



Catalogue de prestations Traiteur
Mas Bégon
Cabiron Traiteur



ARTISAN D'UNE RÉCEPTION RÉUSSIE

ARTISAN

Pour l'élaboration exclusive dans notre atelier-laboratoire des plats proposés, à partir de produits locaux sélectionnés rigoureusement pour leur qualité et leur provenance.

ARTISTE

Par nos équipes qui sauront vous conseiller sur tous les aspects importants de votre réception pour la partie gastronomique mais aussi la partie décoration et mise en place des lieux.

PROFESSIONNEL RECONNU

Par nos pairs et nos clients depuis plus de 30 ans, et qui se traduit par de nombreux labels de qualité : ISO 20121, membre des Traiteurs de France, seul laboratoire de production sur Montpellier à être agréé aux normes Européennes de qualité...

NOTRE OBJECTIF

Que votre événement soit unique. C'est pourquoi nous vous proposons un cocktail sur mesure répondant à vos envies

PERSONNALISATION – INNOVATION – TRADITION

Se conjuguent au présent dans votre assiette

Contact commercial Cabiron :

Filipe DAMIAO

04 67 65 48 02

evenement@cabiron.com

F LES TRAITEURS
Organisateurs de Réceptions
DE FRANCE



ACCUEIL CAFÉ

Mini viennoiserie (2 pièces par personne)

Croissant, pain au chocolat et chausson aux pommes

Brochette de fruits frais

Les boissons chaudes

Café en thermos

Thé en thermos

Coupelle de micro crème et stick de sucre

Les boissons fraîches

Eau minérale plate

Jus d'orange bio

Jus de pommes Sud de France

EN OPTION :

Café expresso et thé Damman

Machine Nespresso et 50 dosettes incluses

Lait et sucre

Tarif forfait : 95,00 € HT

50 dosettes supplémentaires (Tarif 45,00 € HT)

Tarif : 7,60€ HT par personne (TVA à 10 %)

Vacation de service de 30 minutes, matériel compris (buffets, nappage, vaisselle...)



PAUSES BOISSONS

PAUSE BOISSONS SIMPLE

Les boissons chaudes

Café en thermos

Thé en thermos

Coupelle de micro crème et stick de sucre

Les boissons fraîches

Eau minérale plate

Jus d'orange bio

Jus de pommes Sud de France

EN OPTION :

Café expresso et thé Damman

Machine Nespresso et 50 dosettes incluses

Lait et sucre

Tarif forfait : 95,00 € H.T.

50 dosettes supplémentaires : 45,00 € H.T.

Tarif : 4,50€ HT par personne (TVA à 10 %)

Vacation de service de 30 minutes, matériel compris (buffets, nappage, vaisselle...)

PAUSE BOISSONS GOURMANDE

Les gourmandises

Assortiment de moelleux (brownies, madeleines..)

(2 pièces par personne)

Les boissons chaudes

Café en thermos et thé en thermos

Coupelle de micro crème et stick de sucre

Les boissons fraîches

Eau minérale plate

Jus d'orange bio, Jus de pommes Sud de France

EN OPTION :

Café expresso et thé Damman

Machine Nespresso et 50 dosettes incluses

Lait et sucre

Tarif forfait : 95,00 € H.T.

50 dosettes supplémentaires : 45,00 € HT

Tarif : 7,60€ HT par personne (TVA à 10 %)

Vacation de service de 30 minutes, matériel compris (buffets, nappage, vaisselle...)





COCKTAILS



COCKTAIL BUFFET 'L'AUTHENTIQUE' AVEC CASSOLETTES

Printemps - Été



LES PIÈCES CHAUDES SALÉES (5)

- Fougasse régionale aux olives
- Mini croque-Monsieur au saumon
- Madeleines salées
- Piques de seiche en persillade
- Samossa aux légumes et sauce thaï

LES PIÈCES FROIDES SALÉES (7)

- Clubs sandwich

*Volaille, fromage frais au pesto et roquette
Saumon fumé, cream cheese citron aneth*

- Petit pain pita

*Légumes confits, caviar d'aubergine et laitue
Effiloché de bœuf, fromage frais aux épices orientales, cranberries, salade*

- Planche de fromages affinés

Laguiole, Tomme de vache, Brie, Bleu des Causses...

- Planche de charcuteries des hauts cantons Occitans

Saucisse perche, jambon blanc, jambon de pays, saucisson...

LES MINI PLATS CHAUDS EN CASSOLETTE (2)

Servis en chaffing dish pour plus de 30 convives ou en petite boîte camembert pour moins de 30 convives, 2 variétés au choix :

- **Viande** : Fricassé de volaille aux champignons et chichoumeille
- **Poisson** : Rouille de seiche à la sétoise et riz pilaf
- **Veggie** : Wok de légumes sautés et sauce soja

LES PIÈCES SUCRÉES (2)

- Tartes aux fruits de saison en bande
- Mousse au chocolat

Tarif du Cocktail Buffet l'Authentique 14 pièces et 2 plats chauds par personne :

30.00 € H.T. TVA 10 %

Vacation de service de 2h comprise

Tarif du Cocktail Buffet l'Authentique 14 pièces et 2 plats chauds par personne :

32.00 € H.T. TVA 10 %

Vacation de service de 3h comprise

*Composition donnée à titre d'information, pouvant être modifiée selon la saisonnalité et les arrivages.



COCKTAIL BUFFET 'L'AUTHENTIQUE' AVEC CASSOLETTES

Automne - Hiver



LES PIÈCES CHAUDES SALÉES (5)

- Fougasse régionale aux olives
- Mini croque-Monsieur jambon et emmental
- Madeleines salées
- Piques de seiche en persillade
- Mini burger végétarien à la mozzarella panée

LES PIÈCES FROIDES SALÉES (7)

- Clubs sandwich

*Pièce de bœuf, moutarde au moût de raisin et roquette
Saumon fumé, cream cheese citron aneth*

- Petit pain pita

Houmous de pois chiches, tomate, coriandre et salade

Effiloché de bœuf, fromage frais aux épices orientales, cranberries, salade

- Planche de fromages affinés

Laguiole, Tomme de vache, Brie, Bleu des Causses...

