

formules traiteur 2025

Tarifification

BRUNCH | COCKTAILS | MARIAGE & BUFFET

www.leflorida.fr

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.



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

Nous tenons à mettre un point d'honneur à l'environnement avec le conditionnement de nos plateaux : jetables et recyclables, la verrerie et la vaisselle à usage unique dont les assiettes recyclables en pulpe de canne et/ou de coco.



Conditions générales

1. 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



I - NOS FORMULES

7 - PETIT-DÉJEUNER & BRUNCH

9 - PLATEAUX REPAS

11 - REPAS

14 - BUFFET

16 - PAUSE GOÛTER

17 - COCKTAIL & APÉRITIF DÎNATOIRE

II - NOS PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

20 - ANIMATIONS

22 - BOISSONS

23 - PRESTATAIRES

I. Nos formules

*Toutes nos formules sont compris avec :
jetable, eaux et livraison - minimum 10 personnes ou 50[€]HT*

Petit-déjeuner & brunch

EXPRESS I 3,70€ HT/P

Boisson chaude : café et thé

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

1 mini viennoiserie/p : croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

CLASSIQUE I 4,70€ HT/P

Boisson chaude : café et thé

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

2 mini viennoiseries/p : croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

COMPLÈTE I 4,80€ HT/P

Boisson chaude : café et thé

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

3 mini viennoiseries/p : croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

BRUNCH GOURMAND I 26,80€ HT/P

Boisson chaude : café et thé

Boisson fraîche : jus d'orange, jus de pomme

Baguette tradition : beurre, confiture, sirop d'érable

Pancakes

Charcuteries artisanales

Fromages affinés

Tortilla

Avocado toast & oeuf (ou egg muffin ou wrap de poulet)

Verrine de fruits frais

2 mini viennoiseries/p : croissant, pain au chocolat, pain aux raisins



Plateaux repas & snacking

SANDWICH AU CHOIX | 8,00€ HT/P

Parisien: Jambon cuit, beurre

Niçois: Thon, mayonnaise, salade, tomate

Italien: Jambon de Parme, Mozzarella

Végétarien: Caponata de légume

POKÉ BOWL | 13,90€ HT/P

Mer: Saumon ou crevette, riz ou quinoa, mangue, carotte, radis, concombre, avocat, fèves Edamame.

Terre: Poulet, riz ou quinoa, mangue, carotte, radis, concombre, avocat, fèves Edamame.

Véggie: Pois chiche, riz ou quinoa, mangue, carotte, radis, concombre, avocat, fèves Edamame.

VÉGÉTARIEN | 17,90€ HT/P

Entrée : Colslow ou salade de quinoa et de riz brun et petit légumes

Plat : Cannelloni ricotta epinards ou Quiche aux légumes
Assortiment de Fromages affinés

Dessert : Dessert du Jour

EXPRESS | 18,50€ HT/P

Entrée : Colslow ou Nems

Plat : Salade de pâtes au surimi et son Saumon
Assortiment de Fromages affinés

Dessert : Dessert du Jour

GOURMAND | 19,50€ HT/P

Entrée : Foie Gras ou Eventail de saumon fumé, blinis et crémeux de citron

Plat : Risotto Truffe ou Brochette poulet marinée, penne arrabiata
Assortiment de Fromages affinés

Dessert : Dessert du Jour



Repas et dîner

PLAT + DESSERT | 22,00€ HT/PERS

Plats au choix :

Suprême de poulet sauce cèpes

Pavé de saumon

Risotto Crémeux de Pâtes à la Truffe

Filet de colin rôti sauce beurre blanc et petit légumes

Paupiettes de veau du Chef (farce de porc)

Accompagnements au choix :

Poêle de légume festive

Poêlée Marrakech

Fagot de haricots verts

ou

Pomme grenaille

Gratin dauphinois

Assortiment de Fromages affinés

Desserts au choix :

Trio de macaron ou Banoffee, ou Mousse au chocolat ect...

ENTREE + PLAT + DESSERT | 28,90€ HT/PERS

Entrée au choix :

Bouchée à la reine aux suprêmes de poulet et champignon

Tarte tatin de légume confit

Tartare de crevette, mangue avocat et sa vinaigrette

Pastilla poulet ou aux fruits de mer

Plat au choix :

Supreme de Pintade sauce cèpes

Pavé de saumon

Demi magret de canard

Filet de Rouget barbet

Cabillaud rôti aux herbes et son beurre

Accompagnements au choix :

Poêle de légume festive

Poêlée Marrakech

Fagot de haricot vert

ou

Flan aux petits légumes

Gratin dauphinois

Assortiment de Fromages affinés

Dessert au choix :

Trio de choux, ou Banoffee, ou Tarte aux fraises ect...



