CARTHIER
TRAITEUR

MARIAGE
MENU

AU BUREAU 06 24 66 30 40

contact@traiteurcarthier.net

2375 AVENUE JOSEPH GASQUET
83100 TOULON

CREDIT PHOTO : DISH PHOTOGRAPHY

LA SIGNATURE
DE VOS RECEPTIONS DE PRESTIGE

CARTHIER
TRAITEUR

NOS ENGAGEMENTS
ETRE A LA HAUTEUR DE VOS EXIGENCES…

Rigueur et constance : 100% de produits frais, des fournisseurs triés sur le volet.

Engagé pour préserver l'environnement : une politique de management environnemental menée depuis des années et en évolution constante.

Partage et équité : écoute, conseil et expertise pour réaliser un événement conforme à vos attentes…
et bien au-delà !

LA GASTRONOMIE
LA QUALITÉ DU PRODUIT,
L'AMOUR DU DÉTAIL…

Le Chef de Carthier paraphe une cuisine d'à propos qui préserve le produit, le magnifiant avec une finesse éblouissante. Subtilité et raffinement, il joue des formes et couleurs, des textures et saveurs... Justesse et perfection : une cuisine inventive et d'émotions, tout simplement.

LE MARIAGE

Notre Chef et notre Maître d'hôtel définiront avec vous le concept créatif qui créera la magie, et mettra véritablement votre événement en scène.
Le jour J, nos équipes s'occupent de tout avec attention et discrétion.

LE TON JUSTE

Pour faire de chaque événement une authentique création, Carthier propose un accompagnement sur-mesure et offre à chacun de ses clients rigueur, savoir-faire et inventivité. Lors de votre réception, vos convives sont accueillis par un personnel qualifié, discret et attentif au moindre détail.

LES PIECES APERITIVES DE VOTRE MARIAGE

DE 18H30 À 20H30

Assortiment de 10 pièces apéritives

par personne

LE FROID

Maki, thoîonade, cocombre, citrons confits, poivre timut
Sucette foie gras au porto blanc, gelée de fruits rouges
Sablé au parmesan, courgettes picota, menthe, noisettes
Tartelette façon pissaladière, crème montée au pétrole d'olive
Le Marseillais bouillabaisse revisitée
Sucette chèvre au miel de provence, thym, gelée mangue
Brie à la truffe et cognac
Cornetto petit pois, fèves, tartare de gambas
Pintxos tartare de tomates, sardine AOP
Rouleau de printemps

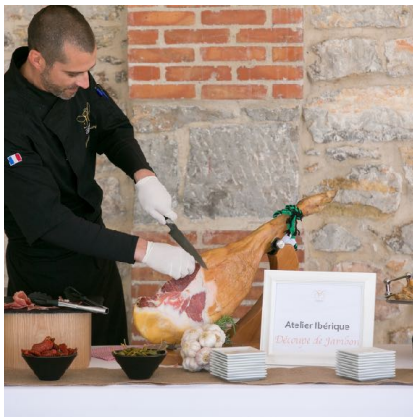
LE CHAUD

Nem & Sambos & Accra
Petit Cheese Burgers
Croustillant de camembert
Croque monsieur jambon blanc à la truffe, moutarde à l'ancienne

ANIMATIONS ET ILOTS CULINAIRES

descriptif page suivante

CARTHIER
TRAITEUR



CARTHIER
TRAITEUR

Les Ateliers

Des chefs de Carthier Traiteur
réalisent
des préparations culinaires
devant vos convives

Fruit de mer
Plateau d'huitres , Plateau de crevettes décortiquées et ses sauces

L'induction
Dégustation Foie gras poêlé flambé au cognac, pain aux Figues,
Fleur de Sel, Mignonette de Poivre

Le wok
Wok de gambas légumes croquants, sauce soja flambé au saké

Mozzarella
Tomates d'antan, trilogie de mozzarella « fumée, tressée»
huile d'olive AOC, fleur de sel, gressins, assortiment de pains

Montagnard
Mont d'or au vin jaune rôti,
charcuteries, pains tranchés

Soupe de poissons
Soupe de poissons, croutons frottés à l'ail, rouille et emmental