- Planche de charcuteries des hauts cantons Occitans

Saucisse perche, jambon blanc, jambon de pays, saucisson...

LES MINI PLATS CHAUDS EN CASSOLETTE (2)

Servis en chaffing dish pour plus de 30 convives ou en petite boîte camembert pour moins de 30 convives, 2 variétés au choix :

- **Viande** : Sauté de veau aux marrons et écrasé de pommes de terre
- **Poisson** : Truite à la crème citronnée et duo de riz camarguais
- **Veggie** : Risotto végétarien de saison

LES PIÈCES SUCRÉES (2)

- Tartes aux fruits de saison en bande
- Crème caramel

Tarif du **Cocktail Buffet l'Authentique 14 pièces et 2 plats chauds** par personne :

30.00 € H.T. TVA 10 %

Vacation de service de 2h comprise

Tarif du **Cocktail Buffet l'Authentique 14 pièces et 2 plats chauds** par personne :

32.00 € H.T. TVA 10 %

Vacation de service de 3h comprise

*Composition donnée à titre d'information, pouvant être modifiée selon la saisonnalité et les arrivages.



COCKTAIL 'LE MEDITERRANÉEN'

Printemps - Été



LES PIÈCES CHAUDES SALÉES (5)

- Assortiment de mini madeleines salés

Pesto parmesan, coco curry, olives herbes de Provence

- Mini vol au vent à la riste d'aubergine
- Tielle de Sète en bande (+80p) Mini Tielles de Sète (-80p)
- Mini burger au Bœuf d'Aubrac et Laguiole
- Mini coca aux poivrons confits

LES PIÈCES FROIDES SALÉES (9)

- Blini de courgette, mascarpone au parmesan et crevette au curcuma

- Mini wraps

*Jambon à l'os, fromage frais, laitue et cornichons
Légumes confits et fromage frais de brebis*

- Mini millefeuilles

*Saumon, mozzarella et pesto
Pain tomate, bœuf 'Fleur d'Aubrac' et pesto*

- Planche de fromages affinés

Laguiole, Tomme de vache, Brie, Bleu des Causses...

- Planche de charcuteries des hauts cantons Occitans

Saucisse perche, jambon blanc, jambon de pays, saucisson...

LES PIÈCES SUCRÉES (3)

- Assortiment de petites gourmandises sucrées

Tartelette citron lavande, tartelette aux fruits de saison, mini cookie aux pépites de chocolat, financier amande, madeleines, brownie, guimauve fleur d'oranger, financier chocolat et ganache caramel

- Petites verrines de salade de fruits de saison

Tarif du Cocktail 'Le Méditerranéen' en 17 pièces par personne :

28.00 € H.T. TVA 10 %

Vacation de service de 2h comprise

Tarif du Cocktail 'Le Méditerranéen' en 17 pièces par personne :

30.00 € H.T. TVA 10 %

Vacation de service de 3h comprise



*Composition donnée à titre d'information, pouvant être modifiée selon la saisonnalité et les arrivages.

COCKTAIL 'LE MEDITERRANÉEN'

Automne - Hiver



LES PIÈCES CHAUDES SALÉES (5)

- Assortiment de mini madeleines salés

Pesto parmesan, coco curry, olives herbes de Provence

- Mini vol au vent à la brande de Nîmes
- Tielle de Sète en bande (+80p) Mini Tielles de Sète (-80p)
- Mini burger au Bœuf d'Aubrac et Laguiole
- Mini tortilla aux pommes de terre et oignons

LES PIÈCES FROIDES SALÉES (9)

- Blini de courgette, mascarpone au parmesan et crevette au curcuma

- Mini wraps

Jambon à l'os, fromage frais, laitue et cornichons

Légumes confits et fromage frais de brebis

- Mini millefeuilles

Saumon, mozzarella et pesto

Pain tomate, bœuf 'Fleur d'Aubrac' et pesto

- Planche de fromages affinés

Laguiole, Tomme de vache, Brie, Bleu des Causses...

- Planche de charcuteries des hauts cantons Occitans

Saucisse perche, jambon blanc, jambon de pays, saucisson...

LES PIÈCES SUCRÉES (3)

- Assortiment de petites gourmandises sucrées

Brownie chocolat, financier amande, financier aux fruits, financier chocolat fruits secs ganache caramel et coulis chocolat, madeleine, tartelette citron meringué, tartelette poire et ganache noisette, mini cookies aux pépites de chocolat

- Petites verrines de salade de fruits de saison

Tarif du Cocktail 'Le Méditerranéen' en 17 pièces par personne :

28.00 € H.T. TVA 10 %

Vacation de service de 2h comprise

Tarif du Cocktail 'Le Méditerranéen' en 17 pièces par personne :

30.00 € H.T. TVA 10 %

Vacation de service de 3h comprise

*Composition donnée à titre d'information, pouvant être modifiée selon la saisonnalité et les arrivages.



COCKTAIL 'LANGUEDOC'

Printemps - Été



LES PIÈCES CHAUDES SALÉES (5)

- Mini burger veggio à la mozzarella panée, aubergine et tomate
- Pique de volaille exotique, soja, coco et curry
- Assortiment de mini quiches de saison
- Samossa de crevettes et sauce thaï
- Ciabatta de thon snacké

LES PIÈCES FROIDES SALÉES (8)

• Mini bun's

*Herbes de Provence, jambon de pays, tomate et roquette
Caviar d'aubergine et copeaux de parmesan*

• Mini wraps

*Saumon fumé et algues wakamé
Volaille fermière façon césar*

• Petits jardins

*Tapenade d'olives noires, effiloché de courgette, féta et pousses de betterave
Houmous, piquillos et sésame noir*

• Financier anis, gravlax de truite et mascarpone à l'aneth

• Petit pot du jardinier : tzatziki et batonnets de crudités

L'ANIMATION DU CHEF

1 animation à choisir dans la liste 'Animations' ci-après.

