



Votre Réception de Mariage

2023 et 2024

TRAITEUR ROUSSEAU P.W – Organisateur de réceptions – le Bourg – 33760 FALEYRAS
05.56.52.07.50 / 06.80.36.25.07 – Email : commercial@traiteur-rousseau.com – Web: www.traiteur-rousseau.com - Siret: 85086799500019



TRAITEUR ROUSSEAU P.W

Patrick Wibratte, entrepreneur, a repris « TRAITEUR ROUSSEAU P.W» en 2019. Il dirige son entreprise avec passion et rigueur.

Chaque cocktail ou dîner de mariage est réalisé à partir de produits frais, de saison et locaux. Il garantit un suivi et une prestation de qualité, vous satisfaire est sa priorité.

C'est une entreprise composée d'une équipe professionnelle qui a le sens du détail et du service.

L'équipe commerciale consacre beaucoup de temps pour vous accompagner et vous conseiller afin que votre réception soit à la dimension et l'image que vous attendez.

Origines de nos viandes :

Bœuf : race à viande

Veau : Blonde d'Aquitaine,

Pintade : volaille de Loué

Agneau de lait des Pyrénées

Magret, Grande Cuisine du Sud-Ouest

DÉROULÉ DE VOTRE RÉCEPTION

A affiner en fonction de votre planning



Madame, Monsieur,

Le jour de votre réception

16h00	Arrivée de l'équipe traiteur
16h00	Arrivée de la brigade de cuisine
18h15 – 20h15	Cocktail
20h30 – 23h30	Diner
00H00	Ouverture du bar de nuit
2h00	Départ de l'équipe traiteur

Cette plaquette est une première proposition.

*Dans un souci permanent de qualité,
nous pouvons discuter ensemble de votre projet
pour vous proposer un menu entièrement
personnalisé,
en tenant compte de vos envies et de votre budget.*

Tous nos menus restent modulables.

MENU Champêtre 1 : Cocktail + Plat + Fromages + Dessert 78.90 €TTC
MENU Champêtre 2 : Cocktail + Entrée + Plat + Fromages + Dessert 84.90 €TTC

Tarif valable pour un minimum de 90 adultes, en deçà, nous consulter

LE COCKTAIL

Boissons

Cocktail au choix (page 16)

Jus de fruits et soft

10 amuse-bouche et 2 ateliers au choix (page 8 et 9)

Les amuse bouches sont servis à l'ardoise et les ateliers seront animés par un chef cuisinier en tenue

LE DÎNER

Aquarium de tartare de saumon frais mariné, lit d'avocat, crème citron, pipette d'agrumes et pousse de légumes

Sphère de Langoustine fraîche, tagliatelle de carotte, guacamole, pipette au Gingembre et pousse de légumes

Opéra de foie gras de canard, douceur figues, mesclun basilic fraise

Brochette d'onglet de bœuf, échalote confite sauce au vin rouge, gratin de pomme de terre et ses légumes croquants

Cœur de quasi de veau réduction au Sauternes ou sauce truffée accompagné d'une polenta croustillante, et un méli-

mélo de légumes verts

Rectangulaire de Magret de Canard, sauce aux 4 épices accompagné purée de pomme de terre et un méli-mélo de

légumes verts

Ardoise du chef

3 fromages AOP AOC, sélection Xavier Thuret affineur, meilleur ouvrier de France au choix

Comté, Camembert de Normandie, Morbier, Brie de Meaux ou Cantal, accompagnés de confiture de cerise noire

Show Présentation devant vos convives (Glace Carbonique, Scintillants et feux de Bengale) 1.00€/pers

4 mignardises au choix (page 10)

Café 100% arabica

Petit Pain rond individuel artisanal



MENU Vintage 1 : Cocktail + Plat + Fromages + Dessert 88.90 € TTC
MENU Vintage 2 : Cocktail + Entrée + Plat + Fromages + Dessert 95.90 € TTC