PRESTIGE I 33,90€ HT/PERS

Mise en bouche :

Club sandwich végétarien
Wrap poulet
Toast chèvre miel et Noix
Macaron foie gras et pomme

Entrée au choix :

Foie gras sur pain aux figues
Saumon gravlax et son gros blini aux fromages fine herbe
Carpaccio de Saint Jacques l'huile d'Argan et grenade
Tartare de St jacques ou crevette, vinaigrette mangue, avocat.

Plat au choix :

Souris d'agneau
Tournedos rossini
Confit de canard et sauce foie gras
Suprême de pintade aux cèpes
Filet de daurade et sa sauce vierge
Fondant de poulet farci aux fruits sec ou cepes

Accompagnements au choix :

Poêlé de légumes festifs
Poêlée Marrakech
Fagot de haricots verts
ou
Flan aux petits légumes
Gratin dauphinois

Assortiment de Fromages affinés

Dessert au choix :

Dome royale
ou
Moka
ou
Religieuse au chocolat ect...



VÉGÉTARIEN | 27,00€ HT/PERS

Entrée au choix :

Roulés d'aubergines fourrées aux herbes et ricotta
Tarte tatin de légumes confits
Risotto Crémeux de Pâtes à la Truffe
Oeuf parfait, creme de parmesan et asperges
Bruchetta à l'italienne (burrata, peche ou tomate seché et basilic)
Karentika (Flan a base de farine de pois chiche)

Plat au choix :

Cannelloni maison ricotta épinard
Gnocchis à la sorrentina
Parmigiana rossa
Curry de légumes, pois chiches au lait de coco et riz
Pâtes fraîches au pesto rosso et burrata
Karentika (Flan a base de farine de pois chiche)

Accompagnements au choix :

Poêlé de légumes festive
ou
Poêlée Marrakech

Assortiment de Fromages affinés

Dessert au choix :

Verrine graines de chia au lait de coco et coulis de fruits rouges
ou
Finger chocolat noir truffé ect...

Buffet

EXPRESS | 16,00€ HT/PERS

Salade au choix :

Salade océane
Penne au basilic
Salade césars
Taboulé orientale

Plat au choix :

Quiche
Lasagne
Croque-monsieur

Dessert au choix :

Assortiment de 3 mignardises/pp
ou
Mini panier feuilleté framboise
ou
Baklava

VÉGÉTARIEN | 18,00€ HT/PERS

Salade au choix :

Taboulé Oriental
Omelette et sa salade verte
Salade Quinoa
Tarte tatin

Plat au choix :

Tian de légumes
Parmigiana rossa
Risotto Crémeux de Pâtes à la Truffe
Cannelloni maison ricotta épinard

Dessert au choix :

Assortiment de 3 mignardises/pp
ou
Mini panier feuilleté framboise
ou
Baklava



CHAMPÊTRE | 26,00€ HT/PERS

Salade au choix :

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 3 mignardises/pers

Tarte citron meringué

Bannoffee



Pause goûter

EXPRESS I 4,00€ HT/PERS

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

CLASSIQUE I 4,50€ HT/PERS

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

GOURMAND I 5,00€ HT/PERS

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



Cocktails & apéritifs

CLASSIQUE 16 PIECES | 20,80€ HT/PERS

TRADITIONNEL 18 PIECES | 22,60€ HT/PERS

GOURMAND 20 PIECES | 24,00€ HT/PERS

PRESTIGE 24 PIECES | 28,80€ HT/PERS

Côté salé :

Palette de charcuteries artisanales
Tartelette de Foie gras et sa Noix
Verrine « Veggie » aux crudités du moment
Verrine exotique (crevette ou saint-jacques, mangue, avocat)
Macaron foie gras et pomme ou à la truffe blanche
Club sandwich végétarien
Dynamite chicken
Verrine risotto de pâte et truffe
Moelleux de caviar de tomates confites et sa bille de mozza
Mini Muffins courgette tomate fourrés au boursin ail et fines herbes
Naan kebab
Brochette mozza/tomates cerises et basilic
Wrap de poulet & crudités
Blinis crème aneth et saumon fumé
Sablé à la moutarde crème et saumon fumé
Tortilla saumon
Burger veggie
Tortilla jambon
Tortilla mozza/tomate
Navette pastrami
Croque truffé
Assortiment de mini madeleines pesto ou fromage
Burger de bœuf
Toast chèvre-miel et noix
Bruschetta tomate/mozza
Bagnat thon/mayo façon boulangère
Hot-dog
Batbout de poulet crème au curry
Croissant croque monsieur
Tacos mexicains
Pide au fromage
Pizza pincée margherita
Empanadas thon ou bœuf
Plateaux de fromage affiné
Pastilla poulet
Wrap thon et crudités
Assortiment quiche végétarienne
Mini tatins de légumes
Cannelés salés
Cookies salés emmental & jambon ou chorizo
Wrap crevettes marinées maison et avocat
Focaccia végétarienne
Nems
Tacos de poulet ou bœuf
Pissaladière
Mini quiche méditerranéenne
Mini quiche lorraine

