



Réception de mariage



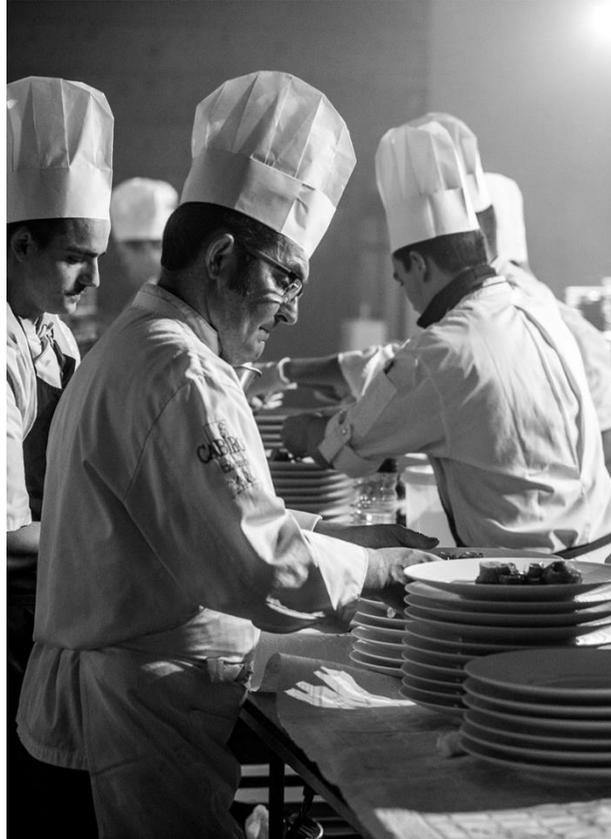
Votre contact commercial : Marine FONTAINE/ Pauline ZAHAF

www.cabiron.com

reception@cabiron.com

Tel : 04 67 65 92 15

304 rue de la Jasse de Maurin 34070 MONTPELLIER



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 : la partie gastronomique mais aussi l'organisation, la partie décoration et mise en place des lieux.

Professionnel reconnu

Par nos pairs et nos clients depuis plus de 40 ans, et qui se traduit par de nombreux labels de qualité : Membre des Traiteurs de France, laboratoire de production agréé aux normes sanitaires européennes et label ISO 20121 RSE Développement Durable.

Notre objectif :

Que votre réception de mariage soit unique !

C'est pourquoi nous vous proposons une large palette de choix, afin de trouver les plats et la mise de table les plus appropriés à vos goûts personnels, pour une réception sur mesure répondant à vos envies.

Personnalisation, Innovation et Tradition
se conjuguent au présent dans votre assiette !



Les conditions de votre réception

Le Personnel

Le service est assuré par des Maîtres d'hôtel et Serveurs professionnels en tenue classique de restauration, ainsi que par nos Chefs cuisiniers et commis.

La personnalisation de leurs tenues est possible selon le thème de votre mariage, en option.

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

Une prestation d'arrivée anticipée est à prévoir en fonction de la configuration des lieux et du choix des espaces utilisés.

En fin de service, sont prévus le nettoyage des cuisines et l'enlèvement des poubelles hors bouteilles fournies par vos soins.

Notre vacation horaire prévoit la présence du personnel de service de 18h00 jusqu'à 2h00 du matin (plage horaire à adapter selon les besoins).

Vacation horaire supplémentaire possible sur la base de 42,73 € HT soit 47,00 € TTC par heure et par serveur.

Pour les réceptions de moins de 100 adultes au repas, une prestation de service de 780,00€ TTC sera à prévoir.

Les Déplacements

Nos déplacements jusqu'au Mas Begon sont offerts.

Le transport des mets est effectué par camion frigorifique.

Le petit matériel éventuellement laissé sur place (nappes, verrerie restante, thermos de café...) pourra nous être ramené directement par vos soins (impérativement le lundi suivant la réception) ou bien repris par nos soins, sur devis.





Le Mobilier et Arts de la table

Nous prévoyons et installons tout le matériel nécessaire au bon déroulement de votre réception.

Cocktail ou apéritif : fourniture de tables spéciales buffet, nappage, verrerie, cendriers, seaux à glace...

Mise de table : vaisselle porcelaine blanche, verres à pied, flûtes, couverts inox. Nappage et serviettes en tissu blanc.

