



TARIFICATION  
FORMULES TRAITEUR 2024





## À PROPOS DE NOUS

*Le Florida traiteur, une entreprise familiale depuis 1874, situé sur la Place du Capitole. La conception de vos cocktails est élaborés dans nos laboratoire au centre-ville avec des matières premières issues de nos agriculteurs et éleveurs de proximités. Nous nous fournissons à l'abattoir de Auch. Des produits de qualité pour une cuisine faite maison. Du personnel dédiée au contrôle de la production et à l'application des normes HACCP.*

*Toutes les traçabilités peuvent être établies à chaque étape de la production jusqu'à la consommation finale du client.*

*Le conditionnement des plateaux : jetables et recyclables.  
Nappage du buffet déperlant, indéchirable  
et spongieux en non tissé de couleur.*

*Verrerie et vaisselle à usage unique dont assiettes  
recyclables en pulpe de canne et/ou de coco.*

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

## 1. OFFRES

Le tarif des offres de prestation communiqués par téléphone, mail ou autre ne le sont qu'à titre indicatif et ne peuvent être considérées comme un engagement. Seul le devis fait foi.

## 2. APPLICATION

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par notre société et visées au bon de commande ou à l'offre, jointe dans le cadre des prestations qui y sont décrites. Ces conditions générales de vente sont jointes à l'offre ou au bon de commande. Toute réservation implique donc de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions.

## 3. RESERVATION

La réservation du client est enregistrée dès la signature du devis ou à l'acceptation de l'offre dûment signés et daté par le client revêtu du cachet commercial de celui-ci et de la mention "bon pour accord".

## 4. CONFIRMATION DE RESERVATION

Le client doit confirmer sa réservation par mail, adressé directement à notre société, le nombre exact de couverts prévus au moins 4 jours ouvrables avant la date de début de l'événement. Dans le cas contraire, le devis ne sera pas mis en production. Pour les mariages : Un acompte de 30% est demandé afin de valider le devis et la réservation.

## 5. MODIFICATION ET ANNULATION

Les demandes de modification ou annulation concernant le devis accepté doit nous être communiqué par écrit. En cas d'annulation reçu 5 jours avant la date du début de l'événement aucun frais ne vous sera demandé. En cas de notification d'annulation ou de modification (diminution du nombre de convives) 72h avant l'événement nous vous facturerons 30% du prix TTC.

## 6. ASSURANCES

Notre société ne pourra en aucun cas être tenue pour responsable des dommages de quelque nature que ce soit, incendie, vol, accidents etc. susceptible d'atteindre les effets, matériels ou vêtements déposés par le client ou par les participants à l'occasion de la manifestation objet de la réservation.

## 7. RESPONSABILITÉ

Les textes communautaires régissant notre profession sous le contrôle de la D.G.S.V et de la D.G.C.C.F.R nous obligent à détruire ou à jeter à l'issue de la réception tous les produits présentés au consommateur. Etant tenue de respecter impérativement ces instructions, notre société dégage toute responsabilité dans le cas où nos clients conserveraient les produits restant.

## 8. ALLERGÈNES

Nous vous informons de la présence dans notre laboratoire de fabrication des allergènes suivants : gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, sésame, anh. sulfureux, sulfites, lupin et mollusques. Outre la présence de ces allergènes, nous ne pouvons pas exclure, une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait apparue lors de la fabrication de nos fournisseurs.