Tarif valable pour un minimum de 90 adultes, en deçà, nous consulter

LE COCKTAIL

Boissons

Cocktail au choix (page 16)

Jus de fruits et softs

12 amuse-bouche et 2 ateliers au choix (page 8 et 9)

Les amuse bouches sont servis à l'ardoise et les ateliers seront animés par un chef cuisinier en tenue



LE DÎNER

Queue de lotte fraîche sur sa mousseline de carottes aux nuances d'Agrumes, douceur caramel citronnée à la vanille Bourbon

Baguette de St Jacques aux œufs de hareng, condiments piquillos

Aumônière croustillante de sandre sauce Langoustine, julienne de légumes frais

>>>><<<<

Filet de veau déglacé aux saveurs de truffes, polenta croustillante et ses petits légumes croquants

Pintade farcie aux Aiguillettes de canard, sauce Foie gras à L'Armagnac, mousseline de patate douce et ses petits légumes croquants

Filet de bœuf, échalote confite sauce au vin rouge, Mille-feuilles de patate douce et son panier du potager

Rossini (3€ de plus par personne)

>>>><<<<

Ardoise du chef

3 fromages AOP AOC, sélection Xavier Thuret affineur, meilleur ouvrier de France au choix

Comté, Camembert de Normandie, Morbier, Brie de Meaux ou Cantal, accompagnés de confiture de cerise noire

>>>><<<<

Show Présentation devant vos convives (Glace Carbonique, Scintillants et feux de Bengale) 1.00€ / pers

4 Mignardises au choix (page 10)

>>>><<<<

Café 100% arabica

Petit Pain rond individuel artisanal

LES AMUSE-BOUCHES

Les amuse bouches-chauds

Cigarette de Gambas, crème parmesan
Baguette de Saint Jacques

Les spécialités du chef

Samossa aux légumes croquants
Samossa chèvre Serrano
Samossa de chèvre au pesto
Profiterole de saint jacques
Crevettes persillées flambées au whisky

Les cassolettes

Langoustines à l'Estragon frais
Mozzarella, Gorgonzola crémeux et feuille de Basilic
Raviole au gorgonzola

Les amuse bouches-froids

Les Canapés

Spirale au saumon et saveurs d'agrumes
Canapé aux 3 douceurs de magret fumé, St Maure et Clémentine
Tartare de daurade au pesto rouge et aneth
Finesse de saumon fumé et sa pointe de ciboulette
Roulé de magret fumé aux pêches caramélisées
Canapé crevettes douceur mangue chutney
Croustille de crevette à l'estragon
Opéra au foie gras maison
Sablé noisette, compotée de dattes & chiffonnade de Belota
Roulé de printemps au crabe
Maki de légumes, sauce soja, sauce piment doux
Ballotine de volaille, chutney raisin et pétale de rose

Les sandwiches cocktails

Navette jambon Serrano
Navette saumon
Wrap poulet crudités
Warp Jambon à truffe et ses crudités

Les amuse bouches-froids

Les Verrines & Cuillères

Œuf de Caille au Chorizo
Gaspacho Tomate fraise et basilic
Gaspacho Concombre ail et fines herbes
Gaspacho Melon Sauternes et menthe fraîche
Verrine Caviar d'aubergine à l'ail et filament de confit de canard
Méli Melo Carotte multicolores aux agrumes et fromage frais
Crevette marinée sauce vierge
Duo de tartare de tomate et fourme d'Ambert
Tartare de saumon mariné aux agrumes et échalote
Tartare de légumes croquants
Emincé pommes crevettes, mayonnaise poivré sur son guacamole
Cappuccino petits pois et son nuage de saveurs au lard fumé
Fine bouchée de rouget douceur poivron

Les brochettes

Billes tomate mozzarella et basilic
Trilogie de melon au piment d'Espelette
Brochette coppa tomate confite
Roulé de chorizo au comté
Brochette magret fumé abricot