Matériel de location : tables rondes, ovales, rectangulaires, chaises, bancs, piste de danse, chapiteaux, refroidisseur de boissons, sur devis, *nous consulter.*

Cuisine : mise en place d'un office et du matériel nécessaire à l'envoi du repas.

Perte et casse : Toute perte et casse vous sera facturée (ex : verre 2,00€, nappes trouées ou brûlées 70,00€, ...)

Assurance perte et casse vaisselle 0,80€ TTC par personne

Les scintillants sur table et bougies sans bougeoirs sont strictement interdits

La Décoration

En accord avec le thème de votre mariage, nous proposons de vous accompagner dans la décoration des buffets et des tables pour créer un ensemble harmonieux conforme à vos souhaits.

Nous vous offrons la décoration florale des buffets et des centres de table.

Le prêt des chandeliers sur la table d'honneur et des luminaires sur les autres tables vous est également offert.

Pour tout autre élément de décoration supplémentaire nous restons à votre disposition pour vous conseiller et vous faire des propositions.

N'hésitez pas à nous consulter.

(Housses de chaises, surnappes, chemin de table, set de table,...)



Nos formules



Menus classiques

Cocktail 9/12/15 pièces

Entre 23,50€ TTC et 41,00€ TTC par personne

Les Menus 1 & 2

Entrée + Plat + Fromage + Dessert

Entre 72,00€ TTC et 91,00€ TTC par personne

Cocktails buffet

Cocktail Buffet Méridional

Cocktail apéritif 13 pièces + 1 animation
Plat servi à table ou au buffet + fromage + dessert

92,00€ TTC par personne

Cocktail Buffet des Chefs

Cocktail apéritif 14 pièces + 2 animations
Plat servi au buffet ou en centre de table + fromage +
dessert

102,00€ TTC par personne

Dîner Cocktail

Dîner Cocktail Languedocien

Cocktail apéritif 12 pièces + 3 ateliers
Mise en bouche en option + Plat + Fromage + Dessert

106,00€ TTC par personne

Dîner Cocktail Terre & Mer

Cocktail apéritif 12 pièces + 4 ateliers
Mise en bouche + Plat + Fromage + Dessert

120,00€ TTC par personne

Cocktails dinatoires

Cocktail Dînatoire classique

22 pièces + 3 ateliers salés + 1 poste avec chef
+ 1 atelier sucré

106,00€ TTC par personne

Foodcourt

3 stands + 1 poste avec chef + fromage +
pièces sucrées

94,00€ TTC par personne



Cocktail Apéritif

9 pièces

- 3 pièces à l'accueil
- 3 pièces froides
- 3 pièces chaudes

TARIF

21,36€ HT soit **23,50€ TTC**
par personne

12 pièces

- 3 pièces à l'accueil
- 5 pièces froides
- 4 pièces chaudes

TARIF

31,82€ HT soit **35,00€ TTC**
par personne

15 pièces

- 4 pièces à l'accueil
- 6 pièces froides
- 5 pièces chaudes

TARIF

37,27€ HT soit **41,00€ TTC**
par personne

*Un atelier animation froide au choix vous est offerte
dans les cocktails 12 et 15 pièces*

Exemple de composition

Pièces à l'accueil

Assortiment de petits feuilletés fondants pur beurre

coussin roquefort, roulé saucisse, carré saumon, mini allumette anchois gruyère, palmier tapenade, roulé jambon

Mini ball Saumon gravlax, fromage de chèvre et aneth

Gaspacho à l'Andalouse et sa petite paille

Pièces froides

Sartons méridionaux (brouillades d'œufs servies dans leur coquille)

à la Nîmoise (brandade de morue)

ou à la Catalane (piquillos)

ou à la Cévenole (cèpes)

ou à la truffe (+1,00€ TTC)

Cuillère Saint Jacques, citron vert, vanille et shiso

Mini bun's

Légumes confits et fromage frais

ou Curry, volaille tandoori et cheddar

Pièces chaudes

Samossa de crevettes et sauce Thai

Mini croque-monsieur jambon et emmental

Mini vol-au-vent

à la brandade de Nîmes

ou aux crevettes et bisque de crustacés

ou à la riste d'aubergine

Gyoza de légumes et sauce soja

Pique de Saint Jacques et chorizo

Croissant de langoustine à la verveine

TARIF

21,36€ HT soit **23,50€ TTC par personne en 9 pièces**

31,82€ HT soit **35,00€ TTC par personne en 12 pièces**

37,27€ HT soit **41,00€ TTC par personne en 15 pièces**

Un atelier animation froide au choix vous est offerte

dans les cocktails 12 et 15 pièces

(voir page suivante)