LES PIÈCES SUCRÉES (3)

• Assortiment de petites gourmandises sucrées

Financier chocolat et ganache caramel, tartelette citron lavande, guimauve fleur d'oranger, craquant noisette, tarte tatin abricot, tartelette aux fruits de saison, carré exotique, financier pistache fraise et hibiscus

• Verrine de panacotta aux fruits rouges

• Mini baba à la chantilly et sa pipette de rhum

Tarif du Cocktail 'Languedoc' en 16 pièces et 1 animation par personne :

34.00 € H.T. TVA 10 %

Vacation de service de 2h comprise

Tarif du Cocktail 'Languedoc' en 16 pièces et 1 animation par personne :

36.00 € H.T. TVA 10 %

Vacation de service de 3h comprise

*Composition donnée à titre d'information, pouvant être modifiée selon la saisonnalité et les arrivages.



COCKTAIL 'LANGUEDOC'

Automne - Hiver

LES PIÈCES CHAUDES SALÉES (5)

- Mini burger veggie à la mozzarella panée, aubergine et tomate
- Pique de volaille exotique, soja, coco et curry
- Assortiment de mini quiches de saison
- Samossa de bœuf et curry, sauce aigre douce
- Ciabatta de thon snacké

LES PIÈCES FROIDES SALÉES (8)

• Mini bun's

*Herbes de Provence, jambon de pays, tomate et roquette
Légumes confits et fromage frais*

• Mini wraps

*Saumon fumé et algues wakamé
Volaille fermière façon césar*

• Petits jardins

*Tapenade d'olives noires, effiloché de courgette, féta et pousses de betterave
Houmous, piquillos et sésame noir*

• Financier anis, gravlax de truite et mascarpone à l'aneth

• Petit pot du jardinier : tzatziki et batonnets de crudités

L'ANIMATION DU CHEF

1 animation à choisir dans la liste 'Animations' ci-après.

LES PIÈCES SUCRÉES (3)

• Assortiment de petites gourmandises sucrées

Montblanc revisité, tartelette citron meringué, opéra café, tartelette poire et ganache noisette, financier chocolat fruits secs ganache caramel et coulis chocolat, traditionnelle tarte aux pommes, financier amande, brownie chocolat

• Verrine de panacotta au caramel beurre salé

• Mini baba à la chantilly et sa pipette de rhum

Tarif du Cocktail 'Languedoc' en 16 pièces et 1 animation par personne :

34.00 € H.T. TVA 10 %

Vacation de service de 2h comprise

Tarif du Cocktail 'Languedoc' en 16 pièces et 1 animation par personne :

36.00 € H.T. TVA 10 %

Vacation de service de 3h comprise

*Composition donnée à titre d'information, pouvant être modifiée selon la saisonnalité et les arrivages.



COCKTAIL 'RÉGION D'OC'

Printemps - Été

LES PIÈCES CHAUDES SALÉES (5)

- Pastilla foie gras, pignons et roquette
- Mini burger au bœuf d'Aubrac et Laguiole
- Samossa féta, menthe, tomate séchée et aubergine confite
- Croissant de langoustine à la verveine
- Mini vol au vent aux écrevisses pochées et sauce crustacés

LES PIÈCES FROIDES SALÉES (8)

- Sablés salés au parmesan

Chèvre, romarin et abricot

Fromage frais citron aneth, dès de saumon et concombre

- Cuillère de ceviche de poulpe et huile d'olive picholine
- Roulé de saumon fumé et crème au citron confit sur blini
- Financier anis, filet de loup et suprême d'agrumes
- Crackers de tataki de bœuf d'Aubrac, moût de raisin et parmesan
- Mini millefeuille à la tomate séchée, aubergine confite et mozzarella
- Dôme de foie gras sur crackers et pointe de piment d'Espelette
- Blinis d'olive noire, mousse de féta et tomate séchée
- Sarton à la catalane – Brouillade d'œuf en coquille aux piquillos, spécialité Maison

Cabiron

LE BUFFET DES CHEF (2)

2 animations à choisir dans la liste 'Animations' ci-après.

LES PIÈCES SUCRÉES (4)

- Assortiment de macarons Maison Cabiron
- Mini tartelettes aux fruits de saison
- Le buffets de glaces et sorbets maison par Cabiron

4 parfums : Rouergate, chocolat, vanille, fruits rouges, multivitaminé...

Tarif du Cocktail 'Région d'Oc' en 19 pièces et 2 animation par personne :

40.00 € H.T. TVA 10 %

Vacation de service de 2h comprise

Tarif du Cocktail 'Région d'Oc' en 19 pièces et 2 animation par personne :

42.00 € H.T. TVA 10 %

Vacation de service de 3h comprise



*Composition donnée à titre d'information, pouvant être modifiée selon la saisonnalité et les arrivages.

COCKTAIL 'RÉGION D'OC'

Automne - Hiver

LES PIÈCES CHAUDES SALÉES (5)

- Pastilla foie gras, pignons et roquette
- Mini tartelette au chèvre et miel des Cévennes, roquette
- Coca aux poivrons confits
- Croissant de langoustine à la verveine
- Petit pâté de Pézenas à l'agneau

LES PIÈCES FROIDES SALÉES (8)

- Sablés salés au pamesan

*Tartare de bœuf mariné aux noisettes
Chantilly au roquefort et noix*

- Cuillère de tataki de thon, pointe de wasabi et copeau de chocolat blanc
- Roulé de saumon fumé et crème au citron confit sur blini
- Financier anis, filet de loup et suprême d'agrumes
- Crackers de tataki de bœuf d'Aubrac, moût de raisin et parmesan
- Mini millefeuille à la tomate séchée, aubergine confite et mozzarella
- Dôme de foie gras sur crackers et pointe de piment d'Espelette
- Verrine piquillos, fromage frais et chips de jambon ibérique
- Sarton à la cévenole – Brouillade d'œuf en coquille aux champignons des Cévennes,
spécialité Maison Cabiron

LE BUFFET DES CHEF (2)

2 animations à choisir dans la liste 'Animations' ci-après.

