



LE TRAITEUR
de vos envies

MENDE - SINCE 2010

Offre valable du
1 novembre 2021 au 31 mars 2022.

Votre Traiteur à Mende vous présente

L'instant Traiteur

www.letraiteurdevosenvies.fr

Cuisine Tradition
Cuisine Inventive
Cuisine de Fêtes

Mise en bouches
&
Plateaux repas

Traiteur
&
Créateur
d'événement

10 rue des sauvagelles – Quartier des Boulaines – 48000 Mende – Tel 04 66 48 33 68

Traiteur & Créateur d'événement Location de matériel de réception

“

Il en va de soit que le traiteur de vos envies avec les années, évolue, se réinvente, innove, ainsi nous vous présentons notre nouvelle gamme de plateaux repas et dégustations à déguster chez soit , sur son lieu de travail, ou partout ailleurs...

”



Buffet d'accueil

Rapido.

Café – thé – jus d'orange – biscuits secs – verre, tasse, serviette, couverts en matière éphémère biodégradable (En option vaisselle en porcelaine – présence de personnel de service).

3,00 €/personne

Classique.

Café – thé – jus d'orange – eaux minérales et gazeuses – mini-viennoiseries – verre, tasse, serviette, couverts en matière éphémère biodégradable (En option vaisselle en porcelaine – présence de personnel de service).

5,00 €/personne

Complet.

Café – thé – chocolat – jus d'orange – jus d'ananas – jus de pomme – eaux minérales et gazeuses – mini-viennoiseries – madeleine – corbeille de fruits frais – verre, tasse, serviette, couverts en matière éphémère biodégradable (En option vaisselle en porcelaine – présence de personnel de service).

6,50 €/personne

Lozérien.

Café – thé – chocolat – jus de fruits lozérien – eaux minérale et Quézac – croquants aux amandes – cake miel/châtaigne – fougasse – confitures et miel artisanaux – corbeille de fruits frais – verre, tasse, couverts en matière éphémère biodégradable (En option vaisselle en porcelaine – présence de personnel de service).

7,50 €/personne



Qu'il s'agisse d'une réunion de travail, d'une inauguration de salon ou autre, l'accueil des participants est un moment important qu'il ne faut pas négliger.

Très souvent, c'est l'instant des premiers échanges, rencontres qui donneront alors l'ambiance que vous souhaitez à votre événement.

C'est aussi et surtout un moment que vous devez déléguer, afin de pouvoir saluer chacun de vos convives.



Pour vos réceptions, réunions de travail, inaugurations, le Traiteur de Vos Envies vous propose également:

- Hôtesse d'accueil
- Gestion de vestiaire
- Location de matériel de projection et de sonorisation

Prix TTC hors livraison

Mise en Bouches



Gamme Elégance



Elégance du fromager.

Plateau de 5 variétés de mises en bouches à base de préparation fromagère - Tartelette crème de fromage de chèvre, jambon cru, tomate confites - Tartelette crème de roquefort, poire et pignons de pins, - Blinis fromage ail et fines herbes, tomate cerise, olive verte Toast vache qui rit , jambon blanc, crème d'avocat - Burger crème de fromage, jambon de pays.

24,00 €/plateau de 20 pièces- 44,00 €/plateau de 40 pièces

Elégance du poissonnier.

Plateau de 5 variétés de mises en bouches à base de préparation poissonnière - Blinis à la crème d'aneth saumon fumé et billes de citron- Tartelette à la tapenade de tomates confites et rouget - Burger à la crème d'herbe, crabe et concombres- Tartelette à la piperade de légumes et cabillaud mariné - Moelleux rilette de truite, crème d'aneth.

25,00 €/plateau de 20 pièces- 46,50 €/plateau de 40 pièces

Elégance du charcutier.

Plateau de 5 variétés de mises en bouche à bases de préparation charcutière - Pain d'épices, confits de figes et foie gras - Tartelette mousson de canard, confits d'oignons et noix - Blinis tapenade de tomate, chorizo, poivrons - Burger crème de moutarde à l'ancienne, terrine de campagne - Burger mousse de foie, condiment cornichons.

25,00 €/plateau de 20 pièces- 46,50 €/plateau de 40 pièces

Elégance Lozérienne.

Plateau de 5 variétés de mises en bouche réalisées avec des produits issus de production Lozérienne- Blinis rilette de truite condiment de citron et thym - Tartelette confit d'oignons pélardon - Macaron au fromage de brebis - Tartelette carotte saucisse au roquefort - Mini-sandwich fricandeau.

25,00 €/plateau de 20 pièces- 46,50 €/plateau de 40 pièces



Cocktail

Apéritif

Particulièrement adapté pour vos apéritifs, inaugurations, vin d'honneur, nous vous conseillons 8 toasts par personne pour un événement d'une durée de 1h30 et jusqu' à 12 pièces pour des événement au delà de deux heures.