Menus 1 & 2

Menu 1

Entrée ou poisson

Plat poisson et/ou viande

Fromage

Dessert

TARIF

En 4 services 65,45€ HT soit
72,00€ TTC par personne

En 5 services 76,36€ HT soit
84,00€ TTC par personne

Menu 2

Entrée ou poisson

Plat poisson et/ou viande

Fromage

Dessert

TARIF

En 4 services 71,82€ HT soit
79,00€ TTC par personne

En 5 services 82,73€ HT soit
91,00€ TTC par personne

Entrées

Assiette périgourdine
Magret de canard fumé, cuisses de caille confite
Foie gras tranché sur toast et ses feuilles fraîcheur.

Petites gambas et pétoncles flambées au pastis,
Écume de safran et sablé fleur de sel, mesclun de salade.

Tartare de légumes croquants et pomme Pink Lady
Émulsion de chèvre frais et toasts de tapenade d'olives noires.

Effeillée de saveurs du Languedoc
Caviar d'aubergines, poivrons marinés, concassé de tomates fraîches
sur crème d'artichauts, petit gressin.

Filets de rouget de roche et tarte fine aux tomates,
effiloché de courgettes citronnées et billes d'huile d'olive.

Plats

Poissons

Dos de Saumon rôti à l'unilatérale,
Crème d'oursin et écrasé de pomme de terre iodé aux algues.

Cassolette de queues d'écrevisses façon Escoffier
Petits légumes en navarin sous chapeau luté et risotto

Dos de cabillaud au chorizo
Tatin d'aubergines confites au thym.

Sandre en croûte de bacon sur velours blanc au Noilly Prat
Risotto aux coques et pointes d'asperges.

Filet de daurade royale aux palourdes
Risotto au citron confit

VianDES

Filet de canette saisi à feu vif sur réduction à la mûre
Tartelette aux oignons doux des Cévennes et carottes fanes glacées.

Duo de cuisse de canette et pique de magret, miel et citron
Pomme Anna et turban d'aubergine.

Filet de bœuf d'Aveyron saisi au four, coulis de cèpes de Lozère (+3€)
Tarte fine aux tomates cerises confites, écrasé de pommes de terre truffé et chips de légumes.

Carré d'agneau à la française en croûte languedocienne (+2€)
trait de jus de viande
Espuma de céleri et mini aubergine surprise.

Longe de veau et sa réduction de Muscat au gingembre
Purée de carottes aux noix de pécan caramélisées au sel de Camargue et stick de polenta.



Fromages

Trilogie de fromages à l'assiette
Brie ou Camembert, Roquefort ou Bleu des Causses, Laguiole ou Tommes aux
trois laits
et pain aux céréales.

ou

Plateau en centre de table (+2€ TTC)
de fromages affinés des Hauts Cantons. (4 variétés au choix)

ou

Buffet de fromages (4 variétés)

Desserts

Pièce montée du Maître Pâtissier (4 choux par personne)
Présentée en salle et servie à l'assiette

ou

Gâteaux des Mariés (2 variétés à choisir dans la liste ci-après)
Présentés en salle et servis à l'assiette

ou

Assiette gourmande
(trilogie de desserts)

ou

Dessert individuel servi à l'assiette

Eaux minérales plate et gazeuse (1L/personne)
Café/thé

TARIF

en 4 services 65,45€ HT soit **72,00€ TTC par personne**
Entrée (ou poisson), Plat (poisson ou viande), fromage, dessert

en 5 services 76,36€ HT soit **84,00€ TTC par personne**
Entrée, Poisson et Viande, fromage, dessert



Entrées

Déclinaison de foie gras de canard mi-cuit maison :
nature, à la framboise, au gruë de cacao, chutney pomme coing .

Filet de loup rôti aux saveurs de badiane, tuile de parmesan
duo de fenouil confit et croquant.

Œuf parfait aux asperges ou aux cèpes (selon la saison)
et mouillette à l'huile d'olive.

Capuccino de Mona Lisa au homard et truffe.
(+3,00 € TTC)

Plats principaux

Poissons

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

Le ½ homard et sa pince,
Dariole homardine et tartelette aux asperges vertes. (+3,00 € TTC)

Turban de sole de la côte bleue au four
Et huître de Thau gratinée, petits légumes glacés.