LES PIÈCES SUCRÉES (4)

- Assortiment de macarons Maison Cabiron
- Mini tartelettes aux fruits de saison
- Assortiment de choux garnis tradition
Chocolat, vanille caramélisée, framboise...

Tarif du Cocktail 'Région d'Oc' en 19 pièces et 2 animation par personne :

40.00 € H.T. TVA 10 %

Vacation de service de 2h comprise

Tarif du Cocktail 'Région d'Oc' en 19 pièces et 2 animation par personne :

42.00 € H.T. TVA 10 %

Vacation de service de 3h comprise



*Composition donnée à titre d'information, pouvant être modifiée selon la saisonnalité et les arrivages.



CABIRON
TRAITEUR

ANIMATIONS



NOS ANIMATIONS SALÉES FROIDES

La Découpe de Bagels

Direction la street food New Yorkaise avec des Bagels faits maison, chauffés et coupés sur demande. 3 variétés vous sont proposés : à la volaille, au saumon fumé ou en version végétarienne aux légumes.

Le Saumon Gravlax

Une recette norvégienne avec un saumon frais des mers du Nord, tranché sur place et servi sur des gaufres réchauffées avec du mascarpone à l'aneth.

Le Banc d'Écailler de Thau (bar à huîtres)

Des huîtres fraîches des producteurs agréés de l'Etang de Thau, présentées sur un lit de glace pilée accompagnées de pain de seigle, citron et beurre au sel de Camargue.

Découpe de Jambon à l'os ou de jambon de pays et focaccias

Un jambon entier des hauts Cantons finement tranché et servi avec sa foccacia et accompagné d'un concassé de tomates.

Le Bar à veloutés Froids

Des smoothies te gaspachos préparés minute et mixés par notre chef. 3 variétés vous sont proposées : Gaspacho de tomates a l'Andalouse, smoothie carottes au cumin et gaspacho de courgette et menthe

Animation supplémentaire pour votre cocktail :

4,50 € H.T. TVA 10% par personne



NOS ANIMATIONS SALÉES CHAUDES



Les Quésadillas

Un plat de la street food mexicaine incontournable, ces tortillas mexicaines garnies et poêlées minutes vous sont proposés en deux variétés : Chèvre, miel et volaille, poivrons cheddar.

Les Tatakis

Pavés de thon et de bœuf, marinés aux épices et juste snackés et tranchés minute.

Les Planchas

Piques de viande ou de poisson snackées à la plancha.

Choix à faire entre viande (pique de bœuf d'Aubrac et volaille marinée) ou poisson (St Jacques et Gambas marinées).

Poissons Pochés Façon Bouillabaisse

Petits filets de poissons et crevettes, pochés dans un bouillon façon bouillabaisse. Servi dans des cassolettes avec rouille sétoise, fromage râpé et croutons.

Animation supplémentaire pour votre cocktail :

4,50 € H.T. TVA 10% par personne

La Brasucade de moules (base 100 personnes) : **210,00 € H.T./forfait**

Grande poêlée de moules fraîches cuisinées sur place, sur un lit de tomates et fenouil, selon la coutume de Petite Camargue

Nos Animations salées prestigieuses

Supplément de 6,50 € H.T. / personne

La Découpe de basse côte de Bœuf d'Aubrac et son Aligot

Basse côte de bœuf d'Aubrac rôtie, découpée devant vos convives et servie avec son aligot aveyronnais maison.

Le Banc de l'Écailler Prestige

Assortiment de fruits de mer présentés sur un lit de glace pilée :

Huîtres du Bassin de Thau, tartare d'huître et saumon, moules et crème aux herbes, bulots, crevettes grises, coques et couteaux servis chauds.

Le Risotto à la Tomme de Séverac

Risotto fondant réchauffé minute dans une meule entière de Tomme aux 3 laits de Séverac pour un goût inimitable.

LA CARTE DES BOISSONS COCKTAIL

Coupe de cocktail champenois

Coupe de blanc de blanc aux agrumes

Tarif **4,50 € H.T.** par personne - tva 20%

Coupe de Champagne

Champagne sélection traiteur – Christian Senez Carte Blanche

Tarif **5,5 € H.T.** par personne - tva 20%

Boissons non alcoolisées

Jus de Fruits Sud de France*

Eau minérale plate et gazeuse Perrier

Coca cola et Cola zéro

Tarif **1,80 € H.T.** par personne (tva 10%)

Bonbonnières

Limonade menthe et citron

Thé glacé

Tarif **2,10 € H.T.** par personne (tva 10%)

Boissons chaudes

Café et thé

Lait et sucre

Tarif **1,60 € H.T.** par personne (tva 10%)

Machine Nespresso

50 dosettes incluses

Thé Damman

Lait et sucre

Tarif forfait : **95,00 € H.T.**

50 dosettes supplémentaires (Tarif 45,00 € H.T.)



Nous travaillons avec des domaines du label Sud de France et nous vous proposons une carte de vins ou bières



Bio ou issus de circuits équitables





REPAS ASSIS

APÉRITIF AVANT REPAS

PIÈCES CHAUDES

- Mini vol au vent à la brandade de Nîmes
- Samossa à l'aubergine, féta et menthe
- Pastilla de foie gras, roquette et pignons
- Petites tempuras de légumes

PIÈCES FROIDES

- Crevette et menthe façon rouleau de printemps
- Nougat de chèvre frais et panure de graines
- Petit jardin à la tapenade et féta
- Sablé salé au parmesan, tartare de bœuf aux noisettes torréfiées
- Cuillère de rillettes de thon à l'huile de favouille, chips de riz et suprême d'agrumes

ANIMATIONS

- Possibilité d'ajouter un complément animation à l'apéritif.