# SOMMAIRE

6

PETIT-DÉJEUNER & BRUNCH

7

PLATEAUX REPAS

8-9

DÉJEUNER

10

BUFFET

11

PAUSE GOÛTER

12-13

COCKTAILS & APÉRITIF DÎNATOIRE

15

NOS BOISSONS

16

PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES

# PETIT-DÉJEUNER & BRUNCH

*Café, Jetable, Eaux et livraison compris  
Min. 10 personnes*

## EXPRESS 3,50€ HT/PERS

**Boisson Chaude** : Café et Thé

**Boisson fraîche** : Jus d'orange, jus de pomme et eau minérale

**1 mini viennoiserie/pers.** : Croissant, chocolatine, pain aux raisins

## CLASSIQUE 4,00€ HT/PERS

**Boisson Chaude** : Café et Thé

**Boisson fraîche** : Jus d'orange, jus de pomme et eau minérale

**Brochette de Fruits frais**

**2 mini viennoiserie/pers.** : Croissant, chocolatine, pain aux raisins

## COMPLÈTE 4,50€ HT/PERS

**Boisson Chaude** : Café et Thé

**Boisson fraîche** : Jus d'orange, jus de pomme et eau minérale

**Brochette de Fruits frais**

**3 mini viennoiserie/pers.** : Croissant, chocolatine, pain aux raisins

## BRUNCH GOURMAND 26,00€ HT/PERS

**Boisson Chaude** : Café et Thé

**Boisson fraîche** : Jus d'orange, jus de pomme

**Baguette tradition ou Pain de Campagne**

**Pancakes**

**Beurre, confiture, sirop d'érable**

**Assortiment de charcuteries artisanales** : chiffonnade de Jambon Serrano, Saucisson, Chorizo

**Assortiment de Fromages affinés**

**Tortilla**

**Avocado Toast & Œuf**

**Brochette de Fruits frais**

**2 mini viennoiseries/pers.** : Croissant, chocolatine, pain aux raisins





# PLATEAUX REPAS

*Café, Jetable, Eaux et livraison compris  
Min. 10 personnes*

**7,00€ HT/PERS**

**SANDWICH AU CHOIX**  
(PAIN FAIT MAISON)

**Parisien** : Jambon cuit, beurre  
**Niçois** : Thon, mayonnaise, salade, tomate  
**Italien** : Jambon de Parme, Mozzarella  
**Végétarien** : Caponata de légumes

**15,00€ HT/PERS**

**VÉGÉTARIEN**

**Entrée** : Tomate et sa mozzarella  
**Plat** : Tortilla et salade verte  
**Assortiment de Fromages affinés**  
**Dessert** : Assortiments de mignardises

**15,00€ HT/PERS**

**EXPRESS**

**Entrée** : Colslow  
**Plat** : Blanc de poulet mariné au citron/thym,  
accompagnement selon saison  
**Assortiment de Fromages affinés**  
**Dessert** : Assortiments de mignardises

**17,00€ HT/PERS**

**GOURMAND**

**Entrée** : Foie Gras ou Saumon fumé  
**Plat** : Rôti de Bœuf aux Herbes,  
accompagnement selon saison  
ou Saumon cuit aux herbes  
**Assortiment de Fromages affinés**  
**Dessert** : Assortiment de mignardises

# DÉJEUNER

Café, Jetable, Eaux et livraison compris  
Min. 10 personnes

## PLAT + DESSERT 18,00€ HT/PERS

### 1 Plats au choix:

Suprême de Pintade sauce cèpes  
Pavé de saumon  
Aubergine farcie à la viande charolaise façon bolognaise  
Cabillaud rôti aux herbes et son beurre blanc

### 2 Accompagnements au choix:

Poêle de légume festive  
Carotte vichy  
Fagot d'haricot verts lardées  
Flan aux petits légumes  
Gratin dauphinois

### Assortiment de Fromages affinés

### Desserts au choix:

Tarte citron meringué, Banoffee, Salade de fruits

## ENTRÉE + PLAT + DESSERT 22,00€ HT/PERS

### 1 Entrée au choix:

Bouchée à la reine aux suprême de poulet et champignon  
Tarte tatin de légume confit  
Ricotta épinard et sauce tomate  
Délice Carpin de chèvre miel aux romarin

### 1 Plat au choix:

Suprême de Pintade sauce cèpes  
Pavé de saumon  
Aubergine farcie à la viande charolaise façon bolognaise  
Cabillaud rôti aux herbes et son beurre blanc en sauce

### 2 Accompagnements au choix:

Poêle de légume festive  
Carotte vichy  
Fagot d'haricot verts lardées  
Flan aux petits légumes  
Gratin dauphinois

### Assortiment de Fromages affinés

### Dessert au choix :

Tarte citron meringuer, Banoffee, Salade de fruits





## PRESTIGE

30,00€ HT/PERS

### Mise en bouche:

Club sandwich végétarien  
Verrine de la Mer  
Moelleux de caviar de tomates et bille mozzarella  
Briochin de poulet à l'estragon