Médaille de lotte à la palavasienne et ses tellines crémees,
Spaghettis à l'encre de seiche.

Viandes

Noisette d'agneau de Lozère et son jus de viande truffé,
Tartelette de courgettes jaunes et vertes au mascarpone de pesto et carottes fanes.

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

Suprême de pintade Rossini sur velours de Clairette d'Adissan
Wok de légumes confits, pommes rôties et oignons doux des Cévennes.

Envolée de pigeon aux trois cuissons (rôti, confit, à l'étouffé)
sur caramel d'épices
Tartelette de mini légumes façon jardin et cœur de sucrine braisé.

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



Fromages

Trilogie de fromages à l'assiette
Brie ou Camembert, Roquefort ou Bleu des Causses, Laguiole ou Tommes aux
trois laits
et pain aux céréales.
ou
Plateau en centre de table (+2€ TTC)
de fromages affinés des Hauts Cantons. (4 variétés au choix)
ou
Pélardon au miel de romarin sur tronçon de pomme rôtie.
ou
Pressé de brousse aux trois fromages relevés aux fines herbes.

Desserts

Pièce montée du Maître Pâtissier (3 choux par personne)
Présentée en salle et servie à l'assiette
ou
Gâteaux des Mariés (2 variétés à choisir dans la liste ci-après)
Présentés en salle et servis à l'assiette
ou
Assiette gourmande
(trilogie de desserts)
ou
Dessert individuel servi à l'assiette

Buffet de soirée

Petits fours frais sucrés et/ou macarons
(2 mignardises par personne)

*Exemple : financier chocolat et ganache caramel, tarte citron lavande,
guimauve fleur d'orange, carré exotique, craquant noisette, tartelette fruits
de saison, financier pistache, fraise et hibiscus, tarte tatin abricot...*

Eaux minérales plate et gazeuse

(1L/personne)

Café & thé

TARIF

En 4 services 71,82€ HT soit **79,00€ TTC par personne**
Entrée (ou poisson), Plat, fromage, dessert

En 5 services 82,73€ HT soit **91,00€ TTC par personne**
Entrée, Poisson et Viande, fromage, dessert



Cocktail Buffet Méridional

Cocktail-Apéritif suivi d'un dîner servi à table ou au buffet

Cocktail apéritif composé ainsi :

- 13 pièces cocktail au choix
 - 3 pièces à l'accueil
 - 5 pièces froides
 - 5 pièces chaudes
- 1 poste animation

Repas servi à table ou au buffet

- Plat unique
- Fromage
- Dessert

TARIF

83,64€ HT soit **92,00€ TTC par personne**

*Tarif invités cocktail uniquement 26,36€ HT soit **29,00€ TTC** par personne.*

Cocktail-apéritif puis repas servi à table ou au buffet

Exemple de composition du cocktail

Pièces à l'accueil

Assortiment de petits feuilletés fondants pur beurre

Palmier à la tapenade, Roulé aux épinards, Carré citron confit saumon, Triangle au chorizo.
Volaille à l'aigre doux, Croustade saucisse, Mini allumettes variées.

Petits jardins Tapenade, courgette, féta, pousses de betterave

Gaspacho tomate à l'Andalouse

Pièces froides

Mini bun's caviar d'aubergine

Wrap

½ Jambon à l'os, fromage frais, laitue et cornichon
½ Volaille fermière façon Caesar

Verrines

½ Panacotta coco-maïs, crevette et pickles
½ Piquillos, fromage frais, chips de jambon de pays...

Brochette duo de melons, pastèque, menthe

Blinis de courgette, mascarpone au parmesan et crevette sauvage au curcuma

Petites brochettes

½ Involtini de jambon de pays et chèvre
½ Coppa, tomate confite et basilic

Pièces chaudes

Pique de veau et pruneau lardé

Pique de seiche en persillade

Mini burger Veggie

Mini vol-au-vent A la brandade de Nîmes

Poste animation

Découpe de jambon de pays et pain languedocien à la tomate

OU

Le Banc d'écailler

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

Repas

Le Plat principal

servi à table ou au buffet

Pavé de bœuf et sa sauce moutarde au moût de raisin
Pressé de pomme de terre et chichoumeille méridionale.

