



CARTE MARIAGE 2025



E.U.R.L Wi's Traiteur – 05 34 415 690 – contact@wistraiteur.com
Capital 150.000€ – N° SIRET 512 283 904 00021
N° TVA intracommunautaire : FR20512283904
101 rue Edmond Rostand – 31200 Toulouse – www.wistraiteur.com

EDITO

Votre mariage ... un événement inoubliable !

Wi's Traiteur, traiteur et organisateur d'événements d'exception, vous propose tout son savoir-faire et sa créativité, pour sublimer votre mariage. Riche de nombreuses années d'expérience, Wi's Traiteur maîtrisera l'ensemble de l'organisation de votre événement. Nous nous tenons à votre disposition pour étudier vos besoins, vous accompagner dans la recherche d'un lieu de réception et réaliser vos rêves et vos envies de scénographie. Du vin d'honneur au dîner, la carte Mariage vous séduira par l'originalité et la saveur de nos créations et ravira les papilles de vos invités.

Pour votre soirée de mariage (**à partir de 80 Adultes sans compter les enfants et les prestataires**), nous vous proposons de découvrir notre catalogue et vous invitons à définir le format idéal de cette cérémonie d'exception.

Wi's Traiteur se tient à votre disposition pour vous conseiller au mieux dans le choix des mets et le déroulement de votre réception et pour vous établir une proposition personnalisée « sur-mesure ».

Contactez-nous du Lundi au vendredi de 9h à 17h au 05 34 415 690 ou visitez notre site Internet www.wistraiteur.com et adressez-nous votre demande par email sur l'adresse contact@wistraiteur.com. Vous recevrez notre proposition dans les plus brefs délais.

Bonne découverte...

Laurence PEYRIDIEU

Directrice Commerciale

E.U.R.L Wi's Traiteur – 05 34 415 690 – contact@wistraiteur.com
Capital 150.000€ – N° SIRET 512 283 904 00021
N° TVA intracommunautaire : FR20512283904
101 rue Edmond Rostand – 31200 Toulouse - www.wistraiteur.com



Pour votre vin d'honneur
à partir de 80 adultes

LES PIECES APERITIVES

AU BOUT DES DOIGTS ...

Wi's Traiteur vous séduira avec des pièces cocktails savoureuses, créatives et haut de gamme. Un concentré d'émotions gourmandes en une seule bouchée, pour un cocktail apéritif de prestige.

Laissez-vous surprendre également par **nos animations culinaires** qui apporteront une note unique à votre mariage.

Les tarifs de nos cocktails apéritifs incluent :

**Le service, le nappage, la verrerie,
Les eaux (plate et gazeuse) « les Abatilles »
d'Arcachon,
Les jus de fruits 100% pur jus et le Coca Cola.**



LE COCKTAIL HAPPINESS

VALEUR DE 6 PIÈCES
12,00€ TTC / PERSONNE

ASSORTIMENT DE 6 PIÈCES SALÉES FROIDES

Petit blini, gambas en papillon, tapenade de poivrons rouges, perle de Hareng
Cube de saumon mariné en Gravlax, pois gourmand juste croquant
Sablé « Breton », noix de pétoncle marinée au citron
Brochette de canard fumé et d'Ossau-Iraty
Wrap's de dinde mayonnaise légère au curry
Roulé de « Pastrani », tartare d'artichauts et olives noires
Saucisse de Toulouse, crémeux de petit pois, perle de moutarde ancienne
Pique de pastèque, framboise et radis noir en vague
Roll d'omelette aux légumes, pickles d'oignon rouge
Tartelette d'asperges vertes, talla de celle-ci

(Eau plate, eau gazeuse, jus de fruits, coca cola, matériel et service inclus)

Alcools fournis par vos soins.

Nous n'appliquons pas de droit de bouchon sur les boissons fournies par vos soins

E.U.R.L Wi's Traiteur – 05 34 415 690 – contact@wistraiteur.com
Capital 150.000€ – N° SIRET 512 283 904 00021
N° TVA intracommunautaire : FR20512283904
101 rue Edmond Rostand – 31200 Toulouse – www.wistraiteur.com



LE COCKTAIL GOURMAND

**VALEUR DE 8 PIÈCES
15,00€ TTC / PERSONNE**

ASSORTIMENT DE 8 PIÈCES SALÉES FROIDES

Petit blini, gambas en papillon, tapenade de poivrons rouges, perle de Hareng
Cube de saumon mariné en Gravlax, pois gourmand juste croquant
Sablé « Breton », noix de pétoncle marinée au citron
Brochette de canard fumé et d'Ossau-Iraty
Wrap's de dinde mayonnaise légère au curry
Roulé de « Pastrani », tartare d'artichauts et olives noires
Saucisse de Toulouse, crémeux de petit pois, perle de moutarde ancienne
Pique de pastèque, framboise et radis noir en vague
Roll d'omelette aux légumes, pickles d'oignon rouge
Tartelette d'asperges vertes, talla de celle-ci

(Eau plate, eau gazeuse, jus de fruits, coca cola, matériel et service inclus)

Alcools fournis par vos soins.