### Entrée au choix :

Foie gras sur pain aux figues  
Saumon gravlax et son gros blinis aux fromage fine herbe maison  
Croustade de volaille maison et sauce suprême et salade  
Tartare de St jacques et crevette, vinaigrette aux agrumes

### Plat au choix :

Souris d'agneau  
Queue de lotte et crevette sauce safran  
Paupiette de veau aux girolles  
Supreme de pintade aux cèpes  
Filet de daurade et sa sauce vierge

### Accompagnements au choix :

Poêlé de légumes festive  
Carottes vichy  
Fagot d'haricot verts lardées  
Flan aux petits légumes  
Gratin dauphinois

### Assortiment de Fromages affinés

### Dessert au choix :

Tarte citron meringué  
Dôme royal au chocolat  
Banoffee  
Salade de fruits



22,00€ HT/PERS

## VÉGÉTARIEN

### Entrée au choix:

Roulés d'aubergines fourrées aux herbes et ricotta  
Tarte tatin de légumes confits  
Ricotta épinard et sauce tomate  
Délice Carpin de chèvre miel aux romarin

### Plat au choix:

Cannelloni maison ricotta épinard  
Gnocchis à la sorrentina  
Parmigiana rossa  
Curry de légumes, pois chiches au lait de coco  
et riz basmati

### Accompagnements au choix:

Poêlé de légumes festive  
Carottes vichy  
Fagot d'haricot verts lardées  
Flan aux petits légumes  
Gratin dauphinois

### Assortiment de Fromages affinés

### Dessert au choix :

Tarte citron meringuer  
Banoffee  
Salade de fruits



# BUFFET

Café, Jetable, Eaux et livraison compris  
Min. 10 personnes

**EXPRESS** 15,00€ HT/PERS

**1 Salade/pp :**

Salade océane ou piémontaise  
Penne au basilic  
Taboulé tutti fruiti  
Taboulé orientale

**Plat aux choix :**

Quiche  
Pizza  
Croque-monsieur

**Assortiment de 5 Mignardises**

**CHAMPÊTRE** 20,00€ HT/PERS

**1 Salade/pp :**

Taboulé Oriental  
Tutti frutti  
Salade piémontaise  
Salade Sud-Ouest et sa vinaigrette

**Plateau de Charcuterie Artisanal**

**Terrine de Poisson**

**4 amuse bouche par personnes**

**Plateau de Viandes froides :**

rôti de porc, rôti de bœuf, poulet

**Plateau de Fromages affinés**

**Dessert au choix :**

Assortiment de 5 mignardises/pers  
Tarte citron meringué  
Bannoffee

17,00€ HT/PERS

**VÉGÉTARIEN**

**1 Salade/pp :**

Taboulé Oriental  
Omelette et sa salade verte  
Salade Quinoa  
Tarte tatin

**1 Plat au choix:**

Tian de légumes  
Lasagne végétarienne  
Pizza Orto Lana  
Cannelloni maison ricotta épinard

**Dessert au choix:**

Assortiment de 5 mignardises/pp  
Tarte citron meringué  
Banoffee





# PAUSE GOÛTER

*Café, Jetable, Eaux et livraison compris  
Min. 10 personnes*

4,00€ HT/PERS

**EXPRESS**

**Boisson chaude** : Café et Thé  
**Boisson fraîche** : Jus d'orange  
jus de pomme  
eau minérale  
**2 mini pâtisseries/pp**



4,50€ HT/PERS

**CLASSIQUE**

**Boisson chaude** : Café et Thé  
**Boisson fraîche** : Jus d'orange  
jus de pomme  
eau minérale  
**3 mini pâtisseries/pp**

5,00€ HT/PERS

**GOURMANDE**

**Boisson chaude** : Café et Thé  
**Boisson fraîche** : Jus d'orange  
jus de pomme  
eau minérale  
**4 mini pâtisseries/pp**