Cuisse de canette semi confite,
écrasé de patates douces aux épices et dès d'aubergines sautés.

Gigot d'agneau rôti au romarin
Pique de grenailles et tian de légumes d'été à la provençale.

Mignon de porcelet au thé vert
et son aubergine confite au four.

Fricassée de volaille aux olives Lucques sous chapeau lutté

Mijoté de bœuf façon gardianne sous chapeau lutté

Souris d'agneau piquée à l'ail des ours, (+3,00€ TTC)
Pomme Darphin et tombée de pousses d'épinards frais.

Nage de rouget de roche, lotte et seiche façon bouillabaisse,
pommes de terre fondantes et petits légumes glacés.

Rouille de seiche à la sétoise et son riz camarguais

Les Fromages

Trilogie de fromages à l'assiette
Brie ou Camembert, Roquefort ou Bleu des Causses, Laguiole ou Tommes aux trois laits
et pain aux céréales.

OU
Plateau en centre de table (+2€ TTC)
de fromages affinés des Hauts Cantons. (4 variétés au choix)
OU
Buffet de fromages (4 variétés)

Le Buffet de desserts

Pièce montée du Maître Pâtissier
(2 choux par personne)
et

Gâteaux des Mariés
(1 à variété à choisir dans la liste ci-après)
et

Petits fours frais et macarons
(2 par personne)

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

TARIF

83,64€ HT soit **92,00€ TTC par personne**
Cocktail apéritif puis repas

Tarif invités cocktail uniquement 26,36€ HT soit 29,00€ TTC par personne

Eaux minérales plate et gazeuse
(1L/personne)
Café & thé



Cocktail Buffet des Chefs

Cocktail-Apéritif puis repas servi au buffet ou en centre de table

Cocktail apéritif composé ainsi :

- 14 pièces cocktails au choix
 - 4 pièces à l'accueil
 - 5 pièces froides
 - 5 pièces chaudes
- 2 postes animation

Repas servi au buffet ou en centre de table

- Plat principal à partager
- Plateau de fromages
- Dessert

TARIF

92,73€ HT soit 102,00€ TTC par personne

Tarif invités cocktail uniquement 28,18€ HT soit 31,00€ TTC par personne.

Cocktail-Apéritif puis repas servi à table ou au buffet

Exemple de composition du cocktail

Pièces à l'accueil

Mini tartelette Pissaladière aux oignons doux et anchois

Petit pot du jardinier : crudités et sauce au choix

Gaspacho Courgette/menthe

Pièces froides

Mini millefeuille

½ Saumon fumé, pesto et mozzarella

½ Bœuf d'Aubrac, pesto, pain tomate

Bun's Jambon à l'os et beurre de truffe

Cuillère Poulpe mariné à l'huile de Picholine

Fleur de tête de moine et confit d'oignons

Crespéou aux légumes et au thon

Wrap Saumon fumé et algues wakamé

Pièces chaudes

Samossa de crevettes et sauce Thai

Tielle de Sète à la découpe

Mini croque-monsieur Jambon et emmental

Ciabatta de thon snacké à l'italienne

Mini burger bœuf d'Aubrac et Laguiole



Animations

Poste animation n°1 (1 animation au choix)

Le Saumon Gravlax

Recette norvégienne avec un saumon frais des mers du Nord, tranché sur place et servi sur toasts de pain noir et compotée de chou rouge ou gaufres tièdes et mascarpone.

OU

Le Bar à tomates et mozzarella

Découpe de tomates anciennes et de mozzarella, basilic fraîchement ciselé, huile d'olive des orgues.

OU

Le foie gras mi-cuit nature

Un foie moelleux proposé à la demande sur des pains variés (Pain d'épices, aux raisins, aux figues), et confit d'oignons ou chutney et fleur de sel de Camargue.

Poste animation n°2 (1 animation au choix)

Le Velouté frais de nos jardins, en smoothies

Préparation à base de légumes et fruits frais, mixés sur place au blender.
Gaspacho, Melon, Concombre, Carottes.

OU

Banc de l'écailler

Huîtres fraîches du bassin de Thau, présentées ouvertes sur un lit de glace pilée.

OU

Découpe de jambon de pays et pain languedocien à la tomate.



Repas

Service au buffet ou en centre de table

Plat principal à partager

Les Grillades

Viandes : bœuf ou volaille ou mignon de porc ou agneau ou magret
ou Poissons : lotte ou seiche ou espadon ou St Jacques ou crevettes sauvages.