LES STANDS ANIMATIONS 8.50 €/Pers

Les ateliers culinaires au choix

Découpe de Foie gras à l'Armagnac (+4.00€/pers)

Accompagné de confiture de figues, petits pains aux fruits, pains d'Epices, sel de Guérande au vin rouge

Découpe de Jambon Serrano, 16 mois d'affinage

Accompagné de beurre, de petits pains aux céréales et de copeaux de parmesan

Stand océanique (+2€/pers)

2 huîtres/pers, crevettes, bulots,
Accompagné de beurre, de citron et de pain aux Sésames
Mayonnaise, aïoli

Plancha de la mer

Thon à l'estragon, Encornets au pesto,
Crevettes flambées au whisky,

Plancha de la terre

Magret-pêche,
Noix de veau aux poivrons grillés et Filet de poulet yakitori



LES STANDS ANIMATIONS 7.50 €/Pers

Les ateliers culinaires au choix

2 pièces par personne

Les stands peuvent être choisis pour le mariage mais sans changement de tarif

Stand Gaufres & Tapas

Pains toastés à l'ail, aux céréales, aux fruits

Confection de tapas avec divers appareils

Chorizo, tomates confites, piquillos, tapenade, houmous, jambon serrano

Stand crêpes chaudes ou froides

Garnie de saumon, roquette, andouille, crème de saint jacques, serrano

Stand Panini & Navettes

Fromage de chèvre, serrano

Saumon, légumes confits (artichauts, poivrons, piquillos)

Stand Œufs de caille

Œuf de caille frais cuit devant les convives

Posé sur un pain toasté avec un beurre truffé

Stand Bar à soupes

Gaspacho Andalou, melon au Sauternes, concombre menthe et basilic



LES MIGNARDISES

Les mignardises au choix

Cannelé bordelais
Brochette de fruits frais
Tartelette au citron meringué
Tartelette aux fruits de saison
Rocher noix de coco
Choux crémeux
Financier noisette
Truffe au chocolat fondant
Entremet citron framboise
Tartelette chocolat framboise
Ananas mariné à la menthe poivrée
Croquant chocolat et son pralin
Entremet aux fruits exotiques
Panna cotta fraise ou exotique
Tiramisu de saison
Finesse caramel beurre salé
Sphère mousse chocolat

LES MENUS ENFANTS

LE MENU BUFFET (10 enfants minimum)

15.00€ TTC

>>>><<<<

Le Cocktail en buffet
Panneau « interdit aux parents »

Tomate cerise
Wrap jambon fromage
Nuggets maison
Pomme de terre sautée au four
Knakis
Croque-monsieur
Chips
Petit louis ou Babybel

Le dessert
Yaourt à boire



LE MENU POUSSIN

10.00€ TTC

Moins de 4 ans
Parmentier de canard Maison
Entremet Chocolat

LE MENU ADO

16.00€ TTC

A partir de 12 ans

Burger Maison au Pain Complet

Pomme grenaille

Entremet Chocolat

LE LENDEMAIN DU MARIAGE

BUFFET FROID

Sans service

19.90€ TTC

>>>><<<<

Plat

Rôti porc ou bœuf

2 Salades au choix

Carotte aux agrumes

Salade de concombre

Taboulé oriental et sa menthe fraîche

Duo tomate et mozzarella basilic

Salade saumon avocat crevette

Melon Serrano

Salade de pâtes et crudités

Dessert au choix

Salade de fruits frais

Entremet passion

Sans couverts et sans pain

BRUNCH

Avec service

32.90€ TTC

>>>><<<<

Viennoiseries (croissants, chocolatinas, pain aux raisins)