Nous n'appliquons pas de droit de bouchon sur les boissons fournies par vos soins

U.R.L Wi's Traiteur – 05 34 415 690 – contact@wistraiteur.com
Capital 150.000€ – N° SIRET 512 283 904 00021
N° TVA intracommunautaire : FR20512283904
101 rue Edmond Rostand – 31200 Toulouse – www.wistraiteur.com



LE COCKTAIL HARMONIE

**VALEUR DE 10 PIÈCES
18,00€ TTC / PERSONNE**

ASSORTIMENT DE 8 PIÈCES SALÉES FROIDES

Petit blini, gambas en papillon, tapenade de poivrons rouges, perle de Hareng
Cube de saumon mariné en Gravlax, pois gourmand juste croquant
Sablé « Breton », noix de pétoncle marinée au citron
Brochette de canard fumé et d'Ossau-Iraty
Wrap's de dinde mayonnaise légère au curry
Roulé de « Pastrami », tartare d'artichauts et olives noires
Saucisse de Toulouse, crémeux de petit pois, perle de moutarde ancienne
Pique de pastèque, framboise et radis noir en vague
Roll d'omelette aux légumes, pickles d'oignon rouge
Tartelette d'asperges vertes, talla de celles-ci

ASSORTIMENT DE 2 PIÈCES SALÉES TEMPÉRÉES

Mini nem de confit de canard à l'orange et carotte
Accras de morue et de cabillaud

(Eau plate, eau gazeuse, jus de fruits, coca cola, matériel et service inclus)

Alcools fournis par vos soins.

Nous n'appliquons pas de droit de bouchon sur les boissons fournies par vos soins

E.U.R.L Wi's Traiteur – 05 34 415 690 – contact@wistraiteur.com
Capital 150.000€ – N° SIRET 512 283 904 00021
N° TVA intracommunautaire : FR20512283904
101 rue Edmond Rostand – 31200 Toulouse – www.wistraiteur.com

POUR COMPLÉTER VOTRE COCKTAIL
TARIF : 5,00€ TTC PAR PERSONNE PAR ANIMATION

ANIMATIONS FROIDES :

LE BAR À SOUPES

3 soupes froides dressées par le chef devant vous,

Dans des éprouvettes :

- Gaspacho Andalou
- Velouté de carotte à la coriandre
- Vichyssoise d'asperges vertes

À déguster à la paille, accompagnées de mini gressins.

Laissez-vous guider par le chef pour les associations de cette animation végétale



LES ESPUMAS

Dressés devant vous grâce à d'élégants siphons design inox sur pied, dans des petits cônes de gaufres salées, mousses aériennes de légumes :

- Petits pois extra tendres
- Poivrons jaunes grillés
- Tomates Roma

CERISSETTES « POMME D'AMOUR »

Des tomates Cerise, dressées sur des petites fourchettes en bois, trempées devant vous dans un caramel à la fleur de sel.

Le chef les parsème à votre guise de différentes graines et épices

- sésames torréfiées
- curry
- wasabi



Retrouvez vos souvenirs d'enfance avec cette animation croquante.

PYRAMIDE ET LINGOT DE FOIE GRAS



Découpés devant vous, le chef vous propose une dégustation de 2 foies gras de canard mi cuits :

- Nature
- Poché au vin rouge et aux épices

À déguster accompagnés de :
Petits toasts grillés et pain d'épices,
Fleur de sel, mignonnette de poivre noir Sarawak

Laissez-vous tenter par le contraste entre le foie gras et les épices.

LES CŒURS DE SAUMON FUMÉ

Tranchés devant vous sur planche, le chef vous propose une dégustation de saumon « label rouge » pour une texture fondante de plaisir :

- Nature, fumé au bois de hêtre
- Mariné à l'aneth aux épices Marco Polo

À déguster accompagnés de :

- Mini blinis
- Crème fraîche d'Isigny, concombre et citron



Redécouvrez le saumon fumé qui vous offre ici saveurs et goût uniques.



LE BANC D'HUITRES

L'écailler vous propose une dégustation d'huîtres, ouvertes à la minute devant vous dressées sur plateaux inox de glace pilée :

- Fines de Claires
- Saint-Vaast en n°3

À accompagner de :

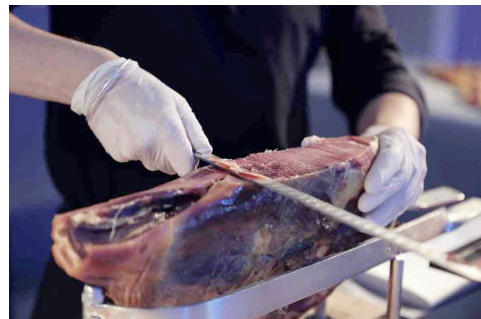
- Vinaigre d'échalote
- Citron

Vous apprécierez la variété des huîtres, pour cette animation qui vous transportera vers l'océan et ses embruns.

LE JAMBON « SERRANO »

Découpé devant vous sur une élégante
Griffe bois et inox, le jambon Serrano
Affiné, d'un poids de 4,5 à 6 kg.
À déguster accompagné de :

- Pain grillé à l'huile d'olive
- Moutarde à l'ancienne
- Tapenade d'olive noire
- Coulis de tomate montée à l'huile d'olive



Laissez-vous tenter par la découverte de ce jambon affiné qui réveillera vos papilles et vous fera voyager vers l'Espagne.