Option brasero : 420€ TTC (possibilité de viande ET poisson avec cette option)

et/ou

La Découpe de viandes

Basse côte de Bœuf rôtie entière
ou gigot d'agneau braisé
ou magret de canard
ou poulet fermier entier...

(2 variétés au choix, servies émincées ou sur piques, au buffet,
à l'assiette ou en plats à partager)

ou

La côte de bœuf +3,00€ TTC

Découpée au buffet et/ou servie à table sur de grandes planches de bois, à partager.

Exemples d'accompagnements, servis au buffet ou sur table :

pommes grenailles au romarin, brochettes de légumes grillés, chichoumeille provençale...

(Sauce Tartare, Romarin-Thym, Crème d'artichaut au poivre blanc...)

Fromages

Plateau de fromages affinés des Hauts Cantons et son pain aux noix en
centre de table (+2€ TTC)

Roquefort, Laguiole, Chèvre fermier, Brie.

ou

Buffet de fromages (4 variétés)

Buffet de desserts

Pièce Montée du Maître pâtissier. (2 choux par personne)
et

Gâteaux des Mariés. (1 variété à choisir dans la liste ci-après)
et

Petits fours frais de cocktail et macarons (2 par personne)

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

Eaux minérales plate et gazeuse (1L/personne)

Café & thé

TARIF

92,73€ HT soit **102,00€ TTC par personne**
Cocktail buffet puis repas

Tarif invités cocktail uniquement 28,18€ HT soit **31,00€ TTC par personne**



Dîner Cocktail Languedocien

Cocktail-Apéritif puis dîner servi à table

Cocktail apéritif composé ainsi :

- 12 pièces cocktail au choix
 - 3 pièces à l'accueil
 - 5 pièces Languedoc et Hauts Cantons
 - 4 pièces Camargue et Provence
- 3 postes animation

Repas servi à table

- Plat unique
- Fromage
- Dessert

TARIF

96,36€ HT soit **106,00€ TTC par personne**

*Tarif invités cocktail uniquement 28,18€ HT soit **31,00€ TTC** par personne.*

Cocktail-Apéritif puis dîner servi à table

Exemple de composition du cocktail

Accueil

Mini tartelette Chèvre, miel des Cévennes et roquette

Fougasse XXL aux grattebons

½ **Petits jardins** Caviar d'aubergine, tomate cerise, basilic

Petit pot du jardinier : crudités et sauce au choix

Languedoc et Hauts Cantons

Spécialités d'ici Mini tielle de Sète

Samossa Féta à la menthe, tomate séchée et aubergine

Cracker Tataki de boeuf d'Aubrac, moût de raisin, parmesan

Camargue et Provence

Mini vol-au-vent à la brandade de Nîmes

Brochettes

½ Duo de tomates cerises, mozzarella et basilic

½ Magret, tomme et abricot

½ **Sarton** Aux piquillos (oeufs brouillés dans leur coquille)

Verrine Piquillos, fromage frais et chips de jambon de pays

Cuillère Saint jacques, citron vert et vanille

Roulé coppa aux figues sur blini au sarrasin

Poste animations (3 au choix)

Animations froides (2 au choix)

La découpe de jambon de pays et ses focaccias variées

Le coin des écaillers

Banc d'huîtres sur lit de glace pilée, pain de seigle et beurre demi-sel

La découpe de saumon Gravlax

Saumon mariné et finement tranché, servi sur de petites gaufres tièdes avec du mascarpone.

Le bar à tomates & mozzarella

Découpe de tomates anciennes et de mozzarella, basilic fraîchement ciselé, huile d'olive des orgues.

Animations chaudes (1 au choix)

Le foie gras poêlé

Juste saisi minute, il est servi chaud à la demande sur un assortiment de pains et confitures d'oignon et de figue.

Pique de lotte et gambas cuits au bouillon façon bouillabaisse

Plancha de volaille marinée ou de magret de canard ou d'agneau



Repas

Mise en bouche

en option +4,55€ HT soit **5,00 € TTC** – à choisir dans la liste ci-après

Plats

Viandes

Filet de canette saisi à feu vif sur réduction à la mûre
Tartelette aux oignons doux des Cévennes et petites carottes fanes glacées.