Supplément de 4,50 € H.T. / personne

CF. Liste des animations

Tarif par personne pour 4 pièces : 7,60 € H.T. TVA 10 %

Tarif par personne pour 6 pièces : 11,40 € H.T. TVA 10 %

Tarif par personne pour 9 pièces : 17,10 € H.T. TVA 10 %

Composition donnée à titre d'information pouvant être modifiée selon le marché



REPAS ASSIS – GAMME AFFAIRES

Printemps - Été

L'ENTRÉE

Dos de daurade, tartare de concombre et pesto de cresson à la menthe

Ou

Gaspacho de tomates à l'andalouse et croutons toastés à l'ail

Ou

Carré d'aubergines confites, poivrons et champignons sur coulis de tomates

LE PLAT

Dos de saumon rôti, accompagné de son aïoli
Écrasé de pommes de terre au zestes de citron

Ou

Poitrine de volaille fermière rôtie et sa crème à la Clairette d'Adissan
Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive des Moulins

Ou

Fondant de paleron de bœuf façon bourguignonne
Pomme Anna et carottes caramélisées

LES BOISSONS COMPRISES

Eau minérale plate et gazeuse de Perrier, café

LE FROMAGE (Option + 2,50 € HT TVA 10%/ personne)

Assortiment de fromages des Hauts Cantons

Laguiole, Chèvre fermier et Tomme aux 3 laits et son pain au céréale

LE DESSERT

Tarte aux abricots façon tatin

Ou

Le babajito au citron et menthe

Ou

La mousse au chocolat accompagnée sa tuile aux amandes

Tarif du déjeuner par personne : 30,00 € H.T. TVA 10 %

Vacation de service de 2h00 comprise

Tarif du diner par personne 32,00 € H.T. TVA 10 %

Vacation de service de 03h00 comprise

Composition donnée à titre d'information pouvant être modifiée selon le marché



REPAS ASSIS – GAMME GOURMAND

Printemps - Été

L'ENTRÉE

Carpaccio de bœuf aux éclats de noisette, marinade à l'huile d'olive et basilic

Ou

Tartare de légumes croquants en mousseline de chèvre et vinaigrette balsamique au miel

Ou

Filet de truite cuit à basse température, tartare d'asperges, crumble au Laguiole et fleur de bourrache

LE PLAT

Nage de lotte à la Palavasienne accompagné de ses légumes de saison
Écrasé de pomme de terre

Ou

Emincé de pavé de bœuf Fleur d'Aubrac sur saveurs de moutarde au moût de raisin
Tartelette fine aux légumes de saison

Ou

Filet de canette et son jus réduit à la mûre,
Tatin de courgette et tomates confites

LES BOISSONS COMPRISES

Eau minérale plate et gazeuse de Perrier, café

LE FROMAGE (Option + 2,50 € HT TVA 10%/ personne)

Assortiment de fromages des Hauts Cantons

Laguiole, Chèvre fermier et Tomme aux 3 laits et son pain au céréale

LE DESSERT

Dôme de vanille au cœur coulant aux fruits rouges

Ou

Royal au chocolat et crème glacée aux fruits rouges

Ou

Entremet id'îles : Dacquoise coco, mousse chocolat blanc, coulis passion banane, crémeux mandarine

Tarif du déjeuner par personne : 34,00 € H.T. TVA 10 %

Vacation de service de 2h00 comprise

Tarif du diner par personne 36,00 € H.T. TVA 10 %

Vacation de service de 03h00 comprise

Composition donnée à titre d'information pouvant être modifiée selon le marché

REPAS ASSIS – GAMME PRESTIGE

Printemps - Été

L'ENTRÉE

Cheese cake aux asperges, saumon fumé et herbes fraîches

Ou

Effeillé du Languedoc au caviar d'aubergines, tomates fraîches, concassé d'artichauts et filo au thym

Ou

Tartare de tomates multicolores au basilic et huile d'olive, crumble d'olives noires et espuma de mozzarella

LE PLAT

Longe de veau façon tournedos, réduction de clairette d'Adissan, Écrasé de patate douce

Ou

Pavé de loup, sur velours de champignons de Lozère, Risotto au citron

Ou

Filet de bœuf d'Aveyron sur velours de truffe, Écrasé de pommes de terre truffé

LES BOISSONS COMPRISES

Eau minérale plate et gazeuse de Perrier, café

LE FROMAGE (Option + 3,00 € HT TVA 10%/ personne)

Chèvre fermier sur pomme rôtie et miel de romarin

Ou

Laguiole et son chutney de poires

LE DESSERT

Dôme exotique et son sorbet plein fruit

Ou

Religieuse au chocolat et vanille

Ou

Macaron aux amandes et ses framboises

Tarif du déjeuner par personne : 40,00 € H.T. TVA 10 %

Vacation de service de 2h00 comprise

Tarif du diner par personne 42,00 € H.T. TVA 10 %

Vacation de service de 03h00 comprise

Composition donnée à titre d'information pouvant être modifiée selon le marché



DÎNER DE GALA - INSPIRATION

APÉRITIF D'ACCUEIL

3 pièces cocktail de notre gamme Prestige

ENTRÉE

Saint Jacques Snackée aux pistaches, velours de cèpes

Ou

L'œuf mollet sur crème de morilles et ses mouillettes

Ou

Pastilla au foie gras, pignons et roquette

PLAT DE POISSON

Filet de maigre rôti sur notes de sabayon, sauce au thé matcha
Charlotte de pommes de terre