LE JAMBON « PATA NEGRA »

Supplément de 4,50€ ttc/pers, soit 9,50€ TTC/pers pour cet atelier

Découpé sur sa griffe devant vous,
Le jambon Ibérico Pata Negra avec os,
Affiné 24 mois, d'un poids de 7/8 kg à déguster accompagné de mini gressins

À accommoder de caviars et de légumes :

- Moutarde à l'ancienne,
- Olives noires,
- Tomates confites,
- Aubergines, poivrons rouges,
- Pimientos del Padron au sel

LE BAR À MAKIS

Un chef réalise devant vous des makis selon votre demande et vos goûts.

- Maki de thon frais, avocat, mangue
- Maki de saumon frais, avocat, concombre
- Maki végétarien

A accommoder :

- Sauce soja salée et sucrée,
- Wasabi
- Gingembre



Faites vibrer vos papilles avec cette animation qui est un véritable voyage des sens.



LE BAR À WRAP'S

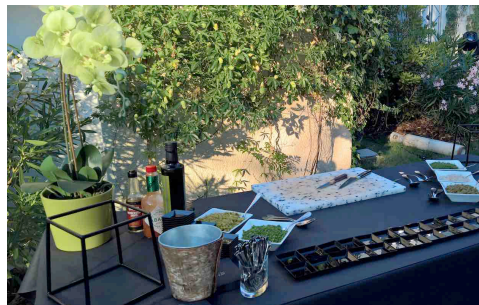
Le chef réalisera au buffet des wrap's avec les ingrédients de votre choix :

- Poulet, viande de bœuf, saumon fumé
- Tomate, Guacamole, cheddar, salade, oignons

LE BAR À TARTARES

Le chef vous propose trois tartares découpés au couteau et présentés dans d'élégants contenants posés sur un lit de glace pilée. Il les assaisonne devant vous et les dresse dans des mini coupelles :

- Filet de bœuf à la Française
- Ventrèche de thon à la Japonaise
- Filet de saumon frais à la scandinave



LE BAR À MOZZARELLA

Le chef vous propose une « Buffalo » tranchée au couteau, assaisonnés devant vous et dressés dans des mini coupelles :

- Tapenade d'olives noires
- Tartare de tomate
- Sel, huile d'olive, basilic et pesto

Des animations fraîches, avec une préparation « minute » qui séduira et fera participer vos invités et partager les goûts de chacun

ANIMATIONS CHAUDES : A L'INTÉRIEUR OU À L'EXTÉRIEUR

LE BAR A SOUPES CHAUDES EN CAPPUCINO

Deux soupes chaudes, présentées dans d'élégantes cocottes noires, sont dressées devant vous dans de mini bols

- Panais
- Potimarron

Elles sont accompagnées de :

- Noix de pétoncles
- Pépites de foie frais poêlées
- Queues de langoustine.

A déguster agrémentées d'une chantilly nature réalisée grâce à un siphon design inox.
Laissez-vous guider par le chef pour les associations de cette animation terre et mer.

LES DIM SUM

Le chef cuit devant vous des raviolis chinois, disposés dans des mini paniers vapeur placés sur des plateaux bambou :

- Ravioli pékinois à la farce de porc
- Ravioli impérial aux crevettes
- Ravioli à la volaille

À déguster avec une pince ou pique bambou, accompagnée de sauce soja salée et sucrée, ou de sauce aigre-douce.

Retrouvez des saveurs de l'Asie dans cette animation zen et originale.

LE COOK LIVE

Le chef vous propose de déguster de façon originale, et aussi bien en intérieur qu'en extérieur, différentes brochettes, grâce au barbecue de table : Le principe est la cuisson des aliments par flambage d'un alimentaire aromatique. Cette technique est sans fumée, et sans odeur. Cette innovation respect totalement le produit, et en fin de cuisson celui-ci n'est plus alcoolisé.

- Foie gras de canard, alcool poivre noir
- Queue de gambas, alcool romarin
- Noix de Saint-Jacques, alcool piment doux

Laissez vous surprendre par cette cuisson spectacle et conviviale dans ce moment de partage et de fête.

LES GAUFRES SALEES

Le chef réalise des gaufres devant vous à l'aide d'un gaufrier professionnel et les agrmente devant vos invités avec :

- Parmesan
- Tartare de légumes
- Saumon Gravlax et crème fouettée

LES CROQUE - MONSIEUR

- Le Lotois : Jambon Blanc et Truffonnade
- L'Ibérique : Chorizo, Manchego, tomate confite
- Le Régional : Emietté de canard, tomme du Ramier
- Le Riviera : légumes niçois, brousse de vache

ANIMATIONS CHAUDES : À L'EXTÉRIEUR

LES BURGERS

Le chef cuit à la plancha devant vous :

- mini steak de bœuf
- foie frais
- cheddar
- sauce

LES YAKITORIS A LA FRANCAISE

- Le chef grille devant vous sur une élégante plancha inox trois sortes de yakitoris :
 - Bœuf et cantal, marinade miel / vinaigre balsamique
 - Poulet, marinade épices méditerranéennes / citron / huile d'olive
 - Saumon, marinade citron vert / huile d'olive / aneth / baies roses
- Laissez vous tenter par ce classique revisité de la cuisine japonaise.