Nos mises en bouche sont présentées dans un élégant plateau noir avec couvercle.

Envies d'encore plus de gourmandises, découvrez nos toutes dernières nouveautés, Les macarons salés :

Foie gras/pomme - truffes blanche/noisette - Figes/chèvre

Le plateau de 18 pièces : 27,00 €



Mise en Bouches



Gamme Tradition

Tradition gourmande.

Plateau de 5 variétés de mises en bouches à réchauffer : Quiche au lard de campagne – Quiche pélardon et miel des Cevennes – Quiche fondue de poireaux et truite – Panier feuilleté chèvre pavot – Panier feuilleté légumes provençaux

17,00 €/plateau de 20 pièces- 33,00 €/plateau de 40 pièces

Tradition gastronomique.

Plateau de 5 variétés de mises en bouches à réchauffer : Bouchée escargot ail et fines herbes – Vol au vent ris de veau – Bouchée forestière – Vol au vent saint jacques à la bretonne – Bouchée de volaille curcuma

20,00 €/plateau de 20 pièces- 38,00 €/plateau de 40 pièces

Tradition classique.

Plateau de 5 variétés de mises en bouches à réchauffer : Feuilleté saucisse – Mini pizza reine – Panier feuilleté saumon aneth – Panier feuilleté ricotta épinards – Mini pizza au thon

17,00 €/plateau de 20 pièces- 33,00 €/plateau de 40 pièces



Plateau Tradition gourmande



Encore meilleur
CHAUD !

Plaques de Pizzas, quiches,...



Plaques de quiches, pizzas ...

Plaque de 50 x 30 cm (environ) permettant la découpe de 60 Toasts

- Pizza 4 fromages (crème, mozzarella, emmenthal, bleu, chèvre)
- Pizza Reine (sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, olives)
- Pizza Lozérienne (crème, tomme aligot, oignons, saucisse)
- Pizza Veggie (sauce tomate, mozzarella, poivrons, tomate, olives)
- Pizza Normande (crème, mozzarella, jambon cru, camembert)
- Pizza Margarita (sauce tomates, mozzarella, olives)
- Pizza Chicken (sauce tomate, mozzarella, poulet rôti, poivrons, olives)..... 22 €/plaque

- Quiche Lorraine (lardons/emmenthal)
- Quiche 4 fromages (bleu, emmenthal, chèvre, camembert)
- Quiche Veggie (tomates, poivrons courgettes)
- Quiche Terre et mer (tomates, thon, emmenthal, olives, poivrons)..... 26 €/plaque

- Flammenkush (oignons, lardons, fromage blanc)..... 22 €/plaque



A réchauffer



Prix TTC hors livraison

Charcuteries Fromages



Légumes croqu'en sel

Plateau de Charcuterie.

Assortiments de charcuteries issus de production lozérienne : Saucisse seiche, Saucisse au roquefort, Jésus, jambon de pays, Saucisson sec, Terrine de campagne , condiments,...

Plateau de fromage.

Sélection de 8 variétés de fromages Lozérien prédécoupés en portion de 30 gr environ.

Plateau de 64 portions soit environ 1,9 kg : 37,00 €/plateau

Prix nous consulter

Plateau de légumes croqu'en sel.

Confectionné avec les légumes de saison, ce plateau aux couleurs chatoyantes apportera un peu de croquant (accompagné d'un choix de 6 sauces).

Plateau d'environ 1 kg : 24,00 €/plateau



Plateau de légumes
croqu'en sel

Les chiffendish



- 60 escargots ail et fines herbes sur lit de gros sel (fournis avec des pics en bois).
- Mixité de moules et praires farcies (fournis avec des mini fourchettes).
- Ailerons et Wings de poulet rôti sauce barbecue.
- Assortiment thaï (mini samoussa – mini nems – crevettes panées).
- Assortiment de mini-brochettes de viandes et légumes marinée.

Prix nous consulter

Un chiffendish est un appareil de maintien au chaud tel que vous pouvez trouver sur les buffets, que nous vous mettrons à disposition moyennant une caution.

Les produits que nous vous proposons seront donc à remettre en température au four, puis à venir déposer dans le chiffendish, laissant la liberté à chacun de se servir.

Pensez au rince doigt !

Rince-doigt classique (en pochette papier), la boîte de 50 pièces : 5,00 €



Gourmandises sucrées



❖ Gamme élégance



Gourmandises chocolat.

Plateau de 5 variétés de gourmandises à base de chocolat : Tartelette ganache chocolat noir/spéculos – Macaron chocolat/pistache – Choux craquelin forêt noire – Caroline chocolat blanc/noix de coco – Tartelette chocolat blanc/framboises.

25,00 €/plateau de 20 pièces- 48,00 €/plateau de 40 pièces

Gourmandises fruités.