# COCKTAILS & APÉRITIFS

*Café, Jetable, Eaux et livraison compris*  
*Min. 10 personnes*

## CLASSIQUE 16 PIÈCES 16,00€ HT/PERS

### Côté salé :

Palette de charcuteries artisanales : chiffonnade de Serrano, Saucisson, & Chorizo  
Tartelette de Foie gras et sa noix du Périgord  
Verrine « Veggie » aux crudités du moment  
Pita aux 4 saveurs  
Club sandwich au Pesto et Légumes grillés  
Brochette duo de gambas marinée maison  
Moelleux de caviar de tomates confites et sa bille de mozza  
Mini Muffins courgette tomate fourrés au bousin ail et fines herbes  
Brochette mozza/tomates cerises et basilic  
Bocadillo de Poulet à L'Estragon  
Briochin au Charbon végétal, crème à l'Aneth et Saumon gravlax Assortiment de mini madeleines curry

### Côté sucré :

4 Petits Fours sucrés parmi notre sélection du moment

## TRADITIONNEL 18 PIÈCES 18,00€ HT/PERS

### Côté salé :

Palette de charcuteries artisanales : chiffonnade de Serrano, Saucisson, & Chorizo  
Sucette de Tomate Cerise façon Pomme d'Amour  
Pot assortiment de bâtonnet de légumes et fromage blanc d'Auvergne aux herbes  
Sablé de crème à l'Aneth et dos de Saumon gravlax  
Club bicolore entre deux mers à la crème d'Oseille  
Mini muffins courgette tomate ail et fines herbes  
Madeleine fromage  
Mini pain bagnat aux thon, œuf, crudité façon boulangère  
Tartelette caviar de tomate, mozza et pesto  
Navette de Pastrami  
Focaccia  
Mini wrap fraîcheur  
Plateau de fromages affinés tranchés AOP

### Côté sucré :

5 Petits Fours sucrés parmi notre sélection du moment



## GOURMAND 20 PIÈCES

20,00€ HT/PERS

### Côté salé :

Palette de charcuteries artisanales : chiffonnade de Serrano, Saucisson & Chorizo  
Tartelette de Foie gras et sa noix du Périgord  
Verrine « Veggie » aux crudités du moment  
Assortiment de mini macaron salée garnis  
Club sandwich au Pesto et Légumes grillés  
Assortiment mini pizza  
Moelleux de caviar de tomates confites et sa bille de mozza  
Brochette mozza/tomates cerises et basilic  
Mini burger de poulet Occitan façon Tandoori, sauce maison  
Wrap poulet  
Plateau de fromages affinés tranchés AOP  
Assortiment de mini tortilla  
Sucette de Tomate Cerise façon Pomme d'Amour  
Assortiment mini quiches  
Briochin au Charbon végétal, crème à l'Aneth et Saumon gravlax  
Assortiment de mini madeleines aux olives

### Côté sucré :

4 Petits Fours sucrés parmi notre sélection du moment

## PRESTIGE 24 PIÈCES

24,00€ HT/PERS

### Côté salé :

Palette de charcuteries artisanales : chiffonnade de serrano, saucisson & chorizo  
Tartelette de Foie gras et sa noix du Périgord  
Verrine Exotique  
Sablé de crème à l'Aneth et dos de Saumon gravlax  
Club bicolore entre deux mers à la crème d'Oseille  
Mini muffins courgettes, tomates, ail et fines herbes  
Madeleine fromage  
Pot assortiment de bâtonnet de légumes et fromage blanc d'Auvergne aux herbes  
Tartelette à la crème de basilic, feta et tomates confites  
Mini navette Pastrami cornichon et crudité et mayonnaise maison  
Focaccia  
Mini wrap crudité et Poulet  
Plateau de fromages affinés tranchés AOP  
Mini focaccia tomate, olive, jambon de Parme, parmesan et tomate séché  
Mini burger au bœuf d'Aubrac cheddar et sauce mayonnaise  
Brochette mozzarella tomate cerise et basilic  
Mini pain bagnat aux thon, œuf, crudité façon boulangère  
Brochette duo de gambas marinée maison  
Mini quiche végétarienne

### Côté sucré :

5 Petits Fours sucrés parmi notre sélection du moment



# ANIMATIONS

## DÉCOUPE DE FOIE GRAS SUR DEVIS

Démonstration de découpe et service de foie gras.

