DES PROFESSIONNELS DEPUIS PLUS DE 20 ANS

CASTY

TRAITEUR - ÉVÉNEMENTIEL

CASTY TRAITEUR



VIN D'HONNEUR



Rafraichissements des invités (citronnade)

.....



8 pièces cocktails



20€TTC

.....

atelier en supplément

PIECES COCKTAILS

- **Verrine de tartare de saumon aux herbes fraiches**
- **Verrine crevettes et avocat**
- **Gougère au fromage de brebis**
- **Wrap truite des Pyrénées fumée et fromage frais**
- **Brochette de magret séché du sud ouest et pruneaux d'Agen**
- **Verrine de gaspacho Andalou**
- **Blinis crème de piquillos et chips de serrano**
- **Blinis crème cheese à l'aneth et saumon fumé**
- **pian viennois tzatziki et pointe d'asperge**
- **Tartelette creme d'avocat et tomates confites**
- **Verrine de tartare de saint jacques à l'huile vanillée**
- **Mini croque Monieur et huile de truffe**
- **Tartelette confit d'oignon et mousse de chèvre**
- **Toast de foie gras poêlé (supp 1€ TTC)**
- **Mini burger (supp 1€ TTC)**

Nous nous engageons à personnaliser nos propositions selon vos envies, en vous offrant la possibilité d'adapter nos menus et services existants pour créer une expérience unique qui correspond parfaitement à vos attentes.

MENU AMOUR

PLAT CHAUD

❁❁❁❁❁❁

FROMAGES

❁❁❁❁❁❁

DESSERT

❁❁❁❁❁❁



55€ TTC (HORS BOISSON ET VAISSELLE)

MENU ELEGANCE

ENTREE

❁❁❁❁❁❁

PLAT CHAUD

❁❁❁❁❁❁

FROMAGES

❁❁❁❁❁❁

DESSERT

❁❁❁❁❁❁



65€ TTC (HORS BOISSON ET VAISELLE)

ENTREES

- **Terrine foie gras mi cuit au Lillet et confiture de figues**
- **Carpaccio de saint jacques aux agrumes**
- **Gravelax de saumon fumé à la betterave et crème à l'aneth**
- **Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe et copeaux de parmesan**

FROMAGES

- **trilogie de fromages : brie, comté et brebis**

DESSERTS

- **entremet chocolat ou fruits de saison**
- **pièce montée (supp 1,50€ TTC)**

MIGNARDISES

- **mini fondant, cannelé, financier, panna cotta au coulis de fruits rouges**

PLATS

- **Quasi de veau, sauce morilles, gratin dauphinois (supp 3€ TTC)**
- **Émincé de magret de canard du Sud Ouest, sauce à l'orange, légumes d'été**
- **Filet de bœuf, jus corsé, pommes de terre rattes au sel de Guérande et romarin (supp 3€ TTC)**
- **Suprême de volaille, sauce crémeuse aux champignons,**
- **Dos de cabillaud, sauce vierge et purée de carottes au cumin**
- **Pavé de saumon, sauce Hollandaise, fondue de poireaux d'Aquitaine**

Nous nous engageons à personnaliser nos propositions selon vos envies, en vous offrant la possibilité d'adapter nos menus et services existants pour créer une expérience unique qui correspond parfaitement à vos attentes.

BOISSONS

Pour le Vin d’honneur

- **Forfait apéritif champagne et soft : 15€ TTC/pers**
- **Forfait apéritif kir / crémant de Bordeaux et soft : 10€ TTC/pers**
- **Forfait apéritif soft : 4€ TTC/pers**
- **Forfait bière à la pression (1 fût) : 150€ TTC les 30 litres**

En accompagnements du repas

- **Forfait vin et soft (vin blanc et rouge) : château le Camplat et eaux des abatilles : 14€ TTC/pers**
- **Forfait prestige vin soft et champagne (1 bouteille pour 6) : 19€ TTC/pers**
- **Forfait soft eau plate et gazeuse : 2€ TTC/pers**
- **Forfait café plus une mignardise : 3€ TTC/pers**

Nous nous engageons à personnaliser nos propositions selon vos envies, en vous offrant la possibilité d’adapter nos menus et services existants pour créer une expérience unique qui correspond parfaitement à vos attentes.

FORMULE ENFANT 10€ TTC



· Burger maison ou nuggets de poulet maison avec frites ou spaghetti

· fondant au chocolat ou gâteau aux fruits de saison



NOS PETITS PLUS...

Pour un événement réussi nous vous proposons une gamme de services sur mesure pour sublimer vos moments.
Que vous souhaitiez un menu personnalisé, adapté à vos goûts ou à des régimes spécifiques, un service à domicile pour une expérience conviviale, ou encore des buffets thématiques qui émerveilleront vos invités, nous avons tout ce qu'il faut pour rendre votre événement encore plus mémorable.

