



CATALOGUE MARIAGE
SAISON 2026

WI'S TRAITEUR
Agrément N° FR 31 992 783 CE



Chez WI'S Traiteur, on aime plus que tout le respect.
Tant le respect, des choses bien faites, que le respect de ceux qui les réalisent.

En 2009, William LUIS, restaurateur et ancien compagnon du devoir, habité par l'énergie d'entreprendre et de transmettre, crée WI'S Traiteur et démarre une belle aventure humaine.

Sous la marque WI'S, William et ses équipes conçoivent depuis plus de 15 ans déjà, des recettes originales mettant à l'honneur la cuisine française, souvent revisitée, en partenariat avec des fournisseurs locaux et passionnés.

Bien qu'inventive, la maison WI'S Traiteur reste fidèle aux bases de la cuisine. Elle propose une gamme élargie de prestations sur-mesure : repas assis, cocktails, plateaux-repas, au plus proche de vos attentes.

Notre philosophie

Réaliser des prestations de qualité, entre tradition et innovation, dans une recherche constante d'excellence et de satisfaction du client.

Nos valeurs

Respect, disponibilité, responsabilité, confiance, proximité, professionnalisme, Savoir-faire, transmission, tradition, élégance, innovation.



SOIREE DE MARIAGE A PARTIR DE 80 ADULTES

POUR NOUS CONTACTER :
Du lundi au vendredi de 9h à 17h
Tél : 05 34 415 690
Port : 06 98 59 18 11
Mail : contact@wistraiteur.com
Site : www.wistraiteur.com

Vous recevrez notre proposition dans les plus brefs délais
LAURENCE PEYRIDIEU (directrice commerciale)

NOS FORMULES DE COCKTAIL APERITIF



Cocktail Happyness 6 pièces : 14,00€ TTC par personne

Cocktail Gourmand 8 pièces : 15,00€ TTC par personne

Cocktail Harmonie 10 pièces : 18,00€ TTC par personne

Nos pièces cocktail froides

(Ces pièces sont proposées en assortiment dans les trois formules)

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
Wraps de dinde mayonnaise légère au curry
Roulé de « Pastrami », tartare d'artichauts et olives noires
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

Nos pièces cocktail chaudes

(Ces pièces ne sont proposées que dans le cocktail Harmonie)

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.



POUR COMPLETER LES COCKTAILS APERITIFS
LES ANIMATIONS CULINAIRES DE NOS CHEFS

NOS ANIMATIONS FROIDES

(Voir les photos page 7)

« Bar » à Foies gras

Foies gras de canard en lobes, servis à la cuillère « au moment » :

- Foie gras mi-cuit au naturel
 - Foie gras mi-cuit poché au vin rouge
- (Toasts de campagne, sel et poivre du Moulin)

OU

« Bar » à Wraps

Notre chef réalisera au buffet vos wraps avec les ingrédients de votre choix :

- Poulet fumé – Saumon - Viande bœuf - Légumes
- (Tartare de tomate, guacamole, sauce blanche, salade)

OU

« Bar » à Mozzarella

3 sortes de Mozzarella Buffalo (fraîche, fumée, truffée)

- Tapenade d'olives noires - Tartare de tomate - Pesto ou Basilic
- Huile d'olive & vinaigre balsamique - Variétés de sels

OU

« Bar » à Saumon

Dos de saumon mariné découpé devant vos invités :

- Façon gravlax Vodka et citron
- (Blini nature, Tzatziki, crème citron)

Chaque animation est facturée : 6,00€ TTC par personne

SUITE DES ANIMATIONS FROIDES

(Voir les photos page 7)

« Bar » Jambon PATA NEGRA

Supplément de 4,50€ ttc/pers, soit 10,50€ TTC/pers pour cet atelier

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

À accommoder de caviars de légumes :

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

OU

« Bar » à Jambon

Jambon Serrano sur griffe, découpé devant vos invités, accompagné de pain tranché :

- Tomate concassée à l'huile d'olive vierge - Moutarde à l'ancienne
- Pimientos Del Padron grillé au sel de Guérande

OU

« Bar » à Tartares

Tartares découpés au couteau, assaisonnés et servis « au moment » :