## MIXOLOGIE SUR DEVIS

Confection et démonstration de cocktails.

## DÉCOUPE DE SERANO SUR DEVIS

Démonstration de découpe et service de serano.

## ATELIER BURGER SUR DEVIS

Démonstration de montage de hamburgers.

## PLANCHA SUR DEVIS

Cuisson de viande et/ou de fruits de mer.

## CACIO E PEPE SUR DEVIS

Service de pâtes Cacio e Pepe sur une meule de parmesan.



# PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES

## COMPOSITION FLORALES

Fleuriste "La Nature Vous M", composez le Bouquet dont vous rêvez sur-mesure.

Rampe d'escalier : à partir de 191,67€ HT

Bouquet "Centre de table" : 33,33€ HT

Grande composition florale piquée : 66,67€ HT

Arche : 333,33€ HT

## DEVIS SUR-MESURE

## ANIMATIONS

Groupe de musique : 125,00€ HT

DJ SET 1 : 416,67€ HT

DJ SET 2 : 625,00€ HT

Magicien : 125,00€ HT

## PHOTOGRAPHIE & VIDÉO

Photographe 5h : 562,50€ HT

Vidéo de votre soirée : 333,33€ HT

Photobooth simple (possibilité d'options) : 408,33€ HT

Photobooth 360° : 250,00€ HT

## GÂTEAUX SUR-MESURE

Naked caked : 8,33€ HT/pp

Gâteau lissé à la crème : 8,33€ HT/pp

Gâteau recouvert de pâte à sucre : 10,00€ HT/pp

Réalisé selon modèle : 12,50€ HT/pp

## NOS SUPPLÉMENTS

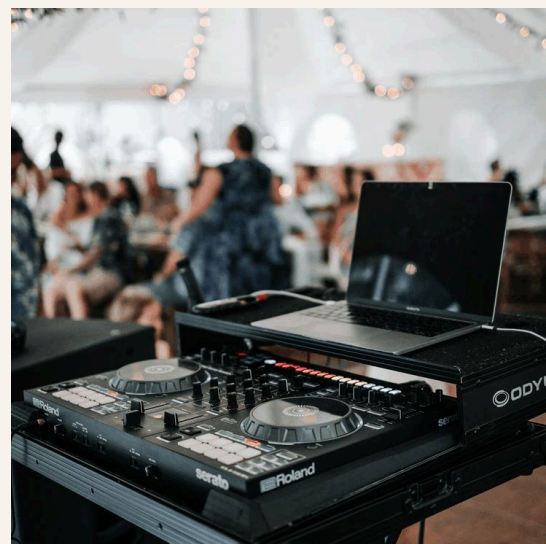
Viennoiseries supplémentaires 0,50€HT/pp

Brochette de fruits 1€HT/pp

Tortilla 1,50€HT/pp

1 assortiment de mignardise sucrée 1,40€HT/pp

1 assortiment de canapés salés 1,30€HT/pp



# BOISSONS

## SANS ALCOOL

**Chocolat chaud 1,50€HT/PERS**

**Jus de fruits pressés frais** : Pamplemousse, Orange, Citron **1,50€HT/PERS**

**Boisson soft** : Coca-cola, Jus de fruits **2€HT/PERS**

## AVEC ALCOOL

**Verre de vin formule initiale** (12cl) : blanc, rouge ou rosé **1,20€HT/PERS**

**Verre de vin formule supérieur** (12,5cl) **4€HT/PERS**

**Punch 4,17€HT/PERS**

**Coupe de champagne Moët & Chandon 7€HT/PERS**

**Spiritueux** (4cl) (à définir par le client) **5€HT/PERS**

**Blanquette de Limoux 4,5€HT/PERS**

**Kir à la Violette 3,75€HT/PERS**

**Bière** (33cl) **3€HT/PERS**

**Fontaine à cocktail 8,50€HT/PERS**

**Sangria 4,5€HT/PERS**







05 61 39 91 71 | 06 29 02 61 07

[traiteur@leflorida.fr](mailto:traiteur@leflorida.fr)

12 Place du Capitole, Toulouse