Pancakes sirop d'Erable & Muffins

Confiture et beurre

Bacon grillé

Œufs brouillés avec chips de Serrano

Assortiment de fromage

Assortiment de charcuterie

Salade de fruits frais et fromage blanc

Café, thé, chocolat au lait

Eaux plates et gazeuses, Jus de fruits

Assiettes, verres, couverts biodégradables

Sans pain

BUFFET FROID

Sans service

25.90€ TTC

>>>><<<<

3 Salades au choix

Carotte aux agrumes

Salade de concombre

Taboulé oriental et sa menthe fraîche

Duo tomate et mozzarella basilic

Salade saumon avocat crevette

Melon Serrano

Salade de pâtes et crudités

+

Assortiments de charcuteries

+

Plat

Rôti porc ou bœuf

Dessert au choix

Salade de fruits frais

Entremet chocolat ou citron / Framboise

Sans couverts et sans pain

Sans couverts et sans pain

Les formules « sans service » seront déposées sur place le jour de votre réception Mariage, pas de livraison le Dimanche
Les formules « avec service » impliquent selon le lieu de votre réception la prise en charge à vos frais du logement de 2 serveurs

LES « PLUS » DU TRAITEUR ROUSSEAU P.W

LE BUFFET D'ACCUEIL (3€/personne)

Nous vous proposons à l'arrivée de vos convives un buffet de rafraîchissements :
Bonbonnes d'eaux aromatisées

LE BAR DE NUIT

Mise en place des boissons fournies par vos soins ainsi que du café pour la soirée.
Nous pouvons réaliser des cocktails devant vos convives :
100 cocktails 350€ - 1 cocktail au choix :
Mojito, Mojito Royal (avec ou sans purée de fraise) ou Pina Colada

LES BOISSONS

. Aucun droit de bouchon ne sera demandé, nous nous chargeons d'ouvrir et de poser sur table vos vins et champagne.
Nous vous conseillerons sur les quantités à prévoir si vous le souhaitez. Vos bouteilles vides seront rangées et stockées dans la cuisine du lieu de la réception, vous aurez à charge de les évacuer.

LES MENUS SPÉCIAUX

Lors de notre rencontre nous discuterons des menus spéciaux pour vos invités végétariens, végétaliens ou encore allergiques.

L'ORGANISATION

Notre équipe commerciale vous conseillera et vous guidera dans la préparation de votre réception.

LE JOUR DE VOTRE MARIAGE

LE MOBILIER ET L'ART DE LA TABLE

- ✓ Vaisselle porcelaine blanche, verrerie élégance, couverts en inox
- ✓ Nappage et serviette en tissu blanc pour le dîner



LES RESSOURCES HUMAINES

- ✓ 1 serveur pour 25 personnes
- ✓ 1 maître d'hôtel (responsable de salle qui sera votre interlocuteur privilégié pour le bon déroulement de votre réception et le bien-être de vos invités)
- ✓ 1 brigade cuisine : 1 chef cuisine, 1 commis de cuisine
- ✓ Les serveurs sont habillés en costume noir et chemise blanche
- ✓ Service jusqu'à 2 heures du matin (heure supplémentaire : 33 € TTC/heure/serveur)



LA PRÉPARATION

- ✓ Suivi personnalisé assuré tout au long des préparatifs, jusqu'au jour de l'évènement
- ✓ Réunion d'organisation (planning, heures d'arrivée & de départ, choix du menu et du cocktail, questions diverses)

Ce que comprend notre prestation

MENU

Selon menu choisi + softs

ART DE LA TABLE

Vaisselle porcelaine blanche + verrerie + les couverts en inox
Nappage et serviettes en tissu blanc (Diner)

ACCOMPAGNEMENT

Suivi personnalisé
Réunion pour finaliser l'organisation

LE PERSONNEL

Serveurs + maître d'hôtel + brigade de cuisine
Présence de notre équipe jusqu'à 2 heures du matin