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

OU

« Bar » à Maki

Maki aux algues noires, réalisés « au moment » avec :

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

OU

« Bar » à Espuma

Dressés au siphon dans de mini cônes de gaufres salées :

Mousses aériennes de légumes façon chantilly comme :

- Petits pois tendres
- Poivrons jaunes grillés
- Tomate Roma

OU

« Bar » à Huîtres

Dégustation de 2 huîtres, ouvertes « minute » :

- Huîtres « Fines de Claires » N°3 de Marennes-Oléron
 - Huîtres « Spéciales » N°3 de Saint-Vaast
- Vinaigre d'échalote, citron jaune

Chaque animation est facturée : 6,00€ TTC par personne
Sauf l'animation Pata Negra qui est facturée 10,50€ TTC par personne



Animation foie gras



Animation tartare



Animation mozzarella



Animation saumon



Animation jambon



Animation wraps



Animation maki



Animation espuma



Animation huîtres



Animation tartine



Animation gaufre



Animation burger



Animation croque-Mr



Animation crêpe salée



Animation panini



Animation snack foie frais



Animation loucheron



Animation plancha

NOS ANIMATIONS CHAUDES

(Voir les photos page 7)

Bar à « tartines »

(Animation réalisable sous réserve d'autorisation du site – prise en 220v – 2,5 kw)

Notre chef réalisera au buffet des tartines avec les ingrédients de votre choix, ex :

- Auvergne : Cantal, bleu
- Pyénées : Truite fumée, crème citronnée
- Végan : Concassée de tomate à l'estragon, courgette et olives noires
- Toulousain : Carpaccio de magret de canard séché, beurre d'olives vertes
- Gersois : Foie de canard, vinaigre de framboise

OU

Bar à « gaufre salée »

(Animation réalisable sous réserve d'autorisation du site – prise en 220v – 2,5 kw)

Le chef réalise devant vos invités, gaufres salées, agrémentées de :

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

OU

Bar à « œufs brouillés »

(Animation réalisable sous réserve d'autorisation du site – prise en 220v – 2,5 kw)

Œuf brouillé avec comme accompagnement :

- Fine mouillette de pain de mie
- Copeaux de Parmesan
- Ratatouille niçoise
- Cube de saumon fumé
- Champignons poêlés

OU

Bar à « cook live »

(Pas de dégagement de fumée)

Brochettes en assortiment cuites par flambage sur un barbecue de table :

- Foie gras de canard, alcool pain d'épice
- Queue de gambas, ananas, alcool thym
- Noix de Saint-Jacques, alcool de gingembre

OU

Bar à « panini »

(Animation réalisable sous réserve d'autorisation du site – prise en 220v – 2,5 kw)

Le chef cuit „minute“ devant vos invités des paninis variés :

- Panini végétarien
- Panini au poulet fumé, sauce gribiche
- Chèvre frais, miel, tomate, basilic
- Jambon de Parme, caviar de tomates, basilic, mozzarella fumée

Chaque animation est facturée : 6,00€ TTC par personne

SUITE DES ANIMATIONS CHAUDES

(Voir les photos page 7)

Bar à « plancha terre mer »

(Animation réalisable en extérieur uniquement – prise en 220v – 2,5 kw)

Le chef grille devant vous sur une plaque de fonte et d'induction :

- Filet d'agneau au romarin
- Filet de bœuf à la Sarriette
- Filet de saumon à l'aneth
- Queue de gambas au piment d'Espelette

OU

Bar à « burger »

(Animation réalisable en extérieur uniquement – prise en 220v – 2,5 kw)

Notre chef réalisera devant vos invités des burgers « minute » à la plancha

- Mini steak de bœuf
 - Foie frais
 - Cheddar
- Sauce tomate pimentée
- Compotée d'oignons

OU

Bar à « louchebem »

Découpe devant vos invités d'un train de côte de bœuf,
Soit d'une épaule de veau rôti « confit 7 heures »

- Choron
- Béarnaise
- Aioli
- - Mayonnaise truffé
- Fines tranches de pain Poilane

OU

Bar à « snack de foie frais »

(Animation réalisable sous réserve d'autorisation du site – prise en 220v – 2,5 kw)

Foie frais de canard snacké « au moment » par notre chef servi sur brioches dorées :