Plateau de 5 variétés de gourmandises à base de fruit : Tartelette mousseline verveine du Velay/framboises – Tartelette crème d'amande/abricots – Macaron ganache passion – Sablé breton pomme/caramel beurre salé – Tartelette citron.

24,00 €/plateau de 20 pièces- 48,00 €/plateau de 40 pièces

Gourmandises épicés.

Plateau de 5 variétés de gourmandises au saveur douce d'épices: Tartelette chocolat poivre de Sichuan – Tartelette vin chaud – Macaron pomme cannelle – Sablé breton poires anis étoilé – Entremet pêche/safran.

24,00 €/plateau de 20 pièces- 48,00 €/plateau de 40 pièces

Gourmandises Lozérienne.

Plateau de 5 variétés de gourmandises au saveur Lozérienne: Tartelette myrtilles sauvages – Coupétade pruneaux – Tartelette crémeux vanille intense/châtaigne – Sablé Lozérien confit de gratte-cul – Choux craquelin mousseline thé d'Aubrac

24,00 €/plateau de 20 pièces- 48,00 €/plateau de 40 pièces

Nos gourmandises sont présentées dans un élégant plateau noir avec couvercle.



Le traiteur de vos envies, c'est une équipe de 7 personnes et sur certains jours jusqu'à 60 personnes au service de vos événements.

Nous nous déplaçons au travers de toute la Lozère, mais également sur le Cantal, l'Aveyron, le Gard et la Haute – Loire.

Notre laboratoire de cuisine aux normes sanitaires se situe à Mende, point de départ de toute nos réalisations.

! Clefs en mains

Nos formules "buffet" avec service comprennent le mobilier de dressage, mange debout, nappage, et décoration selon votre thème choisi.



Cocktail Déjeunatoire

Composé de mini-sandwichs, mini-salades, de plats chauds et de desserts, à déguster avec les doigts, votre buffet sera particulièrement adapté pour un repas debout, tout en gardant son élégance.

D'un taille supérieur (environ 40 gr) à ceux d'un cocktail 'apéritif', les mets présentés sur nos plateaux n'en seront pas moins goûteux et raffinés.



Cocktail déjeunatoire

Exemple de buffet :

Mini- sandwich:

- Pain bagnat au thon et crudités
- Club sandwich jambon blanc, tomates, salade
- Pain nordique rillettes de truite, condiments citron
- Tartine de campagne, fricandeau, crème de moutarde

Mini-salades:

- Piémontaise
- Salade de lentilles verte du puy et gésiers

Plat chaud:

- Pignons de poulet rôti
- Mini-farce de légumes

Dessert:

- Friand framboises pistache
- Choux à la crème
- Crème brûlée poire/verveine
- Choux pomme/châtaigne

A partir de 15,00 €/personne

Nos mises en bouche sont présentées dans un élégant plateau noir avec couvercle.



Le Traiteur de vos Envies, c'est la personnalisation de chacun de vos événements, tant par les plats que nous pouvons vous servir, que par la décoration de votre lieu de réception, tout en prenant en compte les contraintes de lieu, d'horaire, de budget.

Le Traiteur de vos Envies, c'est aussi :



Prestations avec service

Le Traiteur de Vos Envies, c'est avant tout une équipe de cuisiniers bien-sûr, mais également de serveurs, commerciaux, logisticiens, livreurs... permettant de réaliser petits ou grands événements pouvant aller jusqu'à 2000 personnes.

Ainsi quelques soit votre événement, le Traiteur de Vos Envies peut répondre à votre demande qu'il s'agisse de simple livraison à la réalisation complète de celui-ci.

Oubliez alors le stress de l'organisation, la peur de l'oubli et consacrez vous entièrement à vos convives en faisant appel au Traiteur de Vos Envies.



Location de Matériel de réception

- Barnum, pagode.
- Tables, chaises.
- Mange-debout.
- Vaisselles.
- Décoration de salle et de table
- Matériel de sonorisation, de projection.
- Jeux en bois et château gonflable.



Organisation d'événements

- Repas assis, buffets,
- Inauguration, présentation de produits.
- Rencontre inceptive, séminaire.
- Arbre de Noël
- Spectacle, concert...
- Décoration de lieux de réception
- Weeding-planner

Pour animer vos buffets, Le Traiteur de Vos Envies, vous propose également des animations culinaires, durant lesquelles certains mets seront fabriqués, cuits, ou dressés devant vos invités.

Ainsi plancha, découpe de jambon, dégustation de foie gras et autres, donneront encore plus de prestige à votre buffet salé,

Pour le côté sucré, ce seront mini crêpes, fontaine à chocolat, bar à glace... qui raviront vos convives.