Pasta
Assortiment de ravioles, trilogie de sauces « tomates, pesto, huile d'olives » parmesan

Les Petits jardins de Provence
tapenades verte et noire, thoïonade, légumes croquants et croutons

Plancha
Découpe de Gigot mariné aux herbes de provence,
Sauces tartare, Sauce curry doux

Panini
Dégustation de mini paninis « 3 fromages, façon croque monsieur, Volaille basilic »

La plancha terre
Magret de canard mariné, volaille marinée, bœuf mariné, figatelli

Le Saumon
Découpe de saumon façon gravlax, motte de beurre à l'ancienne,
sauce à la ciboulette, pain de seigle

La plancha mer
Supions en persillade, queue de gambas, saint Jacques, thon ou espadon, rouille

Ibérique
Découpe de Jambon cru, condiments, gressins, olives taggiasches, pignons

Italien
Risotto flambé dans sa meule de parmesan, essence de truffes

La Terrine de Foie gras
Foie de canard mi- cuit maison en déclinaison « basilic, truffe, nature »
confitures du moment, pain aux figues,
fleur de sel

Menu Le corbusier

A PARTIR DE 90 PERSONNES

DE 18H30 À 20H30 LE COCKTAIL APÉRITIF

10 PIÈCES SALÉES FROIDES ET CHAUDES PAR PERSONNE

&

2 ateliers culinaire de votre choix

Plat service à l'assiette

Ballotine de volaille farcit aux légumes du soleil, pignons, pesto genevois
Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive AOC, Tomates grappes rôties au thym
Jus de volaille au porto, mêlée d'herbes

Ou

Filet de julienne rôti au thym et romarin
Pomme de terre safranée, Tomates grappe rôties au thym,
et sa réduction de fumet de poissons à l'anis étoilé et citron confit

Fromages

Plateau sur table ou Buffet des fromages affinés
Confitures de saison, mesclun Ficelles assorties

Les gourmandises en buffet

Pièce montée, nougatine (1choux et demi par personne)
Brochette de fruits frais,
Assortiment de Soirées
Assortiment de verrines

CARTHIER
TRAITEUR

compris dans votre menu
Pain individuel
Café expresso, thé, les eaux plates et pétillantes (bouteilles en verre)

Buffet Stark

DE 18H30 À 20H30 LE COCKTAIL APÉRITIF

10 PIÈCES SALÉES FROIDES ET CHAUDES PAR PERSONNE

&

3 ateliers culinaire de votre choix

Entrées en buffet

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

&

Planche de melon et jambon de parme, condiments

&

Royale d'artichauts, queue de gambas rôtie, mousseline et perle de yuzu

Plats en buffet

Ballotin de saumon, fine farce aux fruits de mer et herbes fraiches, mousseline basilic

&

Roulé de volaille ,farcit aux olives du Sud et tomates séchées

&

Moelleux de courgettes, coeur ricotta, mini légumes croquants

Fromages en buffet

Fomages affinés Confitures de saison, mesclun Ficelles assorties

Les gourmandises en buffet

Pièce montée, nougatine (1choux et demi par personne)
Brochette de fruits frais,
Assortiment de Soirées ,Assortiment de verrines

compris dans votre menu

Pain individuel

Café expresso, thé, les eaux plates et pétillantes (bouteilles en verre)

Menu Dixon

DE 18H30 À 20H30 LE COCKTAIL APÉRITIF

10 PIÈCES SALÉES FROIDES ET CHAUDES PAR PERSONNE

&

4 ateliers culinaire de votre choix

Plat service à l'assiette

Cuisse de Canette cuite à basse température, thym et ail confit
Trilogie d'écrasé d'Agatha & mini légumes du Haut Var,
tomates grappe rôties au thym,
jus de canard à l'orange et son granola aux fruits secs
Ou
Tournedos de Canard rôti, polenta du moulin crémeuse aux noisettes du Piémont
mini légumes du Haut Var ,tomates grappe rôties au thym
jus acidulé miel et balsamique
Ou
Quasi de Veau,Trilogie d'écrasé d'Agatha & mini légumes du Haut Var ,
tomate grappe rôties au thym
jus corsé
Ou
Dos de cabillaud rôti au thym citron ,
écrasé de pomme de terre au basilic frais, quelques légumes du Haut Var,
tomates grappe, fumet de poisson crémé au fenouil et mêlée d'herbe,