- Chutney de pommes Golden au vinaigre de vin
- Fleur de sel de Guérande et poivre Sarawak

OU

Bar à « croque-monsieur »

(Animation réalisable sous réserve d'autorisation du site – prise en 220v – 2,5 kw)

Le chef cuit „minute“ devant vos invités :

- Le Lotois : Jambon Blanc, Truffonnade de Lalbenque
- La Rivière : Truite fumée des Pyrénées, fromage frais et échalotte
- Le Tarn et Garonne : Emietté de canard, tomme du Ramier
- Les Montagnes : Comté, Fourme d'Ambert, Raclette, pousse d'épinard

Chaque animation est facturée : 6,00€ TTC par personne

SUITE DES ANIMATIONS CHAUDES

Bar à « crêpe salée »

(Animation réalisable sous réserve d'autorisation du site – prise en 220v – 2,5 kw)

Le chef cuit „minute“ devant vos invités des petites crêpes qu'il garnit avec du :

- Jambon
- Fromage
- Champignon légèrement persillés

OU

Bar à « soupes »

(Animation réalisable en extérieur uniquement – prise en 220v – 2,5 kw)

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

- Panais
- Potimarron

Elles sont accompagnées de :

- Noix de pétoncles
- Pépites de foie frais poêlées
- Queues de langoustines

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

OU

Bar à « Dim Sum »

(Animation réalisable en extérieur uniquement – prise en 220v – 2,5 kw)

Le chef cuit devant vous des raviolis chinois, disposée dans des mini paniers vapeurs :

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

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

OU

Bar à « Yakitoris »

(Animation réalisable en extérieur uniquement – prise en 220v – 2,5 kw)

Le chef grille devant vous sur une élégante plancha trois sortes de yakitoris

- Bœuf et cantal, marinade miel / vinaigre balsamique
- Poulet marinade aux épices méditerranéennes / citron / huile d'olive
- Saumon, marinade au citron vert / huile d'olive / aneth / baies roses

Laissez-vous tenter par ce classique revisité de la cuisine japonaise

Chaque animation est facturée : 6,00€ TTC par personne



NOS DINERS DE MARIAGE 4 FORMULES DECLINEES SUR 2 MENUS

DINER DE MARIAGE RUBIS

- Formule 1 (entrée, plat, fromage, dessert) : 56€ TTC par personne
- Formule 2 (entrée, plat, dessert) : 54€ TTC par personne
- Formule 3 (entrée, plat, fromage) : 53€ TTC par personne
- Formule 4 (plat, fromage, dessert) : 52€ TTC par personne

DINER DE MARIAGE EMERAUDE

- Formule 1 (entrée, plat, fromage, dessert) : 62€ TTC par personne
- Formule 2 (entrée, plat, dessert) : 60€ TTC par personne
- Formule 3 (entrée, plat, fromage) : 59€ TTC par personne
- Formule 4 (plat, fromage, dessert) : 58€ TTC par personne

DINER DE MARIAGE RUBIS

LES ENTREES

Comparaison sur le foie gras de canard :
Rubi-Cube de foie gras mi-cuit au naturel
Rubi-Cube de foie gras mi-cuit au vin rouge
Mangue, figue et cerise noire en alternance

Comparaison sur le saumon :
Cœur de filet de saumon fumé en sashimi
Crème de vodka et ciboulette
Verrine de tartare de saumon frais, fumé
Citron vert et raifort, œufs de saumon

Autre entrée :
Carpaccio de Saint-Jacques au vinaigre de mangue
Tartare de saumon passion gingembre
Croustille de Tapioca



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

Le 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

Entrée végétarienne :
Tarte tatin de tomates colorées, Picholines noires
Brousse de vache, noisettes et oignons caramélisés

DINER DE MARIAGE RUBIS

LES PLATS

Dos de cabillaud « pêche durable »
Plancha en viennoise de Salicorne
Tajine de légumes safranés, jus de carapace

Filet de bœuf en croûte feuilletée
Mousseline pomme de terre à la fourchette
Morilles et pleurotes persillées
Jus court de cuisson

Filet de canette laquage aux épices, jus réduit au miel
Pop-Corn salés
Pomme Darphin
Spaghetti de carotte et radis blanc