Mais notre offre s'étend également à vos boissons, qu'elle soient alcoolisées ou non, avec nos bar à cocktails ou mocktails, bar à jus de fruits frais, fontaine à kirs...

N'hésitez pas à contacter notre service commercial du lundi au samedi, de 8h30 à 12h30 au 04.66.48.33.68.

Nouveautés à partir du printemps prochain !

Location de Photo Booth Dernière génération !

Pour un mariage, un anniversaire bien-sûr !
Mais aussi pour présenter votre entreprise avec une carte de visite originale et personnalisée avec une qualité pro !

Plateau éco



Gamme prestige



Le plateau 'éco'.

13,50 € ttc
Le plateau

Composé d'une entrée, d'un plat chaud, d'un fromage, d'un dessert, d'un petit pain selon les achats du marché.

Présenté dans un plateau en pulpe de maïs avec couverts et serviettes.

Les contenants de nos plateaux repas respectent l'environnement, et sont biodégradable, recyclable ou réutilisable,



Le Roussel.

18,00 € ttc
Le plateau

Le plateau de notre gamme Prestige pour les indécis ou commande de dernière minutes...

Composé selon l'inspiration de notre chef, en fonction des achats du marché.

Le Crouzas.

27,00 €
Le plateau

Craquant de foie gras aux fruits secs en gelée, et son macaron.

Tartare de bœuf charolais sauce condimentée, tagliatelles de légumes crus.

Sélection de 2 fromages.

Inversion de la tarte aux agrumes (Citron, kumquat, Cédrat).



PHOTO NON CONTRACTUELLE - TARIFS TTC (HORS LIVRAISON)

Le Traiteur de Vos Envies -10 rue des sauvagelles 48000 Mende – Tel: 04.66.48.33.68

Plateau Repas



Gamme Prestige

Le Chaldecoste.

Fondant de tomates et basilic, pesto au pignons de pins.

Risotto gourmand aux légumes.

Sélection de 2 fromages.

Fruit de saison.

21,00 € ttc
Le plateau



A
réchauffer ou
à déguster froid



Pour compléter notre offre,
pensez à :

Petit pains supplémentaire
pièce: 0,40 €/ttc

Bouteille d'eau minérale
33 cl : 1,00 ttc
litre: 2,00 € ttc

Quézac
litre: 2,30 € ttc

Bouteille de vin
rouge, blanc ou rosé
75 cl: 10,00 € ttc

Le Bellesagne.

Inspiration autour de la crevette et du guacamole.

Filet mignon de porc confit au romarin, flan de courgettes, lit de légumes du soleil.

Sélection de 2 fromages.

Baba au rhum.

20,00 € ttc
Le plateau

Le Chabrits.

Mille-feuille de saumon fumé et artichaut, condiment de tomates confites.

Emincé de magret de canard laqué, wok de légumes thaï, sauce aigre-douce.

Sélection de 2 fromages.

Sablé panna cotta parfumé à la mangue et coco.

21,00 € ttc
Le plateau

Le Valcroze.

La charcuterie du moment et ses condiments.

Saumon mi-cuit, au sésame noir, velouté de choux-fleurs, petits pois glacés.

Sélection de 2 fromages.

Brioche façon pain perdu, confit de myrtilles sauvages.

20,00 € ttc
Le plateau

Commande et livraison

- Commandez toute notre gamme, minimum 24h avant votre livraison (du lundi au samedi), ou le jour même avant 10h (uniquement Plateau-Repas « ECO » ou « Le ROUSSEL »). Tout changement de composition de plateaux repas, sera facturé 1,00€ par changement.
- Retirez votre commande sans frais dans notre établissement ou bénéficiez de la livraison offerte sur Mende, avec dépôt au pied du camion
- Profitez d'un forfait de 15 € ttc de frais de livraison pour toute commande dans un rayon de 10 km autour de Mende.
- Tous nos prix s'entendent toute taxes comprises.

**TRAITEUR
ORGANISATEUR D'ÉVÈNEMENT
LOCATION DE MATÉRIEL DE RÉCEPTION**

Nos prestations n'ont qu'une limite, celle de vos envies !

Le Traiteur de Vos Envies, c'est:

- La réalisation et l'organisation de tout type de repas, de buffet, de cocktail, mais aussi de plateaux repas pour particulier ou entreprise.
- Une agence événementielle pour l'organisation de toutes vos réceptions, mais également séminaire, colloque, diner spectacle, arbre de Noël...
- La location de matériel de réception, et de vaisselles

www.letraiteurdevosenvies.fr



LE TRAITEUR
de vos envies

MENDE - SINCE 2010



10 rue des sauvagelles
quartier des Boulaines
48000 Mende
Tel 04 66 48 33 68



Envie de suivre toute notre actualité ?
Retrouvez nous sur Facebook
Ou scanner ce QR-CODE,
à l'aide de votre téléphone mobile.