Ce que ne comprend pas notre prestation

Vin et champagne	Sur demande
Menu prestataire (identique au votre, cocktail non inclus)	35.00€/pers
Menu prestataire (plateau repas complet)	28.00€/pers
Menu Végétarien, Sans Gluten, Végan, Religieux etc...	Sur demande
Invité uniquement au cocktail Menu Champêtre	29,00€/pers
Invité uniquement au cocktail Menu Vintage	34,50€/pers
Les options	Sur demande
La décoration	Par vos soins
Le mobilier Cocktail & Repas	Sur demande
Le nappage cocktail	Sur demande
Les eaux plates et gazeuses (Abatilles)	2.50€/pers

LES BOISSONS incluses dans vos Menus, au choix :

Service des boissons par un ou plusieurs Barmaids au Stand Cocktail

Verreries

- ✓ Cocktail le Royal Fraise (mousseux et crème de fraise)
- ✓ Soupe Champenoise (mousseux et Schweppes agrumes)
- ✓ Kir royal
- ✓ Cocktail des amoureux (rhum, mangue, multi-fruits et passion)
- ✓ Sangria
- ✓ Cocktail sans alcool



LE MOBILIER EN OPTION

*Nous nous occupons de la commande, de la réception, de l'installation, et de l'enlèvement du matériel
Le rangement reste à votre charge.*

✓ Mange-debout nappé noir ou blanc	25.00€
✓ Table ronde de 10/12 personnes	12.00€
✓ Table rectangulaire	8.00€
✓ Buffet nappé	21.00€
✓ Nappe seule	13.00€
✓ Chaise Orlando blanche	4.00€
✓ Barnum 6m x 3m	200.00€
✓ Barnum 4.5m x 3m	160.00€



Les frais de livraison et d'installation seront à prévoir aller/retour.

Le mobilier doit être rangé comme il a été livré.
Dans le cas contraire, le rangement sera facturé 150€ TTC.

Un Chèque de caution de 1000 € vous sera demandé.

LE BAR DE NUIT ET DE JOUR

✓ 60 macarons	120.00€
✓ 60 cannelés	120.00€
✓ Fontaine de chocolat accompagnée de brochettes de fruits frais	4.35€/pers
✓ Corbeille de fruits	100.00€
✓ Location tireuse à bière	150€
✓ Fût de bière 30L	90€
✓ Ardoise de charcuterie et fromage accompagnée de pain	4.50€/pers
✓ Candy bar 3 bonbonnières	125€



Nos Sélections de Vins, Tarifs sur demande

Château de LIENNES

- La Gamme Fruitée
- La Gamme Biologique
- Les Mono cépages
- La Gamme Bordeaux Supérieur
- Les Crémants

DEMANDEZ NOS TARIFS



Nos Conseils pour vos quantités de Boissons Alcoolisées

- **Cocktail de votre Menu : à volonté**
- **Champagne pour votre cocktail** (fourni par vos soins): 1 Bouteille pour 3 personnes
- **Stand océanique/ Stand Plancha mer** : 1 Bouteille de Blanc Sec pour 8 personnes
- **Stand plancha terre ou Jambon ibérique** : 1 Bouteille de Rosé ou Rouge pour 8 personnes
- **Stand foie gras** : 1 Bouteille de Moelleux pour 8 personnes
- **Entrée poisson** : 1 Bouteille de Blanc sec pour 5 personnes
- **Plat & fromage** : 1 Bouteille de Rouge pour 4 personnes
- **Dessert** : 1 Bouteille de Champagne pour 6 personnes
- **Bar de nuit** : 1 Bouteille d'Alcool pour 20/25 personnes



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Le paiement

Pour les évènements prévus à plus de 6 mois :

1er arrhe : 30% du montant total TTC du devis ou du bon de commande à la réservation, accompagné du devis daté et signé avec mention « Bon pour accord »

2e arrhe : 30% du montant total TTC du devis ou du bon de commande 4 mois avant le mariage

Solde de 40 % à régler 30 jours avant l'évènement

Pour les évènements prévus à moins de 6 mois :