LA PLANCHA « TERRE ET MER »

- Le chef grille devant vous sur une plaque de fonte et d'induction, différentes brochettes de viandes et poissons marinés :
 - Filet d'agneau au romarin
 - Filet de bœuf à la sarriette
 - Pluma de porc à l'origan
 - Filet de saumon à l'aneth
 - Noix de Saint-Jacques à la ciboulette
 - Queue de gambas au piment d'Espelette
- Laissez vous séduire par cette animation qui met en avant le produit et la saveur des herbes fraîche.

LES TARTINES SALEES

Le chef réalise des tartines devant vous, au choix:

- Auvergnat : Cantal fondu, jambon de Pays
- Norvégien : saumon fumé, crème citronnée
- Toulousain : Foie gras chaud, vinaigre de framboise
- Vegan : concassée de tomate à l'estragon, avocat et olives noires

LES MINI PANINIS

Le chef vous propose de déguster des mini paninis toastés devant vous :

- Brésaola, moutarde au miel, mozzarella Buffalo
- Fromage de chèvre frais, pesto, mozzarella Buffalo
- Jambon de Parme, caviar de tomates, basilic, mozzarella Buffalo

Laissez vous tenter par la version haut de gamme de ce classique snacking

Il est conseillé de réaliser ces 5 ateliers en extérieur



LES DINERS

Pour combler toutes vos envies, les chefs de **Wi's Traiteur**, créent des recettes savoureuses et gourmandes...

De l'entrée au dessert, nous sublimons les produits, des plus simples aux plus prestigieux, pour vous offrir un florilège de goûts et ravir vos papilles.

Nous vous proposons également, pour les entrées et les desserts, « **Les comparaisons** », assortiment de trois recettes, dans un esprit café-gourmand, pour encore plus de découvertes.

N'hésitez pas à **mixer « Les comparaisons »**, notre équipe commerciale se tient à votre disposition pour vous conseiller au mieux dans vos choix et marquer cette journée inoubliable.

VOUS POUVEZ CHOISIR ENTRE :

Menu Rubis (entrée, plat, fromage, dessert) : 54€ TTC par personne

Menu Rubis (entrée, plat, dessert) : 52€ TTC par personne

Menu Rubis (entrée, plat, fromage) : 51€ TTC par personne

Menu Rubis (plat, fromage, dessert) : 50€ TTC par personne

OU

Menu Emeraude (entrée, plat, fromage, dessert) : 60€ TTC par personne

Menu Emeraude (entrée, plat, dessert) : 58€ TTC par personne

Menu Emeraude (entrée, plat, fromage) : 57€ TTC par personne

Menu Emeraude (plat, fromage, dessert) : 56€ TTC par personne

VOUS POUVEZ AGRÉMENTER VOTRE DÎNER PAR :

- Mise en bouche (3,00€ T.T.C par personne)
- Trou Normand ou Gascon (2,50€ T.T.C par personne)

Pièce montée en chou

Tarif : 3,50€ TTC par personne en supplément

1 chou par personne avec dragées et nougatine. Cette pièce sera présentée en salle avec scintillants et découpée devant vos convives

Pièce montée en macarons

Tarif : 3,50€ TTC par personne en supplément

Cette pièce sera présentée en salle avec scintillants et découpée devant vos convives

E.U.R.L Wi's Traiteur – 05 34 415 690 – contact@wistraiteur.com

Capital 150.000€ – N° SIRET 512 283 904 00021

N° TVA intracommunautaire : FR20512283904

101 rue Edmond Rostand – 31200 Toulouse – www.wistraiteur.com



LE DINER RUBIS

VOUS POUVEZ CHOISIR ENTRE :

Menu Rubis (entrée, plat, fromage, dessert) : 54€ TTC par personne
Menu Rubis (entrée, plat, dessert) : 52€ TTC par personne
Menu Rubis (entrée, plat, fromage) : 51€ TTC par personne
Menu Rubis (plat, fromage, dessert) : 50€ TTC par personne



MENU RUBIS

LES ENTRÉES

Photographie non contractuelle

Comparaison sur les asperges vertes :

Sablé de chèvre frais et d'asperges vertes, chiffonnade de jambon de Parme
Verrine vichyssoise d'asperges vertes à l'huile de truffe blanche
Asperges vertes rôties et morilles au vin jaune, copeaux de vieux comté

Comparaison sur le foie gras de canard :

Foie gras de canard mi cuit, chutney de figues
Verrine royale de foie gras de canard, cappuccino de cèpes
Foie gras de canard poêlé, pousses d'épinard, caramel balsamique truffé

Comparaison sur le saumon :

Cœur de filet de saumon fumé en sashimi, crème de vodka et ciboulette
Verrine de tartare de saumon frais, saumon fumé, citron vert et raifort,
Œufs de saumon

Homard à la favorite :

Homard à la favorite, la demi-queue et la pince décortiquées, lustrées au vinaigre de safran. La bisque prise, fine rémoulade de Granny Smith et céleri au parfum de Truffe

Saint-Jacques snackée :

Noix de Saint-Jacques snackées, compote de poireaux à la noix de muscade
Croustillant de légumes juste cuits en chausson



SUITE DU MENU RUBIS

LES PLATS

Photographie non contractuelle

Dos de cabillaud « Terre et Mer »

Rôti au thym et au laurier, jus de cochon noir de Bigorre réduit au cidre fermier,
Quenelle de pomme de terre, noisettes éclatées, petits pois et krispies de poitrine du
cochon de Bigorre

