€/h .

Cela vous permet de récupérer 50% du montant global des extras sur la déclaration de votre prochain avis d'imposition.

Matériel :

Nous fournissons l'ensemble du matériel dans la limite de possibilité de notre stock .(vaisselle ,couverts ,verres et tasses à café pour la table) Nous ne fournissons pas les chapiteaux ,les tables , les chaises , les housses de chaise , le nappage , le matériel et les verres à bière.

Toutefois , nous pouvons nous occuper sans aucun problème de la logistique globale de la prestation car nous avons des partenaires à tarif préférentiel . (nappagesdéco) Votre côte part location sera payée par vos soins suivant le besoin et devis signé .

La mise en place de la salle (carcasse : tables , chaises , nappage)devra être faite par vos soins au plus tard la veille du repas.

Merci de prévoir 10 tables rectangulaires par tranche de 100 convives pour notre service (buffets , cocktail et cuisine) . Tout notre matériel sera récupéré dans sa globalité à la fin de manifestation , **n'oubliez pas d'acheter des jetables ou de louer des verres pour finir la soirée.**

Gâteau d'apparat : de type « Pièces montées en croquembouches » ,seront élaborées par un partenaire artisan pâtissier de renommée nous déclinons donc toute responsabilité sur celles-ci . Pour toute rétrocession du dessert nous enlevons 2.5 euros sur le cout du menu mais fournissons quand même la vaisselle .

TVA Et taxes :

Nos prix s entendent TTC sur la base du taux de tva en vigueur soit 10% ou 20% suivant les situations .Toute modification ou ajout de taxes diverses seront répercutés sur nos prix .Seul le taux de tva applicable le jour de la facturation sera pris en compte .

Pandémie : En cas de pandémie justifiée avec impossibilité de maintenir la prestation jusqu'à 16 jours avant ladite date celle-ci pourra être annulée et reportée une seule fois ultérieurement d'un commun accord suivant les disponibilités . Si la fermeture entre dans la dernière quinzaine l'acompte initial sera conservé par les 5 sens à la toque pour la perte de la marchandise .

Musique :

L'animation musicale n'est pas de notre ressort , il vous appartient de vous mettre en conformité avec les organismes sociaux compétents . Nous ne fournissons pas le matériel nécessaire à son installation (table, nappe , électricité ect ...)

Nettoyage:

Nous n'assurons pas le nettoyage , ni le rangement de la salle de réception excepté les locaux servant de cuisine utilisés .

Electricité :

Pour le bon déroulement de la prestation nous avons besoin de 40 ampères en triphasé . Sinon nous serons obligés de faire appel à un partenaire pour louer potentiellement du matériel de remise en température en 220 v sauf si les locaux en sont déjà pourvus .

Réservation:

Une date ne sera définitivement réservée qu'après versement d'un acompte représentant 1/3 du montant global du devis choisi suivi d'un second 1 mois jour pour jour avant la date retenue. Aucune prestation ne sera faite sans percevoir le dernier virement avant la dite date. En cas d'annulation la totalité des acomptes seront conservés et seront la propriété des 5 sens à la toque .

Divers

Toute détérioration , vol ou perte de notre matériel ainsi que celui de location vous sera facturé sur la base du remplacement au tarif en vigueur . Votre responsabilité sera donc engagée, merci de prévoir une assurance à cet effet .

Les espaces de cuisine devront être libres et nettoyés avant notre arrivée .Il est a signaler qu'une prestation est pour un certain nombre de couverts et qu'il n y a pas par logique de reste pour le lendemain sauf juste du bon sens de notre part .

Facturation .

Nous vous demandons de nous communiquer le nombre définitif de vos convives 1 mois jour pour jour avant la date retenue, votre second acompte viendra conforter votre validation ce même jour avec notre feuille de conclusion du contrat . Seul ce nombre de convives sera pris en compte lors de l'établissement de la facture finale **qui devra être soldée au plus tard dans la semaine avant la prestation .**

Bon pour Accord : prestation du

Date Signature et nom du client

Le traiteur