Nous proposons des animations culinaires, un bar mobile avec des cocktails, un candy bar. Vous pouvez aussi bénéficier de notre service de location de vaisselle, de décoration de table.

Laissez-nous gérer la logistique, et vous n'aurez plus qu'à profiter de chaque instant.

ATELIERS CULINAIRES



· Atelier huîtres : 6€ TTC/pers

· Atelier jambon à la coupe, planche de charcuteries et foie gras : 10€ TTC/pers

· Atelier plancha: crevettes sautées et flamblées à l'armagnac : 6€ TTC/pers

· Atelier tomates colorées de Marmande et mozzarella : 6€ TTC/pers

Atelier saumon mariné : 6€ TTC/pers





- Candy bar - 250€ TTC
- Stand cocktail avec barman : tarif sur demande
- Forfait chariot digestif : tarif sur demande

LA FETE CONTINUE ...
NOS FORUMLES BRUNCH



Formule Petit Déjeuner : à partir de 8€ TTC

- **Viennoiseries**
- **jus de fruits frais**
- **boissons chaudes (café, thé, chocolat chaud)**

Formule Petit Déjeuner : à partir de 18€ TTC

- **Viennoiseries**
- **jus de fruits frais**
- **boissons chaudes (café, thé, chocolat chaud)**
- **Pancakes/crêpes, confitures maison**
- **Tartine de saumon fumé et crème aux herbes**
- **Verrine d'œuf brouillé**

Nous nous engageons à personnaliser nos propositions selon vos envies, en vous offrant la possibilité d'adapter nos menus et services existants pour créer une expérience unique qui correspond parfaitement à vos attentes.

Formule Brunch Premium :

à partir de 30€ TTC

Pour un brunch raffiné et complet, cette formule inclut tout le nécessaire pour une expérience gastronomique : pains artisanaux, assortiments de fromages et charcuteries fines, œufs brouillés, viennoiseries variées, quiches maison, salades fraîches et un buffet de desserts gourmands. Le tout accompagné de jus de fruits frais et de boissons chaudes

Formule À la carte :



Vous souhaitez personnaliser votre brunch en fonction des préférences de vos invités ? Optez pour notre formule à la carte et choisissez parmi une large sélection de mets : omelettes, bagels, granola maison, pancakes, gâteaux maison, et bien plus encore !

Nous nous engageons à personnaliser nos propositions selon vos envies, en vous offrant la possibilité d’adapter nos menus et services existants pour créer une expérience unique qui correspond parfaitement à vos attentes.

NOS SERVICES

Nos prestations

- **Forfait décoration florale : 150€ TTC**
- **Forfait mise en place de la salle (tables et chaises) : 150€ TTC**
- **Forfait location nappage et serviette en tissu blanc, vaisselle et verrerie : à partir de 4€ TTC/personne**
- **Forfait location tables et chaises : à partir de 4€ TTC / personne**
- **Employé en dehors des heures prévues : 49,50€ TTC/ heure**

Nos déplacements (sous reserve d'accessiblité des lieux)

- **Livraison brunch**

  Inferieur à 20km : offerte / entre 20 et 40km : 100€ TTC

  et entre 40km et 60km : 150€ TTC
- **Reprise du matériel laissé à disposition**

  inferieur à 40km : 100€ et entre 40km et 60km : 150€ TTC



- Nos prix s'entendent pour une réception de plus de 60 invités. (Proposition sur devis pour nombre inférieur).

- Nos prix s'entendent hors : mise en place des tables et chaises, fourniture des tables et chaises, fourniture des structures de buffet...

<u>La dégustation du menu du mariage pourra se faire dans nos locaux sur Pessac en amont du jour J.</u>

Le jour de la dégustation, nous demandons un dépôt de caution d'un montant de 100€ TTC, ce tarif s'entend pour 2 personnes.
Ce chèque ne sera encaissé que dans le cas où vous décideriez de ne pas poursuivre avec nous pour l'organisation du repas de votre mariage. Dans le cas contraire, il vous sera restitué.

Nous vous demanderons des arrhes à hauteur de 20% de la somme de votre devis à la validation de ce dernier.

Début de la réception à partir de 17h30.
Service compris jusqu'à 1H00 du matin (rangement inclus).

Nous laissons la possibilité de fournir les boissons alcoolisées. Nous effectuons gracieusement le rafraîchissement et le service de celles-ci sans droit de bouchon.

A leur départ du lieu de réception les équipes repartent avec le matériel (verrerie, vaisselle, nappage...).

NOTRE RECOMMANDATION

Orion Studio

Chez Orion Studio, nous réalisons des prises de vues aériennes par drone pour sublimer vos projets,
vos évènements ou vos paysages.
Vidéos, photos ou créations sur mesure : nous vous offrons un regard unique, professionnel et inspiré... vu du ciel.

orionstudiodrone

orionstudiodrone@gmail.com



MERCI

https://casty-traiteur.fr
06 85 58 00 41
castytraiteur@gmail.com