Le pot-au-feu en version marine

Noix de Saint-Jacques, « belle » gambas, pavés de bar et de saumon,
Fumet de poisson crémé et citronné
Quelques légumes tournés (Carotte, courgette, navet et pomme de terre)

Filet de bœuf rôti dans sa croûte

Grosse raviole de cèpe, pointe de crème de parmesan,
Tomates Cerise confites, réduction de jus

Filet de canette aux épices « colombo »

Sésame doré, jus réduit au miel, Polenta crémeuse au parmesan,
Abricots poêlés au romarin

Suprême de pintade du Gers rôti

Le pilon en cromesquis, morilles au vin jaune légèrement crémées
Barre de gratin de pommes de terre à la crème de cerfeuil,
Cannelloni d'haricots verts au jambon Serrano



Photographie non contractuelle

SUITE DU MENU RUBIS

LES FROMAGES

Dégustation de trois fromages affinés – 1 PLATEAU PAR TABLE - (3 de votre choix)
Un grand moment de plaisir pour les connaisseurs....

EXEMPLE DE FROMAGES AFFINES :

Les pâtes molles à croûte fleurie :
Camembert au lait cru ou Chaource

Les pâtes pressées non cuites :
Reblochon ou Saint Nectaire

Les pâtes pressées cuites :
Comté 18 mois ou Salers

Les pâtes persillées :
Roquefort

Les chèvres :
Sainte Maure de Touraine ou Rocamadour

Nous pouvons vous proposer un fromage préparé dans nos cuisines :
Un brie de Meaux à la mascarpone et Truffonade
Un brie de Meaux à la mascarpone et fruits secs



SUITE DU MENU RUBIS

LES DESSERTS

Photographie non contractuelle

Comparaison sur le chocolat noir Grand Cru :

Entremet et son croustillant chocolat noir, verrine de chocolat Liégeois,
Sorbet chocolat extra noir, trait d'une crème cacaotée

Comparaison sur la fraise :

Finger de fraisier et sa purée de fraise naturelle, verrine Panacotta fraise des bois,
Fraises juste suées au vinaigre balsamique, sorbet fraise

Comparaison sur la noisette :

Entremet noisette, caramel, verrine tiramisu vanillé, praliné,
Glace pralinée aux éclats de noisettes caramélisées

Le macaron framboise :

Macaron framboise, fruits rouges des sous bois, crème juste montée à la vanille Bourbon

Le mille feuille revisité :

Millefeuille vertical, crème diplomate, juste caramélisé au sucre glace
Glace de caramel et fleur de sel

Les dîners sont accompagnés de petits pains individuels « Solène »
Eaux plate et gazeuse « les Abatilles » d'Arcachon et de café



LE DINER EMERAUDE

VOUS POUVEZ CHOISIR ENTRE :

Menu Emeraude (entrée, plat, fromage, dessert) : 60€ TTC par personne

Menu Emeraude (entrée, plat, dessert) : 58€ TTC par personne

Menu Emeraude (entrée, plat, fromage) : 57€ TTC par personne

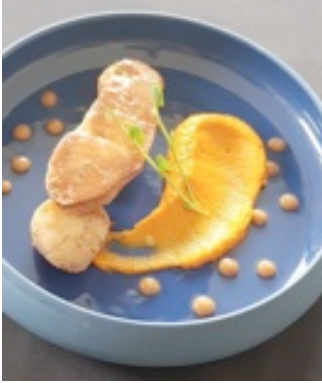
Menu Emeraude (plat, fromage, dessert) : 56€ TTC par personne

E.U.R.L Wi's Traiteur – 05 34 415 690 – contact@wistraiteur.com

Capital 150.000€ – N° SIRET 512 283 904 00021

N° TVA intracommunautaire : FR20512283904

101 rue Edmond Rostand – 31200 Toulouse – www.wistraiteur.com



Photographie non contractuelle

LE MENU ÉMERAUDE

LES ENTRÉES

Comparaison sur les morilles :

Fondant de volaille aux morilles et cerfeuil, caramel balsamique
Verrine morilles en brouillade d'œufs, pointe d'asperge verte, chips de jambon
Risotto aux morilles, foie gras poêlé, jus de rôti, copeaux de vieux parmesan

Comparaison sur le homard ou La Caesar version chic :

Sucrine, chair de homard, Parmigiano Reggiano de 24 mois, croûtons, sauce Caesar
Verrine siphon de Vifelotte, queue de homard, jeunes pousses de légume
Raviole de homard, jus coraillé légèrement crémé

Comparaison sur les langoustines :

Tartare de langoustines justes saisies au gingembre et citronnelle
Verrine de langoustines au court-bouillon, mousseline de petits pois,
Ravioles de langoustines à la coriandre, émulsion du fumet crémé

Comparaison sur les noix de Saint-Jacques :

Noix de Saint-Jacques snackées, mini poireaux en vinaigrette
Verrine tartare de noix de St-Jacques à l'huile de safran, avocat guacamole et coriandre
Raviole de noix de Saint-Jacques, émulsion de curry

Comparaison sur le canard :

Dégustation de trois foies gras de canard, gelée au Sauternes,
Poivre Sarawak et fleur de sel de Maldon
Fines tranches de pain de campagne au levain toasté

E.U.R.L Wi's Traiteur - 05 34 415 690 - contact@wistraiteur.com
Capital 150.000€ - N° SIRET 512 283 904 00021
N° TVA intracommunautaire : FR20512283904
101 rue Edmond Rostand - 31200 Toulouse - www.wistraiteur.com