Fromages

Plateau sur table ou Buffet des fromages affinés
Confitures de saison,
Mesclun Ficelles assorties

Les gourmandises en buffet

Pièce montée, nougatine (1choux et demi par personne)
Brochette de fruits frais,
Assortiment de Soirées ,Assortiment de verrines

CARTHIER
TRAITEUR

compris dans votre menu
Pain individuel
Café expresso, thé, les eaux plates et pétillantes (bouteilles en verre),

Menu Eames

DE 18H30 À 20H30 LE COCKTAIL APÉRITIF

10 PIÈCES SALÉES FROIDES ET CHAUDES PAR PERSONNE

&

3 ateliers culinaire de votre choix

Entrée mise en bouche service à l'assiette

Ballotine de saumon gravlax, chair de tourteau, agrumes citrons confits
sablé à l'encre de seiche et graines de fenouil
vinaigrette aux herbes fraiches et combawa

Ou

Brochette de Saint Jacques rôties et tomates séchées,
poireaux brûlés en sifflet, jus de coques réduits crémé et safrané

Ou

Ravioles de langoustines, jeune pousse d' épinards frais, pignons,
crème de langoustine

Ou

Palet de calamars à la provençale, concassé de tomate réduit au cognac

Ou

Gaspacho de légumes d'été, noisettes du Piémont, chips de pain à l'huile d'olive

Plat service à l'assiette

Quasi de veau , jus de veau aux morilles
Trilogie d'écrasé d'Agatha & mini légumes du Haut Var rôtis

Ou

Volaille fermière label rouge sud ouest farcit au foie gras, champignons,
écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive AOC,
quelques légumes du moment et tomates grappe rôties au thym , jus volaille

Ou

Filet de daurade, Galette de risotto au Pesto Alla Genovese et parmesan poêlée,
tomates grappe rôties au thym citron, Boutons d'artichaut au miel de Provence, sauce vierge

Fromages

Plateau sur table ou Buffet des fromages affinés
Confitures de saison, Mesclun Ficelles assorties

Les gourmandises en buffet

Pièce montée, nougatine (1choux et demi par personne)
Brochette de fruits frais,
Assortiment de Soirées ,Assortiment de verrines

compris dans votre menu

Pain individuel
Café expresso, thé, les eaux plates et pétillantes (bouteilles en verre)

Menu Jacobsen

DE 18H30 À 20H30 LE COCKTAIL APÉRITIF

10 PIÈCES SALÉES FROIDES ET CHAUDES PAR PERSONNE

4 ateliers culinaire de votre choix

Entrée mise en bouche service à l'assiette

Saint Jacques en deux façon, tartare et carpaccio, tomates et citrons confits
tuile de pain, vinaigrette japonisante et jeune pousse de moutarde

ou

Gratiné de pate Zitta, à la crème de truffe et parmesan

ou

Ballotine de saumon gravlax, chair de tourteau, agrumes citrons confits
sablé à l'encre de seiche et graines de fenouil , vinaigrette aux herbes fraiches et combawa

ou

Raviole au foie gras, jus de volaille, copeau de parmesan et truffe d'été

Plat service à l'assiette

Le Vrai Rossini Filet de boeuf Foie gras, pain Rustique, jus corsé
Trilogie d'écrasé d'Agatha & mini légumes du Haut Var rôtis

Ou

Filet d'agneau fine farce aux girolles, galette de risotto aux noisettes du Pièmont poêlée,
artichauts rôtis au miel de provence, tomates grappe,
jus d'agneau au paprika fumé et olives taggiasche

Ou

Chateau filet de veau rôti,
Trilogie d'écrasé d'Agatha & mini légumes du Haut Var rôtis, lamelles de truffe d'été
crème au pain brulé

Ou

Filet de bar sauvage, panisse au coeur truffé, artichauts rôtis , copeaux de fenouil,
mêlée d'herbes sauce champagne