Pièces selon saisons:

Brochettes pastèque feta menthe

Velouté butternut

Bruschettas pêche burrata

Pêche jambon

Verrines tomates cerise stracciatella et balsamique

Verrines melon feta

Côté sucré :

1, 2, 3 ou 4 Petits Fours sucrés selon production du moment



II.

Nos prestations
supplémentaires

Nos animations

DÉCOUPE FOIE GRAS I 5,90€ HT/PERS

Démonstration, découpe et service de foie gras.

MIXOLOGIE I 9€ HT/PERS

Démonstration et confection de cocktails.

DÉCOUPE DE SERRANO I 5€ HT/PERS

Démonstration, découpe et service de jambon serrano.

ATELIER BURGER I 3,5€ HT/PERS

Démonstration et confection de mini-hamburgers.

PLANCHA I 6€ HT/PERS

Cuisson de brochettes de viandes ou fruits de mer.

FONTAINE À CHAMPAGNE I 9€ HT/PERS

Tour de champagne afin de remplir les coupes.

TACOS BAR I 7€ HT/PERS

Confection de mini-tacos sur mesure.

CANDY BAR I 5€ HT/PERS

Bar à bonbons

FONTAINE A CHOCOLAT I 5€ HT/PERS

INCLUS:

Fruits (panachage en fonction de la saison)

Marshmallow

Mini crepes

Mini brownies



LES PETITS PLUS
QUI RENDRA
VOTRE
RÉCEPTION
INNOUBLIABLE !



Nos boissons

SANS ALCOOL

Chocolat chaud | **1,50€ HT/PERS**

Jus de fruit pressés frais | **1,50€ HT/PERS**
pamplemousse, orange, citron

Soft | **2,00€ HT/PERS**

(coca-Cola, jus de fruits, ice-tea ect...)

Limonade artisanale de la region 33cl **4,50€ HT/BT**

Eau plate Evian 1,5 L **2,25€ HT/BT**

Eau pétillante Badoit 1 L **2,50€ HT/BT**

AVEC ALCOOL

Vin 75cl | **8,20€ HT/BT**

BLANC:

AOP Monbazillac (Moeulleux)

AOP Corbières

IGP Chardonnay

IGP Côtes de Gascogne

IGP Côtes de Gascogne (Doux)

ROUGE:

IGP Côtes de Gascogne

IGP Pinot Noir

AOP Chateauneuf-du-Pape

IGP Ardèche

AOP Corbières

Pic Saint-Loup

ROSE:

IGP Corbières

IGP Côtes de Gascogne

AOP Côtes de Provence

CHAMPAGNE:

Coupe de champagne | **8,00€ HT/PERS**

Moët & Chandon 75cl | **70,00€ HT/BT**

Moët & Chandon Rosé 75cl | **90,50€ HT/BT**

Blanquette de Limoux 75cl | **20,50€ HT/BT**

Don Pérignon 75cl | **250,00€ HT/BT**

Ruinart 75cl | **100,00€ HT/BT**

Punch | **4,17€ HT/PERS**

Kir à la violette | **4,50€ HT/PERS**

Bière 33cl | **3,50€ HT/PERS**

Fontaine à cocktail | **3,50€ HT/PERS**

citronnade, thé glacé...

Sangria | **4,50€ HT/PERS**

Nos prestataires

COMPOSITION FLORALES

Composez le Bouquet dont vous rêvez sur-mesure.
Rampe d'escalier
Bouquet "Centre de table"
Grande composition florale piquée
Arche ect ...

Devis sur mesure

ANIMATIONS

Groupe de musique: à partir de **250,50€ HT**

DJ set : 900,60€ HT (Système son Dj, inclus de 14h à 3h)

Option DJ : A voir directement avec notre partenaire

Saxophoniste: Sur devis

PHOTOGRAPHIE

Photographe 5h : 600,50€ HT

Photobooth simple : 800,33€ HT

INCLUS:

- Forfait 300 impressions
- Creation graphique du filtre
- Livraison

GATEAUX SUR MESURE

Wedding cake: 8,33€ HT/pp (Naked cake ou Lissé)

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

Devis sur mesure en fonction du model de photo envoyé

 05 61 39 91 71 | 06 29 02 61 07

 traiteur@leflorida.fr

 *12 Place du Capitole, Toulouse*