Photographie non contractuelle

SUITE DU MENU ÉMERAUDE

LES PLATS

Interprétation d'une bouillabaisse,

Demie-homard, noix de Saint-Jacques, Pavé de bar et filet de rouget poêlés
Quenelles de pommes de terre à l'huile d'olive extra vierge, réduction de bouillabaisse

Filet de bar rôti,

Jus de homard émulsionné à l'huile de truffe du Périgord,
Quelques légumes tournés (carotte, courgette, navet et pommes de terre)

Filet d'agneau doré au romarin,

Jus réduit d'agneau,
Gnocchis à la crème d'Isigny et vieux parmesan, pic de tomates Cerise confites

Filet de bœuf façon « Rossini »,

Escalope de foie gras de canard poêlé, nappage aux truffes,
Pomme de terre Anna, pleurotes et girolles en escapade

Grenadin de veau de tradition Française,

Morilles au vin Jaune,
Pont-neuf de polenta au vieux Comté, pointes d'asperges vertes



SUITE DU MENU ÉMERAUDE

LES FROMAGES

Photographie non contractuelle

Dégustation de trois fromages affinés – 1 PLATEAU PAR TABLE - (3 de votre choix)
Un grand moment de plaisir pour les connaisseurs....

EXEMPLE DE FROMAGES AFFINES :

Les pâtes molles à croûte fleurie :
Camembert au lait cru ou Chaource

Les pâtes pressées non cuites :
Reblochon ou Saint Nectaire

Les pâtes pressées cuites :
Comté 18 mois ou Salers

Les pâtes persillées :
Roquefort

Les chèvres :
Sainte Maure de Touraine ou Rocamadour

Nous pouvons vous proposer un fromage préparé dans nos cuisines :
Un brie de Meaux à la mascarpone et Truffonade
Un brie de Meaux à la mascarpone et fruits secs

E.U.R.L Wi's Traiteur – 05 34 415 690 – contact@wistraiteur.com
Capital 150.000€ – N° SIRET 512 283 904 00021
N° TVA intracommunautaire : FR20512283904
101 rue Edmond Rostand – 31200 Toulouse - www.wistraiteur.com



Photographie non contractuelle

SUITE DU MENU ÉMERAUDE

LES DESSERTS

Comparaison sur la mangue

Sablé Breton à la fleur de sel, mangue juste pochée vanillée
Mangue rôtie, déglacée au vinaigre balsamique sur pique bambou
Tartare de mangue fraîche au spéculos, mascarpone aux pépites de caramel

Comparaison sur la poire et le chocolat

Poire cuite au caramel entre biscuit façon Tatin
Crèmeux de chocolat noir au parfum d'amande amer et torrifiées, sorbet de poire

Comparaison sur les fruits rouges d'été

Salade de fruits rouges au jus de clémentine et vanille
Cascade de fruits rouges pris en cage aux céréales, mascarpone d'amande
Sorbet fraise des bois, trait de vinaigre aux fruits rouges

Douceur chocolat :

Entremets carré chocolat orange, salade d'agrumes au citron vert et noix de coco,
Jus de carotte et d'orange

Paris-Brest revisité :

Paris-Brest d'un crèmeux citron et framboise, éclat de pistache concassée
Réduction de framboise montée à l'huile d'olive verte extra vierge

Les dîners sont accompagnés de petits pains individuels « Solène »
Eaux plate et gazeuse « les Abatilles » d'Arcachon et de café

LES OPTIONS POUR LES DINERS

LES MISES EN BOUCHE :

Tarif : 3.00€ TTC par personne par mise en bouche

Saumon frais et fumé en tartare, raifort aneth citron vert œuf de saumon
Tourteaux aux épices douces, mousseline de patate douce, pamplemousse
Filet de bœuf au curry doux, vermicelles de soja, coriandre, sésame noir
Royale de foie gras, lentilles vertes du Puy au caramel de Truffe
Noix de Saint-Jacques snackées, écrasé de Vitelotte, Jeunes pousses
Queue de homard, gelée de Granny Smith, crème de céleri truffé

LES DIGESTIFS PLAISIRS :

Tarif : 2,50€ TTC par personne par sorbet

Sorbet Mojito, Rhum Havana club Anejo
Sorbet citron, vodka Absolut
Sorbet citron vert, téquila Camino Real
Sorbet pomme verte, Calvados de Breuil en Auge

LA PIECE MONTEE EN CHOUX

Tarif : 3,50€ TTC par personne en supplément

1 chou par personne avec dragées et nougatine. Cette pièce sera présentée en salle avec scintillants et découpée devant vos convives

LA PIECE MONTEE EN MACARONS

Tarif : 3,50€ TTC par personne en supplément

Cette pièce sera présentée en salle avec scintillants et découpée devant vos convives

LES OPTIONS POUR LES ENFANTS

Tarif : 10,00€ TTC par personne (pour 2 plats)

Tarif : 14,00€ TTC par personne (pour 3 plats)

Tarif : 15,00€ TTC par personne (pour un apéritif et 2 plats)

Tarif : 19,00€ TTC par personne (pour un apéritif et 3 plats)

ENTREE :

Assiette norvégienne : saumon fumé de Norvège, crème fraîche, citron et mini blinis