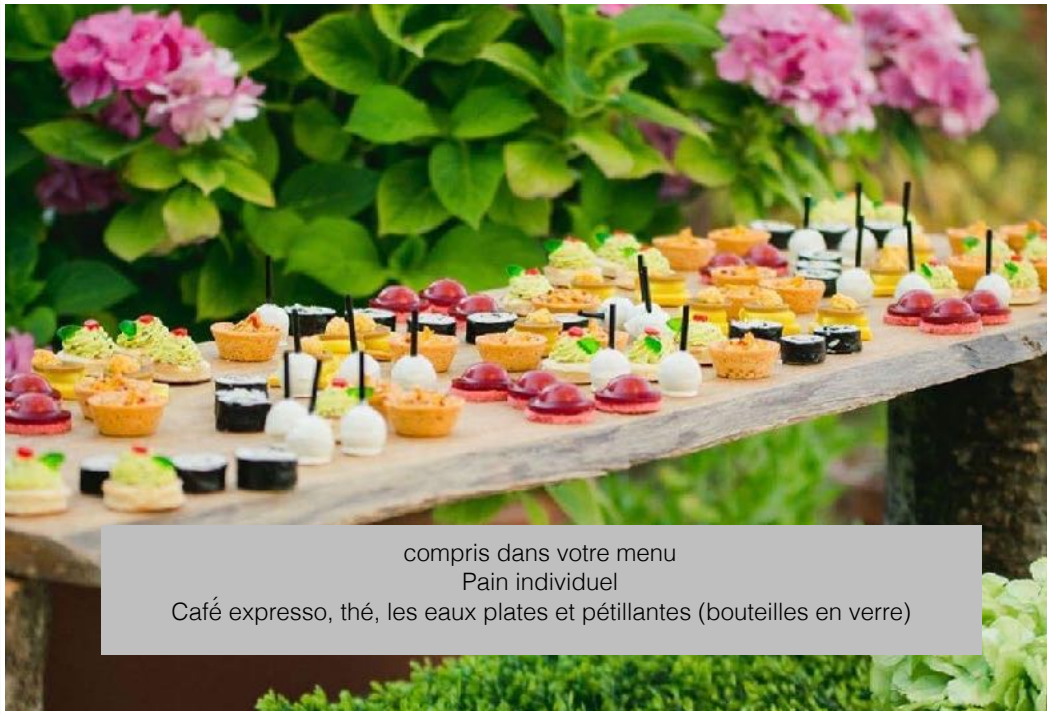
Fromages

Plateau sur table ou Buffet des fromages affinés Confitures, mesclun Ficelles assorties

Les gourmandises en buffet

Pièce montée, nougatine (1choux et demi par personne)
Brochette de fruits frais,
Assortiment de Soirées ,Assortiment de verrines

CARTHIER
TRAITEUR



compris dans votre menu
Pain individuel
Café expresso, thé, les eaux plates et pétillantes (bouteilles en verre)

Menu enfants

Apéritif des mariés

Nuggets maison, frites, sauces

Dessert Chocolaté

Soft

.....

Menu Intervenants

(Nounou, Dj, Photographe etc..)

Plat et dessert

CARTHIER
TRAITEUR

LES BOISSONS

A partir de 17h30

RAFRAICHISSEMENT

SUR LA BASE DE 30 CL
PAR PERSONNE

Citronnade, orangeade,
eaux plates et pétillantes

De 18h30 à 20h30
pendant l'apéritif

SOFT

SUR LA BASE DE 30 CL
PAR PERSONNE

jus de fruits, coca cola,
coca cola light,
eaux plates et pétillantes

De 18h30 à 20h30
pendant l'apéritif

COCKTAIL APERITIF

SUR LA BASE DE 30 CL
PAR PERSONNE

Choix de 2 cocktails

Mojito
Soupe Champenoise
Punch
Pina Colada
Apéro Spritz

Après le Diner

ALCOOL FORT

SUR LA BASE
DE 10 CL PAR PERSONNE

Bailays, gin,
jet 27, whisky

CARTHIER
TRAITEUR

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.