1er arrhe : 50% à la réservation, accompagné du devis daté et signé avec mention « Bon pour accord »

Solde à régler 30 jours avant l'évènement

- Les tarifs indiqués s'entendent pour un minimum de 90 adultes, toutes taxes comprises, dont 10% de TVA

- Les règlements sont à établir à l'ordre de TRAITEUR ROUSSEAU PW

- Un dépôt de garantie de 500€ vous sera demandé pour tous dégâts éventuels causés sur le matériel (il sera remis après la prestation)

Le matériel, les pertes et casses

Tous dommages (vols, dégradations, casses de verres ou vaisselles ...) seront facturés après vérification lors de la reprise du matériel et seront à la charge du signataire du bon de commande. Tout matériel (nappage, verrerie...) laissé sur site par nos équipes à votre convenance devra nous être retourné impérativement par vos soins au laboratoire le lundi suivant la réception entre 8h et 11h00.

Verre cassé :4€, Nappe dégradée : 80€, Percolateur dégradé : 240€, Chaise : 86€, Table Ronde : 220€, Table Rectangulaire : 130€, Mange Debout : 75€

Le personnel

Vacation jusqu'à 2H00 du matin sur site, au-delà, chaque heure supplémentaire sera facturée 35€ TTC/heure par serveur. Toute heure entamée sera due.

La gestion des déchets

Nous n'assurons pas l'enlèvement des déchets (nourriture et bouteilles vides). Nous les laisserons dans les containers mis à disposition pour le traiteur sur le lieu de réception. **Dans le cas contraire, un forfait de 2€/personne présente vous sera facturé.**

Les frais de déplacements

Les frais de déplacements sont facturés 1.30€/ kilomètre parcouru.

La réglementation sanitaire

Nous sommes responsables de toutes les étapes de la production et de la distribution des denrées alimentaires (Normes HACCP Le règlement CE n°852/2004 du Parlement Européen, paru au JO n°L226 du 25-06-2004).

Aussi, nous devons procéder sur place à la destruction des denrées préparées et non consommées. Le client ne peut nous reprocher de jeter la nourriture. En aucun cas, les denrées périssables et le service de salle consommé, les plats non servis mais commandés ne pourront être défalqués. Par ailleurs, le même règlement nous interdit d'accepter des ingrédients et matières premières dont on ne maîtrise pas la traçabilité. Nous avons également pour interdiction de ramener déchets alimentaires et bouteilles vides dans nos camions, nous vous demandons donc de vous assurer de la présence de container mis à notre disposition le jour de la réception

La validation nombre de repas et les annulations

Le nombre de repas sera confirmé par le client par écrit, 20 jours ouvrables avant la réception.

A compter de cette date, plus aucune modification ne sera prise en compte.

Les annulations doivent être adressées par email à commercial@traiteur-rousseau.com.

Les annulations à moins de 30 jours avant l'évènement inférieures au nombre d'invité indiqué sur le devis signé seront facturées à 50% du prix menu/personne manquantes. Les arrhes restent conservées à titre d'indemnités.

La dégustation

Une dégustation est possible dans nos locaux situés 14 bis le bourg, 33760 Faleyras, elle sera facturée 45 euros par personne présente.

Le montant de la dégustation des futurs mariés sera déduit du devis si acceptation de ce dernier.

Les augmentations

Une augmentation du coût des matières premières, de l'essence, de TVA, sont susceptible de voir les tarifs présentés réajuster.

« Toute rétro-commission qui serait réclamée par les sites de réception ou les agences évènementielles sera facturée au Client.

Afin de garantir toute transparence sur ce point, le Traiteur ROUSSEAU P.W s'engage à faire apparaître le montant de cette rétro-commission de façon claire et non équivoque sur le devis et la facture de la prestation concernée. »

CLIENTS

Mention « Bon pour Accord », daté et signé

William Rousseau William Rousseau



William Rousseau William Rousseau



William Rousseau William Rousseau