Duo de cuisse de canette et sa pique de magret, miel et citron
Pomme Anna et turban d'aubergines.

Baronnet de pigeonneau farci aux raisins de Corinthe sur velouté de figues
Écrasé de vitelotte aux fruits secs et figues rôties.

Filet de bœuf d'Aveyron saisi au four, coulis de cèpes de Lozère (+3,00€ TTC)
Tarte fine aux tomates cerises, écrasé de pommes de terre truffé et chips de légumes.

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

Ou les Poissons

Dos de Saumon rôti à l'unilatérale,
Crème d'oursin et écrasé de pomme de terre iodé aux algues.

Dos de cabillaud au chorizo et tatin d'aubergines confites au thym.

Sandre en croûte de bacon sur velours blanc au Noilly Prat (+3,00€ TTC)
risotto aux coques et pointes d'asperges.

Eaux minérales plate et gazeuse (1L/personne)

Café & thé

Fromages

Trilogie de fromages à l'assiette
Brie ou Camembert, Roquefort ou Bleu des Causses, Laguiole ou Tommes aux
trois laits
et pain aux céréales.

OU

Pélardon au miel de romarin sur tronçon de pomme rôtie.

OU

Pressé de brousse aux trois fromages relevés aux fines herbes.

OU

Plateau en centre de table (+2€ TTC)
de fromages affinés des Hauts Cantons (4 variétés au choix)

OU

Buffet de fromages (4 variétés)

Desserts

Pièce montée du Maître Pâtissier (3 choux par personne)
présentée en salle puis servie à l'assiette

OU

Gâteaux des Mariés (1 à 2 variétés à choisir dans la liste ci-après)
présentés en salle puis servis à l'assiette

OU

Assiette Gourmande
(trilogie de desserts)

OU

Dessert individuel servi à l'assiette

Puis, servis au buffet de soirée (2 mignardises par personne)
Petits fours frais sucrés et/ou macarons et/ou piques de fruits frais

TARIF

96,36€ HT soit **106,00€ TTC par personne**
Cocktail-Apéritif puis dîner servi à table avec plat, fromage et dessert

Tarif invités au cocktail uniquement 28,18€ HT soit **31,00€ TTC par personne**





Dîner Cocktail Terre & Mer

Cocktail-Apéritif puis dîner servi à table

Cocktail apéritif composé ainsi :

- 12 pièces cocktail au choix
 - 2 pièces à l'accueil
 - 4 pièces Côte Sud
 - 3 pièces Côte Mer
 - 3 pièces Côte Terre
- 4 postes animation

Repas servi à table

- Mise en bouche
- Plat unique
- Fromage
- Dessert

TARIF

109,09€ HT soit **120,00€ TTC par personne**

*Tarif invités cocktail uniquement 33,64€ HT soit **37,00€ TTC** par personne.*

Cocktail-Apéritif puis dîner servi à table

Exemple de composition du cocktail

Accueil

Assortiment de mini madeleines Olives/herbes de Provence – curry/coco – pesto/parmesan

Sablés salés Chantilly, Roquefort et noix

Côté Sud

Nougat de chèvre frais, cranberries, graines de courge

½ Sarton A la truffe (œufs brouillés dans leur coquille)

Côté Mer

Pique de Saint Jacques et chorizo

Croissant de langoustine à la verveine

Financier anis Filet de loup, suprême d'agrumes

Cuillère Tataki de thon, wasabi, chocolat blanc

Saint Jacques snackée à la truffe d'été sur pain toasté

Côté Terre

Pastilla foie gras, pignons et roquette

Mini burger Bœuf d'Aubrac et Laguiole

Dôme de foie gras, mascarpone à la truffe, piment d'Espelette

Roulé coppa aux figes sur blini au sarrasin

Poste animations (4 au choix)

Animations froides (2 au choix)

La découpe de jambon de pays et ses focaccias variées

Le coin des écaillers

Banc d'huîtres sur lit de glace pilée, pain de seigle et beurre demi-sel

La découpe de saumon Gravlax

Saumon mariné et finement tranché, servi sur de petites gaufres tièdes avec du mascarpone.

Le bar à tomates & mozzarella

Découpe de tomates anciennes et de mozzarella, basilic fraîchement ciselé, huile d'olive des orgues.

Animations chaudes (2 au choix)

Le foie gras poêlé

Juste saisi minute, il est servi chaud à la demande sur un assortiment de pains et confitures d'oignon et de figue.