LES OPTIONS

crêpes
4 mini crêpes par personne, confiture, nutella, sucre
crème brulée
3 sortes de parfums, caramélisation devant vos convives

BAR A BONBONS
Une jolie table de gourmandises 5 sortes de bonbons

PIECE MONTEE Macarons 2 pièces par personne

.....
OPEN BAR LES SALÉS
En fin de soirée Mini Hot dog, Mini Hamburger, pizza, quiche
(5 pièces par personne)

CARTHIER
TRAITEUR

Prestations

VAISSELLE ET NAPPAGE :
Vaisselle, verrerie, couverts, nappage et serviette
La casse et/ou les dégradations occasionnées par les convives seront soumises à facturation.

SERVICE :
SERVICE ET LOGISTIQUE
1 maitre d' hôtel de réception son équipe de serveur (1 pour 20 convives)
de 18H30 à 03H30 « soit 9 heures de service »
Jusqu' à 3 heures 30 du matin au de là de ce délai,
les heures supplémentaires seront à la charge du client
à raison de 15 euros T.T.C par demi heure et par serveur
(minimum 2 serveurs)

1 Chef de cuisine et sa brigade
Notre personnel assure : la mise en place de la réception,
Accueil de vos invites,
Service de l'apéritif au buffet et aux plateaux
Service du repas, du dessert, des vins, du champagne et du café

Toute décoration supplémentaire ou demande particulière de votre part
(exemple 1 serveur par table, service du vin aux verres),
vaisselle différente, ou couverts particuliers, vases etc... seront en supplément dans le tarif.

DECORATION DES BUFFETS
Notre service ne comprend pas de décoration (ni florale, ni matérielle).
La mise sur table de votre décoration est assurée par vos soins.
Elle peut être prise en charge par notre service sur devis.
Notre personnel s'engage à laisser sur place tout élément de décoration ou
effet personnel et ne pourra être mis en cause sur d'éventuelles pertes de ceux-ci ;
tout effet personnel ou élément de décoration étant sous votre responsabilité. Si réclamation :
elle ne peut être faite que sur la prestation.

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%

CARNET DE ROUTE DE LA PRESTATION.

- Rendez vous de prise en connaissance des vos souhaits.
- Choix du cocktail.
- Mise en scène du déroulement de la prestation à l'aide de notre road book. (récapitulatif du menu et des options choisies, horaires de l'évènement, nombre de convives et tout autre élément nécessaire à la préparation de votre prestation)
-Le road book vous sera envoyé environ10 jours avant la prestation pour vérification et compléments d'informations. Il devra nous être retourné avant la prestation, il servira de base à la facturation et validera vos horaires pour la mise en place du service.

Une dégradation météorologique avant ou pendant la prestation peut amener le Maître d'hôtel à prendre des décisions arbitraires pour assumer au mieux la suite de la prestation. Ces décisions peuvent modifier le planning d'organisation et interrompre momentanément le service.

HYGIENE ET SECURITE

Les services vétérinaires et la répression des fraudes nous obligent à l'issue de la réception de ne pas remettre à la clientèle les produits présentés pendant la prestation.

Conditions de vente

OBJET
CARTHIER TRAITEUR vous propose des prestations de traiteur pour vos buffets, cocktails, mariages, cohésions d'équipes, réunions de travail.
Les présentes conditions générales de vente sont remises au client en même temps que le devis. Le fait de passer commande implique l'acceptation formelle des présentes conditions générales de vente, sauf dérogation expresse de CARTHIER TRAITEUR.

DEVIS ET COMMANDES
Un devis est remis systématiquement au client. Ce document détermine avec précision l'ensemble des prestations proposées par CARTHIER TRAITEUR selon les besoins exprimés par le client. Les commandes ne sont définitives qu'à réception par CARTHIER TRAITEUR de la confirmation écrite de la commande et d'un chèque d'acompte représentant 10 % du montant TTC du devis prévisionnel. Afin de confirmer sa commande, le client retournera à CARTHIER TRAITEUR, 2375 avenue joseph Gasquet 83100 Toulon , son devis en apposant la mention « bon pour accord » suivie de sa signature. La confirmation écrite de la commande doit être communiquée à CARTHIER TRAITEUR, trente (30) jours au moins avant la date de la réception.