Pintade cuite sur son coffre, laquée à l'orange
Effeillé de Pomme Agata, carottes glacées
Fagotins de haricots verts frais
Jus de carcasse truffé

Plat végétarien :
Ratatouille d'été
Linguines en nid au pesto
Amandes grillées

DINER DE MARIAGE RUBIS

LES FROMAGES

Dégustation de trois fromages affinés
1 PLATEAU PAR TABLE (3 de votre choix)

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 :

Brie de Meaux à la Mascarpone et Truffonnade

Brie de Meaux à la Mascarpone et fruits secs

LES DESSERTS

Comparaison sur le chocolat noir Grand Cru :

Entremet et son croustillant chocolat noir, brunoise orange

Sorbet chocolat extra noir, trait d'une crème cacaotée

Comparaison sur la fraise :

Finger de fraisier et sa purée de fraise naturelle, verrine panacotta fraises 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

Comparaison sur la banane :

Le Banoffee, glace banane

Coque chocolat et sa brunoise d'ananas

Pièce montée de 3 choux

Choux crème pâtissière vanille avec dragées et nougatine

Les dîners sont accompagnés de petits pains individuels « Solène »

Eaux plate et gazeuse « les Abatilles » d'Arcachon

Café, thé et infusion

DINER DE MARIAGE EMERAUDE

LES ENTREES

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 saumon :

Enlacé de saumon Gravlax à la betterave
Tartare de saumon Passion / Mangue
Cracker de légumes sur Tzatziki

Comparaison sur le homard :

La Caesar en version chic : sucrine, chair de homard
Parmigiano Reggiano de 24 mois, croûtons et sauce Caesar
Verrine siphon de Vitelotte, queue de homard
Jeunes pousses de légumes
Raviole de homard, jus coraillé légèrement crémé

Comparaison sur les noix de Saint-Jacques :

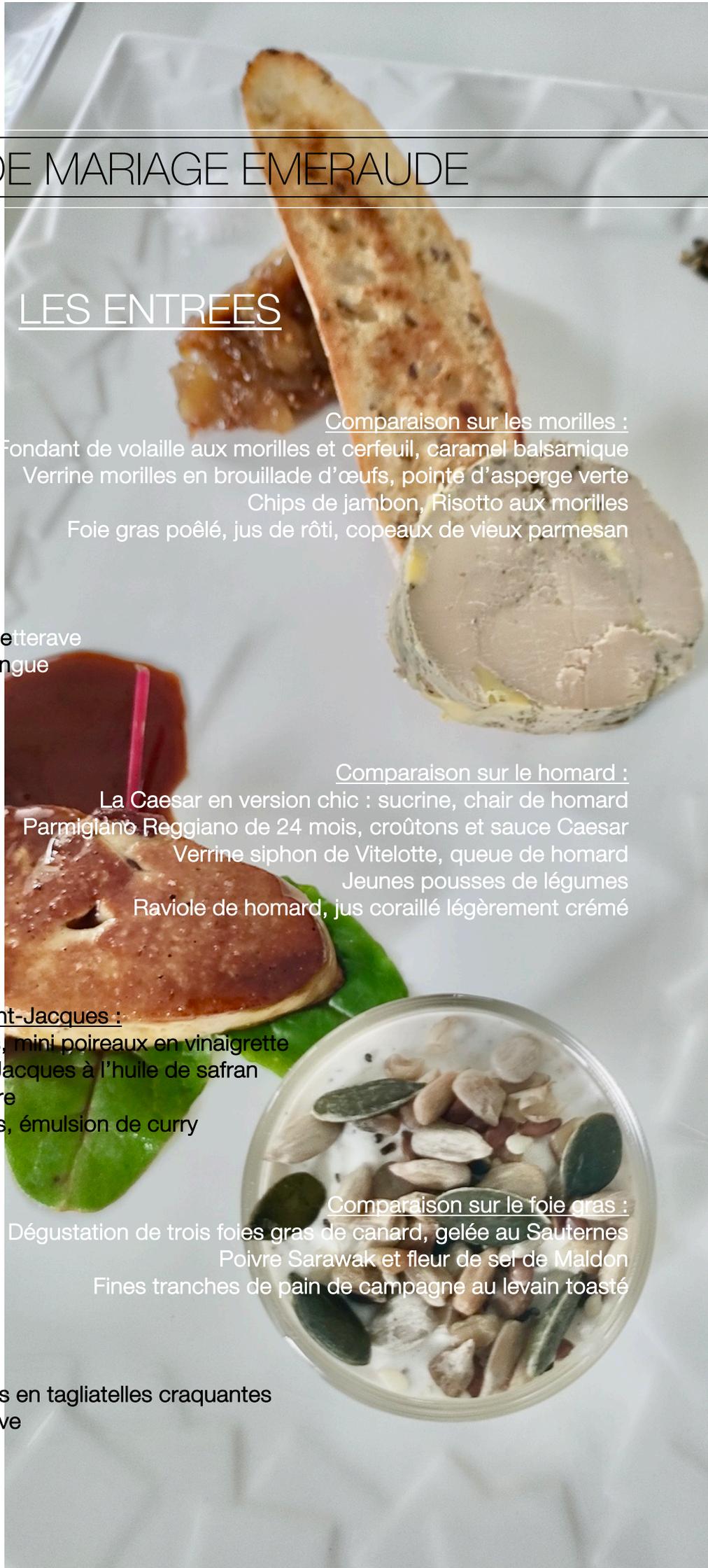
Noix de Saint-Jacques snackées, mini poireaux en vinaigrette
Verrine tartare de noix de Saint-Jacques à l'huile de safran
Avocat en guacamole et coriandre
Raviole de noix de Saint-Jacques, émulsion de curry