Ou

Filet de Saint Pierre sur bisque de crustacés
Risotto à la truffe

LES BOISSONS COMPRISES

Eau minérale plate et gazeuse, café

PLAT DE VIANDE

Noisette d'agneau de Lozère, jus de viande truffé
Tartelette de courgettes jaunes et vertes, mascarpone de pesto

Ou

Filet de bœuf d'Aveyron, coulis aux cèpes de Lozère,
Tarte fine aux tomates confites et écrasé de pommes de terre truffé

FROMAGE

Petit chèvre fermier et sa madeleine au miel

Ou

Trilogie de fromages affinés des Hauts Cantons et sa baguette aux figues

DESSERT

Opéra de Montpellier à la réglisse

Ou

Pavlova aux fruits rouges et son sorbet framboise plein fruit

Tarif par personne du dîner en 4 temps : **58,00 € H.T.** - TVA 10 %

Tarif par personne du dîner en 5 temps : **65,00 € H.T.** - TVA 10 %

Service de 4h compris

Composition donnée à titre d'information pouvant être modifiée selon le marché

DÎNER DE GALA - GOURMET

APÉRITIF D'ACCUEIL

3 pièces cocktail de notre gamme Prestige

ENTRÉE

Huître de Bouzigues dans sa perle d'écume de mer, languette de pain beurré, œufs de truite du Haut Languedoc et brunoise de poutargue

Ou

Médaille de homard, bisque de fruits exotiques, dès de mangue

Ou

Cèpes fondants aux châtaignes et son nuage de potimarron, foie gras mi-cuit nature et sa baguette aux figues

PLAT DE POISSON

Filet de turbot rôti sur émulsion au Champagne
Risotto à l'encre de seiche et fleur de bourrache

Ou

Cassolette de homard au gruë de cacao

PLAT DE VIANDE

Noix de veau doucement rôtie et son escalope de foie gras Rossini
Poêlée de girolles persillées et purée de pois chiches au citron vert.,

Ou

Médaille de filet de boeuf d'Aveyron et mignon de veau ,sauce aux saveurs de truffe du Périgord, et aligot truffé et grappe de tomates rôties.

