


MENU
2016



CARTHIER
TRAITEUR



Carthier Traiteur
2375 avenue Joseph Gasquet 83100 TOULON
0624663040



ACCUEIL, CHEFS , BRIGADES,
MÂÎTRES D'HÔTELS, CHEFS DE
RANGS....CARTIER SERA
MOBILISÉ POUR OFFRIR À CET
ÉVÉNEMENT UNIQUE UNE
SCÈNE RAFFINÉE.

*Qu'elle soit moderne
ou plus traditionnelle,
nous tisserons
ensemble une
réception qui vous
ressemble.*

VOUS

Votre réception est un événement unique....
En ce jour où le moindre détail a une importance extrême, nous vous invitons à profiter de chaque instant en toute sérénité et confiance.



LE COCKTAIL, UNE FAÇON
DIFFÉRENTE DE RECEVOIR VOS
CONVIVES ET DE PROFITER EN
MOUVEMENT DE VOTRE
ÉVÈNEMENT....



Entre nous

Entrée

- . Blanquette de lotte au combawa légumes claqués,
croquant aux agrumes
 - OU
 - . Millefeuille brousse épinard à l'italienne,
crème au parmesan, roquette
-

Plat

- . Magret de canard,
écrasé d'Agata à l'huile d'olive AOC, millefeuille de
légumes,
jus crémé aux noisettes du Piémont
 - OU
 - . Ballotine de Saumon, fine farce aux saveurs du Sud
légumes du soleil au basilic, fumet de poisson au vin jaune
-

Fromage

2 sortes de fromages, mesclun à l'assiette

.....

Dessert

Tarte de saison

Café

compris eau plate type cristalline, nappage , vaisselle
forfait service de 3 heures

Verre d'accueil : Soupe Champenoise

Entrée

. Tartare de thon rouge aux saveurs du Sud,
crème légère à l'anis, tuile au pétrole d'olive

OU

. Crolesqui de mozzarella truffée, jambon de parme
crème aux champignons des sous bois, Chips de parmesan

.....

Plat

. Souris d'agneau confite, pomme de terre salardaise,
mini tomates rôties, jus corsé

OU

. Filet de daurade, farce fine aux herbes,
purée de légumes d'hiver,
copeaux de légumes au poivre Timut,
jus de coquillages

.....

Fromage

2 sortes de fromages, mesclun à l'assiette

.....

Dessert

Le reve, gâteau chocolat

Le riviera, fruits rouges & Yuzu

Café

compris eau plate, nappage , vaisselle
forfait service de 3 heures





Qu'elle soit moderne
ou plus traditionnelle,
on tissera ensemble
une réception qui
vous ressemble.

Verre d'accueil : Soupe Champenoise

Entrée

- . Saint Jacques rôtie, duo de fenouil,
crème légère aux amandes, tuile aux herbes
ou
- . Foie gras de canard mi-cuit de la ferme du Puntun,
gelée de Monbazillac et pomme verte

.....

Plat

- . Quasi de veau, farce aux champignons & chorizo bellota,
dome de purée d'Agata pané, légumes rôtis,
jus à la noisette du Piémont
ou
- . Pavé de cabillaud à l'unilatéral, purée de céleri,
sauce vierge

.....

Fromage

3 sortes de fromages de notre Maître Fromager,
mesclun à l'assiette

.....

Dessert

Création de notre Chef Pâtissier

Café

compris eau plate et pétillante, nappage , vaisselle
forfait service de 3 heures

Les Boissons

BOISSONS	QUANTITE PAR PERSONNE	TARIF EN EUROS PAR PERSONNE
Pour l'apéritif Les softs : jus de fruits, eau plate et pétillante, coca-cola	SUR LA BASE DE 30 CL	
Vin domaine des Myrthes la Londe les Maures	SUR LA BASE DE 2 verres par personne	
Le Saint André « de Saint André de Figuière » rouge, rosé ou blanc	SUR LA BASE DE 2 verres par personne	
Le Signature « de Saint André de Figuière » François rouge, Valérie, blanc, Magali rosé	SUR LA BASE DE 2 verres par personne	

PRESTATIONS INCLUSES (À ADAPTER)

BOISSONS :

Pas de droit de bouchon sur les boissons fournies par vos soins. Notre service ouvre les bouteilles à la minute pour éviter tout gaspillage. Le complément des bouteilles entamées sera effectué en fin de prestation et mis à votre disposition pour enlèvement.

Votre prestation est un événement privé, vos convives se servant eux même leurs boissons, nous ne sommes pas responsables d'éventuels abus de consommation.

La signature des conditions générales vous engage sur cette responsabilité.

- Glaçons fournis par notre service.

• VAISSELLE ET NAPPAGE :

Vaisselle, verrerie, couverts, nappage et serviette

La casse et/ou les dégradations occasionnées par les convives seront soumises à facturation.

• SERVICE :

1 Maître d'hôtel et son équipe

Vacation effective à partir de votre heure d'arrivée. Heures supplémentaires à l'issue des heures de vacation effective au tarif de 30€00TTC par serveur et par heure jusqu'au départ de ceux-ci. Toute heure entamée est due.

1 Chef de cuisine et sa brigade

CONDITIONS de RESERVATION

Pour une réservation ferme et définitive : il vous sera demandé un acompte de 30% (sur la base du nombre de convives noté sur le contrat et du menu choisi) encaissé dès réception.

L'acompte de 30% est acquis et n'est en aucun cas restitué quelle que soit la date et le motif de l'annulation de la prestation.

• NOMBRE DE PERSONNES.

Le nombre prévisionnel d'invités sera inscrit sur le contrat de réservation. Si ce nombre devait être différent, merci de nous prévenir au moins 10 jours avant la prestation. Le nombre définitif devra nous être confirmé par écrit 8 jours avant la prestation sur le road book et il servira de base à la facturation. Aucun désistement ne pourra être pris en compte pour des raisons de commande de matières premières.

En l'absence de confirmation de votre part, le nombre prévisionnel du contrat servira de base de facturation.

• FACTURATION

Le règlement final soit 70% devra nous parvenir avant la prestation et sera encaissé à réception. La facture du solde de tout compte pour les heures supplémentaires sera envoyée après la prestation et réglée à réception de celle-ci. Le chèque de caution de 500€00 sera restitué après encaissement de tous les règlements.

La TVA appliquée est de 10%

(sauf pour la partie alcool si le contrat comprend des alcools – TVA de 20%).