Comparaison sur le foie gras :

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

Entrée végétarienne :

Muffins au yaourt épicé, asperges en tagliatelles craquantes
Tombée d'épinards à l'huile d'olive



DINER DE MARIAGE EMERAUDE

LES PLATS

Interprétation d'une bouillabaisse :

Demi-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 d'agneau doré

Jus réduit

Stick de légumes couleurs

Condiments câpre, cornichons et menthe

Quasi de veau cuit au beurre breton

Cœur d'artichaut en barigoule

Tartare de tomate cerise

Fèves de soja

Pressé d'épinard, champignon blanc comme une lasagne

Bar en viennoise de moutarde

Jus de carapace

Effeillé de filet de bœuf au foie frais

Gratin de macaroni « Zita » à la truffe

Tartine de moëlle

Julienne de courgettes crues

Plat végétarien :

Mon Wok de légumes asiatique

Écume de curry

DINER DE MARIAGE EMERAUDE

LES FROMAGES

Dégustation de trois fromages affinés
1 PLATEAU PAR TABLE (3 de votre choix)

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 :

Brie de Meaux à la Mascarpone et Truffonnade
Brie de Meaux à la Mascarpone et fruits secs

LES DESSERTS

Comparaison sur la mangue :

Pavlova mangue passion
Mousse de fromage blanc
Tartare de mangue fraîche au spéculos

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 torréfiées
Sorbet de poire rafraîchissante

Comparaison sur les fruits rouges d'été :

Tartelette sablée, crème pâtissière Matcha
Escapade de fruits rouges
Glace au yaourt, marmelade aux fruits rouges

Saint-Honoré en jeu 2 mains :

Noisette en tarte, crème pralinée, confiture de lait demi-sel
Crème chiboust vanillée, chantilly, chou mini-craquelin

Pièce montée de 3 choux

Choux crème pâtissière vanille avec dragées et nougatine

Les dîners sont accompagnés de petits pains individuels « Solène »

Eaux plate et gazeuse « les Abatilles » d'Arcachon

Café, thé et infusion

LES OPTIONS POUR LE DINER

LES MISES 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

Tarif : 3,00€ TTC par personne par mise en bouche

LES DIGESTIFS PLAISIRS :

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

Tarif : 3,50€ TTC par personne par sorbet

LA PIECE MONTEE EN CHOUX :

Pour compléter votre dessert à l'assiette

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

Tarif : 4,50€ TTC par personne en supplément

LA PIECE MONTEE EN MACARONS :

Pour compléter votre dessert à l'assiette

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

Tarif : 4,50€ TTC par personne en supplément

LES OPTIONS POUR LES ENFANTS

APERITIF DES ENFANTS :