OU

Assiette italienne : Tomates Cerise, billes de mozzarella et billes de melon,
Jambon de Parme, bataille de Grazzini

PLAT :

Blanc de volaille, Pâte « Torti »

OU

Dos de cabillaud, beurre citronné, pommes de terre écrasées, bille de carotte

OU

Hamburger « Maison » potatoes

OU

Fine tranche de magret, pomme de terre sautée et haricots verts

DESSERT :

Douceur au chocolat

OU

Tarte feuilletée aux fruits frais » en bande »

OU

Crêpe au sucre et au Nutella

OU

Fruits frais en salade

E.U.R.L Wi's Traiteur – 05 34 415 690 – contact@wistraiteur.com

Capital 150.000€ – N° SIRET 512 283 904 00021

N° TVA intracommunautaire : FR20512283904

101 rue Edmond Rostand – 31200 Toulouse – www.wistraiteur.com

LES OPTIONS POUR LES PRESTATAIRES

Tarif : 22€ TTC par plateau-repas

Pour restaurer vos prestataires, nous mettons à leur disposition une formule plateau-repas, composé d'une entrée, d'un plat, d'un fromage et d'un dessert.

La composition sera établie selon les achats du marché.

LES OPTIONS POUR LA FIN DE SOIRÉE

Tarif : 3,00€ TTC par personne et par option

Pour combler les envies des « couche-tard », nous vous proposons :

- Des corbeilles de légumes croquants
- Des ardoises de charcuteries ou de fromages, pains tranchés
 - Une cascade de fruits frais à cueillir
- Un plateau de pièces sucrées en assortiment (tartelettes, macarons, cannelés)

LES OPTIONS POUR L'OPEN BAR À PARTIR DE 1H00

OPTION 1

Incluse dans la prestation

À la fin du service, nous débarrassons les tables, nous laissons uniquement la nappe et nous vous installons GRACIEUSEMENT, près de la piste de danse une table à buffet nappée avec **VOS VERRES JETABLES ET VOS BOISSONS.**

OPTION 2

Tarif : 2,50€ TTC par personne

À la fin du service, nous débarrassons les tables, nous laissons uniquement la nappe et nous vous installons, près de la piste de danse une table à buffet nappée avec **DES VERRES EN DUR,** fournis **PAR NOS SOINS** ET VOS BOISSONS.

AVEC

Service de l'Open bar, réalisé par un maître d'hôtel

Tarif : 45€ TTC par heure

ET

Le maître d'hôtel est « secondé » d'un ou plusieurs serveurs

Tarif : 35,50€ TTC par heure par serveur

Attention, toute heure commencée est due dans son intégralité

Les boissons alcoolisées et non alcoolisées seront fournies et livrées par vos soins sur place.

L'OPTION POUR LE LENDEMAIN

Tarif : 18€ T.T.C par personne

Sous une formule buffet prêt à déguster

De l'entrée au dessert, nous vous proposons une large gamme de pièces pour mettre en valeur les produits de saison et aiguiser votre gourmandise.

Les pièces « cocktail » sont dressées sur plateaux jetables en boîtes jetables, livrées le jour du mariage par nos soins et entreposées dans les chambres froides sur place.

Vous aurez simplement à sortir les boîtes au dernier moment, les disposer sur les tables et déguster nos produits pour un nouveau moment de convivialité.

Attention !! Nous ne fournissons pas les boissons, ni le nappage, ni les couverts, ni les assiettes, ni les verres et ne faisons pas de débarrassage ou récupération

La Salade en bol en carton

Salade à la Grecque (Blé, féta, concombre, poivron, oignon, tomate et olive noire)
Et
Déclinaison de crudités en bâtonnets, sauce légère

Les plateaux des carnivores

Découpe de jambon Serrano, pan con tomate
Découpe de viandes froides (bœuf et veau), accompagnées de condiments
Découpe de saumon fumé, blinis, crème citronnée

Les plateaux de Wrap's et Club

Wrap's Olé Olé au chorizo et poivron
Wrap's au poulet, brie, julienne de légumes
Club sandwich œuf en mimosa, croustillant de bacon, feuille de tétragone
Le club sandwich nature végétal
(Pain aux céréales garni d'avocat, courgette, tomate, pois gourmands,
Œuf et oignon rouge, agrémenté d'une mayonnaise légère au curry)

Les plateaux de fromages

Trois fromages affinés, pain Solène tranché

Les plateaux de sucrés

Brochette de fruits frais
Deux citrons « Zeste » sur pâte sablée
Cannelés de Bordeaux
Tartelette chocolat noir Belge

LES PRESTATIONS INCLUSES DANS NOTRE DEVIS

- * L'élaboration dans un laboratoire agréé aux normes européennes
- * Les produits en majorité régionaux provenant d'entreprises locales et régionales
- * Le déplacement en camion frigorifique dans un rayon de 50km A/R au-delà, nous facturerons un forfait déplacement calculé en fonction du kilométrage et du nombre de véhicules utilisés.
- * La fourniture du matériel de cuisine
- * Le nappage et le coffrage des buffets en non-tissé (couleur à définir), les serviettes « Cocktail » (couleur à définir).
- * La décoration non florale des buffets avec contenants en verre, hauteurs, supports
- * La verrerie Elégance selon les boissons à servir
- * La glace pilée, les glaçons et les vasques pour les boissons de l'apéritif
- * Les softs, eau plate et eau gazeuse pour l'apéritif
- * Le nappage blanc et les serviettes en coton blanc pour les tables rondes ou rectangles.
- * L'art de la table: les assiettes en porcelaine blanche (rectangles, rondes, carrées) la verrerie (1 verre à eau, 2 verres à vin, 1 flûte à champagne), les couverts de la gamme Confidence, les tasses, sous-tasses à café.
- * L'eau plate, l'eau gazeuse, le pain et le café pour le dîner
- * Nous n'appliquons pas de droit de bouchon sur les boissons fournies par vos soins