TARIF – CONDITIONS DE PAIEMENT – PENALITES DE RETARD
Les tarifs indiqués sur les devis sont ceux en vigueur au moment de leur élaboration. Un devis est valable trois (3) mois. Passé ce délai et en l'absence de confirmation de la part du client, les tarifs pourront y être revus.
Les règlements s'effectueront de la manière suivante :
1er acompte de 30 % à la commande,
À 90 jours de la réception 2ème acompte de 3O %
le solde 8 jours avant la réception.
Toutes les factures sont payables au comptant. Le non règlement des échéances entraînera pour les échéances d'avant réception, une suspension de la réservation et pour celles d'après réception des pénalités de retard égales à 3 fois le taux d'intérêt légal.

MODIFICATION DE LA COMMANDE
Toute modification de commande doit intervenir au minimum dix (10) jours ouvrés avant la date de la réception. Le nombre définitif de convives doit être communiqué par écrit à CARTHIER TRAITEUR dans le même délai.
Ce nombre de convives servira de base à la facturation et ce même s'il s'avérait le jour de la réception que le nombre de convives est inférieur. A l'opposé, s'il s'avérait que le nombre de convives est supérieur et que CARTHIER TRAITEUR n'en n'a pas été informée dans le délai de dix (10) jours ouvrés avant la date de la réception, celle-ci ne pourrait assurer une prestation satisfaisante, ce qui porterait préjudice à l'image de CARTHIER TRAITEUR.
Ainsi, à titre de dédommagement, CARTHIER TRAITEUR serait contrainte de tenir compte du nombre réel de convives présents lors de la réception pour établir la facture.

ANNULATION DE COMMANDE
Le client doit informer dans les meilleurs délais et par écrit CARTHIER TRAITEUR de toute annulation de commande. En cas de notification d'annulation, l'acompte versé par le client à la commande ne luii sera pas restitué CARTHIER TRAITEUR conservera les acomptes versés à titre d'indemnités. En cas de notification d'annulation reçue moins d'une (1) semaine avant la date de la réception, le client devra régler la totalité du montant de la prestation figurant au devis.

DROIT DE BOUCHON
Aucun droit de bouchon n'est demandé au client. CARTHIER TRAITEUR ne pourra alors être tenue responsable de mauvais accords mets/vins.

CONFIDENTIALITE ET DONNEES PERSONNELLES
Conformément à la loi relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés du 6 JANVIER 1978, les informations à caractère nominatif relatives aux clients pourront faire l'objet d'un traitement automatisé.
CARTHIER TRAITEUR s'engage à ne pas divulguer à des tiers les informations communiquées par le client. Celles-ci sont confidentielles.
Elles seront uniquement utilisées par ses services internes pour le traitement des réservations, ainsi que pour personnaliser la communication et renforcer l'offre réservée aux clients de CARTHIER TRAITEUR.
L'envoi de courrier électronique au client en dehors du traitement de sa réservation est soumis à autorisation.
Celui-ci peut exercer son droit d'opposition à l'envoi de tout nouveau message en contactant CARTHIER TRAITEUR.
Aucune adresse de courrier électronique n'est vendue, donnée, cédée ou échangée.
Conformément à la loi du 6 janvier 1978, le participant dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données le concernant pour exercer ce droit, il devra s'adresser à CARTHIER TRAITEUR.

PERTES ET CASSES
Le client est le seul responsable de tout dommage matériel et ou corporel causés par lui même, ses préposés et ou ses invités. Notamment la perte, la casse, dégradation, ou disparition de matériel sont à la charge effective du client. Cela fera l'objet dune facture complémentaire après vérification par nos soins et ceux du loueur si il y a lieu. En aucun cas la responsabilité de CARTHIER TRAITEUR ne pourra être mise en cause. Un chèque de caution de 500 euros vous sera demandé
Organisation : une réunions technique est obligatoire avant la date du mariage, sur le lieu de la réception avec le Maître d'Hôtel afin d'y soulever tous les détails
Prestation à la charge du Client prévoir 1 heure de débarrassage après départ des derniers invités (minimum 2 serveurs)

LITIGES
Les présentes conditions générales de vente sont soumises à la loi française. Tout différend entre CARTHIER TRAITEUR relatif à ces conditions générales de vente, à défaut de solution amiable, sera de la compétence du Tribunal de Grande Instance de TOULON.