Club Jambon-Emmental
Saucisson « grelot »
Chips de pomme de terre et légumes
Wrap's de poulet
Tomates cerise

Jus de fruits, coca et eau plate

ENTREES :

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

Assiette italienne :
Tomates Cerise, billes de Mozzarella, billes de melon et jambon de Parme, Grazzini

PLATS :

Blanc de volaille, pâtes «Torti »

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

Hamburger « Maison », potatoes

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

DESSERTS :

Douceur au chocolat

Tarte feuilletée aux fruits frais » en bande »

Crêpe au sucre et au Nutella

Fruits frais en salade

Tarif : 12,00€ TTC par personne (pour 2 plats)

Tarif : 15,00€ TTC par personne (pour 3 plats)

Tarif : 18,00€ TTC par personne (pour un apéritif et 2 plats)

Tarif : 20,00€ TTC par personne (pour un apéritif et 3 plats)

LES OPTIONS POUR LES PRESTATAIRES

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 ensemble selon les achats du marché.

Tarif : 25€ TTC par plateau-repas

Pour restaurer vos prestataires, nous mettons à leur disposition une formule repas assis, composé d'une entrée, d'un plat chaud et d'un dessert.
La composition sera établie ensemble selon les achats du marché.

Tarif : 30€ TTC par personne

LES OPTIONS POUR LA FIN DE SOIREE

LES CORNER FOOD :

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

Des corbeilles de légumes croquants

Des ardoises de charcuteries ou de fromages et ses pains tranchés

Une cascade de fruits frais plus qu'à cueillir

Un plateau de pièces sucrées composé d'un assortiment de tartelettes, macarons, cannelés

Tarif : 4.00€ TTC par personne et par option

L'OPEN BAR : A PARTIR DE MINUIT

OPTION 1

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.**

Tarif : Inclus dans la prestation

OPTION 2

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, loués PAR NOS SOINS ET VOS BOISSONS.**

Tarif : 2,50€ TTC par personne

AVEC

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

Tarif : 50€ TTC par heure

Le maître d'hôtel est « secondé » d'au moins 1 serveur

Tarif : 40€ 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.

OPTION BUFFET DU LENDEMAIN

Sous une formule buffet prêt à déguster

Les pièces 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 le nappage, les serviettes, les couverts, les assiettes, les verres et les boissons. Nous ne faisons pas de débarrassage ou récupération

La salade individuelle

-Salade à la Grecque (Blé, féta, concombre, poivron, oignon, tomate et olive noire)

Les plateaux de

- Crudités en assortiment, sauces pour faire « trempette »
- Jambon Serrano, coulis de tomate légèrement épicé, pain tranché
- Bœuf, poulet et canard en tranches fines, Condiments, sauces, pain tranché
- Duo de saumons fumés et marinés tranchés en Gravlax Blini, crème citron et aneth

Les plateaux de

- Wrap's au poulet, brie, julienne de légumes
- 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)
- Navette façon Bagnat au thon
- Cannelé de légumes, billes de courgettes safranées
- Roll d'omelette aux légumes, pickles d'oignon rouge, Pan con tomaté

Les plateaux de

Trois fromages affinés, pain Solène tranché

Les plateaux de

- Brochette de fruits frais
- Mini fondant au chocolat noir
- Financier pistache griotte
- Chou patissier

TARIF : 20€ TTC par personne

LES PRESTATIONS INCLUSES

- * 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 entre : blanc, ivoire, gris souris et noir), les serviettes « Cocktail » (couleur à définir entre : blanc et noir).
- * La décoration non florale des buffets avec contenants en verre, hauteurs, supports
- * La verrerie Élégance 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 de 8 ou 10 personnes (Si vous souhaitez faire des tables de moins de 8 personnes ou dans le cadre de tables d'hôtes, un supplément vous sera demandé)
- * 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 Amazone, les tasses, sous-tasses à café.
- * L'eau plate, l'eau gazeuse, le pain, le café, le thé et les infusions 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 40€ TTC de l'heure par serveur et 50€ 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 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 :

45€ TTC par personne pour la dégustation du menu „Rubis“

50€ 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)