



TARIFICATION
FORMULES TRAITEUR 2024



À PROPOS DE NOUS

Le Florida traiteur, une entreprise familiale depuis 1874, situés sur la Place du Capitole. La conception de vos cocktails est élaborée dans nos laboratoires au centre-ville avec des matières premières issues de nos agriculteurs et éleveurs de proximités. Nous nous fournissons à l'abattoir d'Auch. Des produits de qualité pour une cuisine faite maison. Du personnel dédié 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 épongeable 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

11. OFFRES

Le tarif des offres de prestation communiqué 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. RÉSERVATION

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 RÉSERVATION

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 doivent nous être communiquées par écrit. En cas d'annulation reçu 5 jours avant la date du début de l'événement aucuns frais ne vous sera demandé. En cas de notification d'annulation ou de modification (diminution du nombre de convives) 72 h 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. Étant tenue de respecter impérativement ces instructions, notre société dégage toute responsabilité dans le cas où nos clients conserveraient les produits restants.

8. ALLERGÈNES

Nous vous informons de la présence dans notre laboratoire de fabrication des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, 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

REPAS

10

BUFFET

11

PAUSE GOÛTER

12-13

COCKTAILS & APÉRITIF DÎNATOIRE

14

ANIMATIONS

15

BOISSONS

16

PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES

PETIT-DÉJEUNER & BRUNCH

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

EXPRESS 3,70€ 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 4,80€ 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 4,70€ 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 charcuterie artisanale : 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*

8,00€ 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

16,00€ HT/PERS

VÉGÉTARIEN

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

17,50€ HT/PERS

EXPRESS

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

18,00€ HT/PERS

GOURMAND

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

DÉJEUNER- DINER

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

PLAT + DESSERT 19,00€ 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 de haricots verts lardé
Flan aux petits légumes
Gratin dauphinois

Assortiment de Fromages affinés

Desserts au choix :

Tarte citron meringuée, Banoffee, Salade de fruits

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 24,00€ HT/PERS

11 Entrée au choix :

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

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 de haricot vert lardé
Flan aux petits légumes
Gratin dauphinois

Assortiment de Fromages affinés

Dessert au choix :

Tarte citron meringuée, Banoffee, Salade de fruits



PRESTIGE

33,00€ 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 blini aux fromages 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
Suprême de pintade aux cèpes
Filet de daurade et sa sauce vierge

Accompagnements au choix :

Poêlé de légumes festifs
Carottes vichys
Fagot de haricots verts lardés
Flan aux petits légumes
Gratin dauphinois

Assortiment de Fromages affinés

Dessert au choix :

Tarte citron meringuée
Dôme royal au chocolat
Banoffee
Salade de fruits



25,00€ 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 romarins

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 meringuée
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

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

CHAMPÊTRE 24,00€ 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





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 19,20€ 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 21,60€ HT/PERS

Côté salé :

Palette de charcuteries artisanales : chiffonnade de Serrano, Saucisson, & Chorizo
Sucette de Tomate Cerise façon Pomme d'Amour
Pot assortiment de bâtonnets 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

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 « 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

28,00€ 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 bâtonnets 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 5,90€ HT/PERS

Démonstration de découpe et service de foie gras.

MIXOLOGIE 9€ HT/PERS

Confection et démonstration de cocktails.

DÉCOUPE DE SERANO 5€ HT/PERS

Démonstration de découpe et service de serrano.

ATELIER BURGER 3,5€ HT/PERS

Démonstration de montage de hamburgers.

PLANCHA 6€ HT/PERS

Cuisson de viande et/ou de fruits de mer.

ANIMATION CHAMPAGNE 9€ HT/PERS

ANIMATION TACOS BAR 7€ HT/PERS

ANIMATION CANDY BAR 5€ HT/PERS



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**

Punch 4,17€HT/PERS

Coupe de champagne Moët & Chandon
8€HT/PERS

Blanquette de Limoux 4,5€HT/PERS

Kir à la Violette 4,50€HT/PERS

Bière (33cl) **3,5€HT/PERS**

Fontaine à cocktail 3,50€HT/PERS

(citronnade, thé glacé).

Sangria 4,5€HT/PERS



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 : à partir 200,00€ HT

DJ SET : 900,60€ HT (Système son Dj + vin d'honneur inclus de 14h à 4h)

OPTION DJ : A voir directement avec notre partenaire

Magicien : 250,00€ HT

PHOTOGRAPHIE & VIDÉO

Photographe 5h : 600,50€ HT

Photobooth simple : 800,33€ HT

INCLUS:

- Forfait 300 impressions
- Creation graphique du filtre
- Livraison

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

Devis sur mesure en fonction du model de photo envoy

NOS SUPPLÉMENTS

Viennoiseries supplémentaires 0,50€HT/pp

Brochette de fruits 1,50€HT/pp

Tortilla 2,00€HT/pp

1 assortiment de mignardise sucrée 1,50€HT/pp

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





05 61 39 91 71 | 06 29 02 61 07

traiteur@leflorida.fr

12 Place du Capitole, Toulouse