LE PERSONNEL PRÉVU

Nous vous proposons pour votre mariage de 100 personnes les compétences de notre maître d'hôtel, de serveuses et serveurs, de notre chef de cuisine et de ses cuisiniers

- 1 Responsable Maître d'hôtel de 15h à 1h du matin
- 3 Chefs de rang de 15h à 1h du matin
- 3 Cuisiniers de 15h à 1h du matin

LE DÉROULEMENT HABITUEL

La livraison de la vaisselle, du nappage est prévue le vendredi, veille du mariage. Vous pourrez ainsi déposer les nappes sur les tables et faire votre décoration.

Habituellement pour une réception commençant à 18h00

Arrivée du personnel à partir de 15h00

Mise en place des buffets pour le cocktail et/ou le dîner et des tables.

Accueil de nos convives, service du cocktail à partir de 18h00

Service du dîner de 20h30 à minuit

Fin estimative 1h00 (Départ)

Avec Débarrassage de l'office par nos cuisiniers.

Avec Débarrassage partiel des lieux par notre maître d'hôtel et serveurs

Au-delà des heures incluses dans la prestation c'est à dire de 15h à 1h ou commandées par vos soins (exemple : Open Bar), le service sera facturé 35,50€ TTC de l'heure par serveur et 45€ TTC de l'heure par maître d'hôtel ou cuisinier. Toute heure commencée sera due dans son intégralité.

LES PRESTATIONS **NON INCLUSES** DANS LE DEVIS

- ✿ Les compositions florales des buffets et des tables
- ✿ Le mobilier (tables à buffet, tables, chaises..)
- ✿ Le mobilier du dîner (tables rondes de 10, table d'honneur, chaises...)
- ✿ Les chandeliers et autres décorations de tables

LES MODALITÉS DE FONCTIONNEMENT

LA DÉGUSTATION

Les dégustations sont possibles **dans la limite de 6 personnes**.

Le déjeuner dégustation pourra se faire sur RDV, **entre 12h30 et 14h** à notre Laboratoire, sis 101 rue Edmond Rostand – 31200 Toulouse.

Elles sont offertes pour les mariés, dans le cas où une suite favorable serait donnée au projet.

Pour les autres personnes présentes à la dégustation, nous vous demandons de bien vouloir régler par chèque le jour-même, sur la base de:

40€ TTC par personne pour la dégustation du menu „Rubis“

46€ TTC par personne pour la dégustation du menu „Emeraude“.

LA RÉSERVATION

Pour toute réservation, nous vous demandons de bien vouloir nous envoyer votre confirmation (le devis) par mail puis par écrit accompagnée d'un chèque d'arrhes de 40% du montant global TTC de votre facture. Le solde sera réglé à réception de facture la semaine qui suit le mariage.

Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée par mail. Faute d'acceptation écrite de la société Wi's Traiteur, le contrat est réputé perdurer selon les termes et conditions déterminés dans le devis accepté par le Client.

LA CONFIRMATION DÉFINITIVE

Le nombre définitif de convives doit nous être communiqué par mail au plus tard, **le lundi qui précède le mariage avant midi**. Nous tiendrons compte de cette quantité pour la facturation.

L'ANNULATION

En cas d'annulation complète WI'S TRAITEUR se réserve le droit de conserver la totalité des arrhes versées (40 % du montant du devis).

LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE RÈGLEMENT

Toutes nos factures sont payables « comptant », sauf mention contraire de notre part.

Toute échéance, non réglée à bonne date, entraînera l'application immédiate d'une clause pénale fixée forfaitairement à 15% des sommes dues et l'exigibilité des échéances suivantes.

Si le recouvrement a lieu par voie judiciaire, non seulement les frais déjà annoncés, mais encore les honoraires de tous les officiers ministériels, seront à la charge du débiteur. Les marchandises libérées demeurent notre propriété jusqu'au paiement intégral de leur prix par application de la loi n°80-35 du 12 mai 1980.

Il est expressément convenu que tous les litiges, quelle que soit leur nature, seront de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Toulouse, même en cas de pluralité de défendeurs ou d'appels en garantie. Le non-retour de cette facture dans le délai de 8 jours implique une connaissance définitive du bien fondé de cette facturation, ces conditions sont sous réserve de clauses particulières stipulées dans cette facture.

Loi n° 92-1442 du 31/12/1992: délai de règlement 30 jours fin de décade. Pénalités en cas de retard de paiement, une fois et demi le taux de l'intérêt légal en vigueur, ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 €. Aucune condition d'escompte.

Nous vous remercions de votre compréhension et nous vous prions d'agréer nos salutations distinguées.

Laurence Peyridieu

(Directrice commerciale de Wi's traiteur)