FROMAGE

Laguiole, confit de poire et baguette aux fruits secs

Ou

Trilogie de fromages affinés des Hauts Cantons et sa baguette aux figues

DESSERT

L'entremet myrtille chocolat et son coulis de persil

Ou

Finger exotique et sa quenelle de sorbet

LES BOISSONS COMPRISES

Eau minérale plate et gazeuse, café

Tarif par personne du dîner en 4 temps : **79,00 € H.T.** - TVA 10 %

Tarif par personne du dîner en 5 temps : **85,00 € H.T.** - TVA 10 %

Service de 4h compris

Composition donnée à titre d'information pouvant être modifiée selon le marché

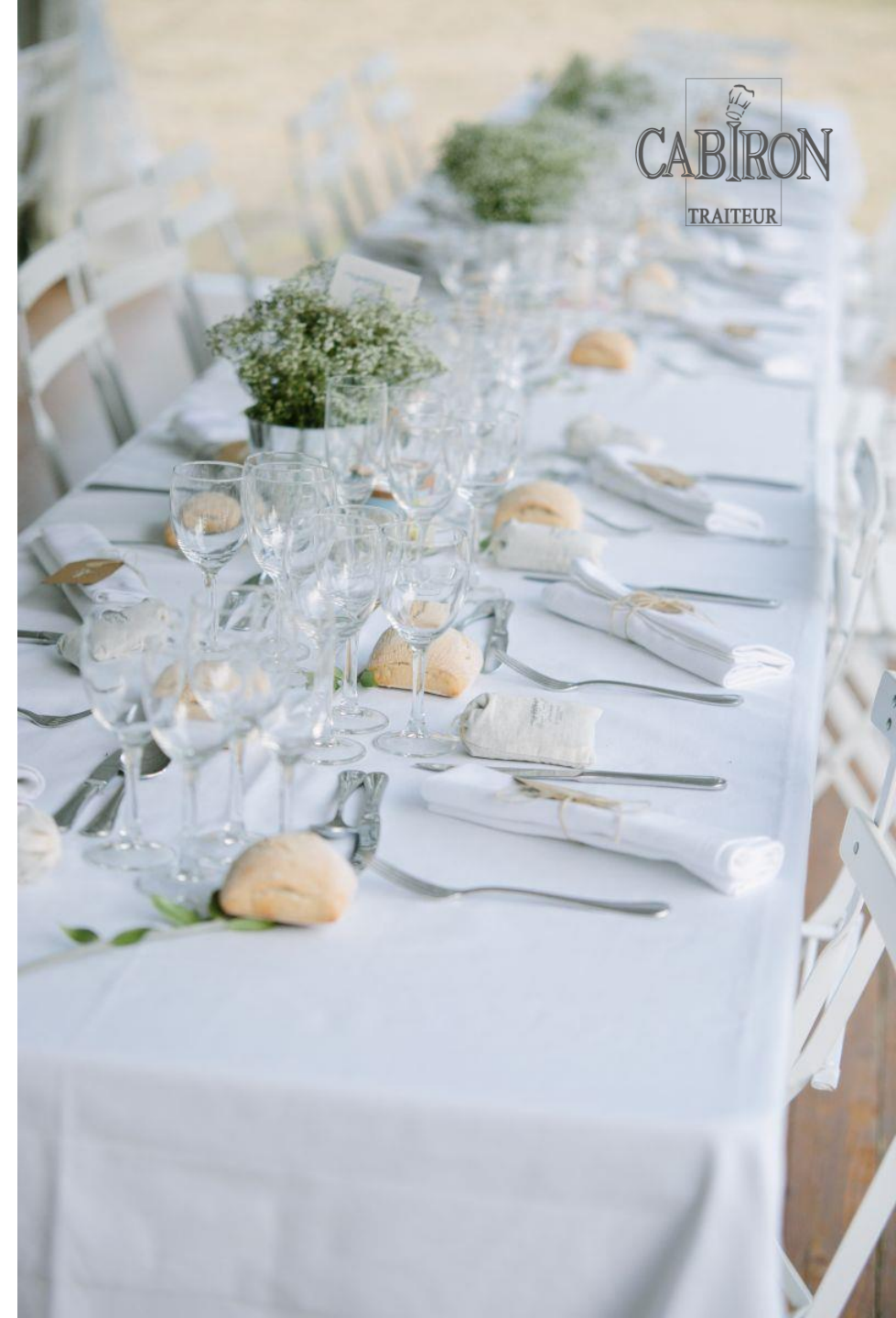
LOCATION DE MATÉRIEL

Location verrerie

- **Verre à vin Vitus 25cl**
 - Par 36 : 18,00 € H.T. TVA10%
- **Flûte à champagne type 'Vintage'**
 - Par 49 : 24,50 € H.T. TVA10%
- **Verre tumbler pour softs 22cl**
 - Par 49 : 22,50 € H.T. TVA10%
- **Verre perte / casse / détérioration**
 - 2,00 € H.T. TVA10% l'unité

Location mobilier

- **Mange debout houssé : 39,60 € H.T. TVA10% l'unité**
- **Housse de mange debout seule : 14,00 € H.T. TVA10% l'unité**
- **Table ronde 8 à 10 personnes (150cm) : 14,00 € H.T. TVA10% l'unité**
- **Table ronde 10 à 12 personnes (180cm) : 19,50 € H.T. TVA10% l'unité**
- **Chaise PVC blanche : 2,50€ H.T. TVA10% l'unité**
- **Chaise Lisa blanche : 3,80€ H.T. TVA10% l'unité**



RECAPITULATIF DE VOTRE PRESTATION



PERSONNEL

Le **service** est assuré par nos maîtres d'hôtel et serveurs professionnels en tenue classique de restauration . La coordination assurée par un directeur de prestation.

La **mise en place** des lieux est effectuée par notre personnel suivant la disposition établie au préalable en accord avec nos clients.

VACATION DE SERVICE

Durée incluse de la prestation :

- Format déjeunatoire : **2h00**
- Format dinatoire : **3h00**

Au-delà, heures supplémentaires à 42,90 € H.T. par heure et par serveur.

--

*Si la commande n'excède pas 50 personnes, un supplément de prestation de service s'appliquera : **190,00€ HT / 210,00€ HT***

VACATION DE SERVICE

Le matériel nécessaire à la réalisation du cocktail est compris (tables buffet, consommables, vaisselle,...). Une décoration des buffets dans un esprit méditerranéen ou champêtre est comprise.

Le mobilier de type manges debout, d'autres éléments de décoration ou un nappage en coton gratté feront l'objet d'un supplément.

DEPLACEMENT

Nos **déplacements** jusqu'au Mas Bégon sont inclus dans nos tarifs. Le **transport** des mets est effectué par camion frigorifique.

MODALITÉS DE COMMANDE



Validation de notre devis par un bon pour accord de notre devis.

Modalités de réservation :

Versement arrhes de réservation à hauteur de 30%,

Acompte de 50% à J-30 (ou cumulé selon la date)

Solde à réception de facture.

Une première estimation du nombre de convives sera à nous transmettre 2 semaines avant la prestation et sera à confirmer 5 jours ouvrés la date. Ce dernier servira de base à la facturation, augmenté de repas supplémentaires s'il y a lieu.

Merci de préciser le numéro de la Commande, stipulé sur la Proforma lors de vos paiements par virements.

Date :

Signature et cachet de l'entreprise

Et mention manuscrite « bon pour accord »

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE



Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve du client à ces présentes Conditions Générales de Vente à l'exclusion de tout autre document tel que prospectus, catalogues, qui n'ont qu'une valeur indicative. Aucune condition particulière ne peut, sauf acceptation formelle et écrite de notre part, prévaloir sur les Conditions Générales de Vente. Toute condition contraire qui pourrait figurer sur tout document émanant du client sera, donc, inopposable à Cabiron Traiteur.

Les Conditions Générales de vente, même non réitérées lors de commandes ultérieures, resteront en vigueur tant que persisteront les relations commerciales.

COMMANDES

Toute commande doit faire l'objet d'un bon de commande signé par le client.

Les commandes ne deviennent définitives, que lorsqu'elles sont confirmées par Cabiron Traiteur, celui -ci n'étant lié par les commandes de ses représentants ou employés que sous réserve d'une confirmation écrite.

Sur le bon de commande doit figurer le nombre minimum de convives, base sur laquelle les prix ont été remis.

Ce nombre sera la base minimum de facturation.

Le nombre définitif de convives doit être annoncé et confirmé par télécopie, par mail, ou par courrier 9 jours au moins avant la date de la réception.

Ce nombre sera la base de facturation dans le cas où le nombre de convives est supérieur au nombre de convives figurant sur la commande.

Toute autre augmentation de ce nombre doit être faite 5 jours ouvrés avant la date de la réception et confirmée par écrit, et est sous réserve de disponibilité des produits.

Ce dernier chiffre sera la base retenue pour la facturation définitive.

Eu égard aux impératifs de commande et de production, Cabiron Traiteur ne peut accorder de diminution.

En cas d'annulation à quelque moment que ce soit, les acomptes versés resteront acquis et la totalité du prix de la commande sera due à Cabiron Traiteur.

RIX – PAIEMENT

Les produits et prestations sont fournis aux prix en vigueur au moment de la passation de commande.

Les prix s'entendent au taux de TVA en vigueur au jour de la livraison et/ou de la réalisation de la prestation.

Les paiements sont effectués au domicile du vendeur.

Nos factures sont payables comme suit: (sauf accord particulier précisé à la suite des présentes CGV)

Versement arrhes 30 % à la réservation. Acompte de 50% à J-30 (ou cumulé selon la date).

Solde à réception de facture.

Toute somme non payée à l'échéance entraînera :

Le paiement d'intérêts de retard au taux égal à 2 fois le taux d'intérêt légal. L'exigibilité immédiate de la totalité de la dette en cas de paiement échelonné. L'exigibilité immédiate de toutes les factures non encore échues.

La suspension de toute commande ou prestation en cours

Cabiron Traiteur pourra également, dans ce cas, sans préjudice de toute autre voie d'action, résilier la vente ou la prestation, 48 heures après une mise en demeure restée infructueuse.

Tout paiement s'imputera sur les sommes qui sont dues, à quelque titre que ce soit, en commençant par celles dont l'exigibilité est la plus ancienne.

En cas de paiement par effet de commerce, le défaut de retour de l'effet sera considéré comme un refus d'acceptation assimilable à un défaut de paiement.

Toute facture recouvrée par service contentieux sera majorée d'une indemnité fixée forfaitairement à 15 % des sommes dues.

Cabiron Traiteur se réserve le droit de modifier unilatéralement les conditions de règlement convenues, en cas d'événement tel que l'ouverture d'une procédure collective, ou tout autre événement de nature à remettre en cause la solvabilité de l'acheteur.

CONTESTATIONS – CASSES

Toute contestation lors de la livraison ou de la réception doit être signalée immédiatement et au plus tard dans le délai de 48 heures par le client (ou l'un des ses préposés dûment mandaté par lui à cet effet) par lettre recommandée avec accusé de réception. Les dégradations, les casses et les disparitions du matériel fourni par Cabiron Traiteur ou ses prestataires ne pouvant être couvertes par les assurances, sont à la charge du client. Elles seront facturées à leur valeur de remplacement.

LITIGES – JURIDICTION

Toute difficulté relative à la conclusion, ou à l'exécution des ventes et des prestations devront faire l'objet d'une concertation préalable entre le client et Cabiron Traiteur.

En cas de litige de toute nature ou de contestation relative à la formation ou à l'exécution de la commande, les tribunaux du siège social de Cabiron Traiteur (Montpellier) seront seuls compétents, à moins que Cabiron Traiteur ne préfère saisir toute autre juridiction compétente.

Cette clause s'applique même en cas de référé, de demande incidente ou de pluralité de défendeurs et quels que soient le mode et les modalités de paiement.

DÉMARCHE ET ENGAGEMENTS CABIRON



CABIRON TRAITEUR est agréée TRAITEURS DE FRANCE depuis le 15 mars 1997, réseau qui fédère à ce jour 36 traiteurs-organiseurs de réceptions, indépendants, répartis sur l'ensemble du territoire français.

Fort d'un atelier de production agréée aux normes sanitaires européennes (34-172-002), Cabiron Traiteur dispose d'un site de production et de logistique optimal

Concernés par les problématiques de Développement Durable, et convaincus de la nécessité d'éco-concevoir leurs événements, Cabiron Traiteur a formalisé sa démarche de manière claire et globale en s'engageant dans la voie de la certification ISO 20 121 : 2012 (système de management responsable appliqué à l'activité événementielle).

Dès à présent, la Direction de CABIRON TRAITEUR s'engage dans une politique intégrant les quatre grands principes de Développement Durable régissant le management des évènements, à savoir :

- le devoir d'inclusion, qui se traduit par une égalité de traitement et une implication significative de toutes les Parties Intéressées,
- le principe d'intégrité, qui se traduit par une adhésion à des principes éthiques,
- le devoir de vigilance, au travers duquel la responsabilité en matière de Développement Durable sera partagée par tous ceux dont les actions ont une incidence sur l'activité économique, le progrès social et les performances environnementales, et le principe de transparence, permettant l'accessibilité des informations relatives aux décisions et aux activités ayant une incidence sur la société, l'économie et l'environnement avec la volonté d'en assurer une communication claire, exacte, opportune, honnête et complète.

NOS ENJEUX PRIORITAIRES

CABIRON TRAITEUR souhaite inscrire les trois piliers fondateurs du Développement Durable - efficacité économique, équité sociale et préservation de l'environnement - au cœur de ses activités et ce, de façon équilibrée.

Les enjeux, que nous avons définis et déclinés en objectifs, sont les suivants :

- enjeu économique : promouvoir les circuits courts dans une logique de valorisation des territoires (promotion d'une alimentation locavore, traçabilité des produits),
- enjeu social : contribuer à la sensibilisation ISO 20 121 : 2012 de la filière, notamment par la mobilisation des clients (personnel sensibilisé, promotion d'offres responsables),
- enjeu environnemental : rentrer dans une logique d'économie circulaire (tri sélectif, gestion des surplus, don à des associations).

Ces enjeux et objectifs sont tournés vers une démarche de Développement Durable plus complète. Ils constituent une mise en forme de nos bonnes pratiques et ont vocation à s'étoffer

NOS ENGAGEMENTS

CABIRON TRAITEUR s'engage à respecter les exigences légales applicables à son secteur d'activité ainsi qu'à mobiliser ses Parties Intéressées.

CABIRON TRAITEUR s'engage à apporter l'appui ainsi que les ressources nécessaires à ses équipes pour le respect, l'application et le suivi de sa politique de management responsable.

CABIRON TRAITEUR s'engage à donner un cadre précis pour la définition, la mise à jour et l'évaluation des objectifs de Développement Durable et ce, dans une perspective d'amélioration continue.

CABIRON TRAITEUR invite l'ensemble de ses équipes à s'associer à cette démarche afin d'assurer la réussite de la politique engagée. Cabiron a obtenu la certification ISO 20 121 : 2012.

NOS ENGAGEMENTS TRAITEURS DE FRANCE

Maison CABIRON, traiteur engagé et certifié ISO 20121 pour un événement responsable et durable.

LE CYCLE DE VIE D'UNE RECEPTION RESPONSABLE PAR LES TRAITEURS DE FRANCE