Pique de lotte et gambas cuits au bouillon façon bouillabaisse

Plancha de volaille marinée ou **de magret de canard** ou **d'agneau**



Mise en bouche

A choisir dans la liste ci-après

Plats

Viandes

Carré d'agneau à la française en croûte languedocienne, trait de jus de viande
Espuma de céleri et mini aubergines surprise.

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

Suprême de pintade Rossini sur velours de Clairette d'Adissan
Wok de légumes confits, pommes rôties et oignons doux des Cévennes

Envolée de pigeon aux trois cuissons (rôti, confit, à l'étouffé) sur caramel d'épices
Tartelette de mini légumes façon jardin et cœurs de sucrites braisés

Médaille de filet de bœuf et mignon de veau,
sauce aux saveurs de truffe du Périgord
Aligot truffé et grappe de tomates rôties

Poissons

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

Soufflé de chair de langouste, cœur coulant aux herbes,
Médailles poêlés aux agrumes et salade folle

Ventrèche de thon à l'unilatérale, sauce vierge,
Mini courgettes sautées et écrasé de pomme de terre à l'huile du Vieux Moulin

Turban de sole de la côte bleue au four
Et huître de Thau gratinée, petits légumes glacés

Le Demi homard et sa pince (+3,00 € TTC)
Dariole homardine et tartelette aux asperges vertes

Eaux minérales plate et gazeuse (1L/personne)

Café & thé

Repas

Fromages

Trilogie de fromages à l'assiette
Brie ou Camembert, Roquefort ou Bleu des Causses, Laguiole ou Tommes aux trois laits
et pain aux céréales.

ou
Pélardon aux trois fromages relevés tronçon de pomme rôtie
ou
Pressé de brousse aux trois fromages relevés aux fines herbes
ou

Plateau en centre de table (+2€ TTC)
de fromages affinés des Hauts Cantons (4 variétés au choix)
ou
Buffet de fromages (4 variétés)

Desserts

servi à table ou au buffet

Pièce montée du Maître Pâtissier (3 choux par personne)
présentée en salle puis servie à l'assiette
ou
Gâteaux des Mariés (1 à 2 variétés à choisir dans la liste ci-après)
présenté en salle puis servi à l'assiette
ou
Assiette Gourmande
(trilogie de desserts)
ou
Dessert individuel servi à l'assiette

Puis, servis au buffet de soirée (2 mignardises par personne)
Petits fours frais sucrés et/ou macarons et/ou piques de fruits frais

TARIF

109,09€ HT soit **120,00€ TTC par personne**
Cocktail-apéritif puis dîner avec mise en bouche, plat, fromage et dessert

Tarif invités au cocktail uniquement 33,64€ HT soit 37,00€ TTC par personne



Cocktail Dînatoire

Partie Cocktail apéritif

- 5 pièces cocktail froides
- 4 pièces cocktail chaudes
- 2 postes animation froide
- 1 poste animation chaude

Partie Cocktail Dînatoire

- 4 pièces gourmandes froides
- 5 pièces gourmandes chaudes
- 1 Poste du Chef
- 1 Buffet de fromages (en option)

Partie sucrée

- Le dessert des mariés
- 2 pièces sucrées au choix
- 1 poste animation sucrée

TARIF

96,36€ HT soit 106,00€ TTC par personne
Service au buffet et passage au plateau sans mise de table

Exemple de composition du cocktail

Partie Vin d'Honneur

(9 pièces + 2 animations froides + 1 animation chaude au choix)

Pièces cocktail : 9 au choix

Pièces cocktail froides

Mini ball Abricot, fromage de chèvre et cranberries

Mini sablés salés

Sablé parmesan, tartare de bœuf mariné et noisettes ou

ou Sablé romarin, chèvre et abricot

ou Sablé citron aneth, fromage frais, saumon, concombre

ou Sablé œuf de caille et crème à la truffe*

Assortiment de mini piques fraîcheur

Pélardon-framboise, Saumon mariné-pomme verte,

Magret-fruit sec, Laguiole-raisin, Jambon de pays-melon

Gaspacho à l'Andalouse et sa petite paille

Nougat de chèvre frais, cranberries, gel de figue

Pièces cocktail chaudes

Assortiment de petits feuilletés fondants pur beurre

Coussin Roquefort, roulé saucisse, carré saumon, mini allumette
anchois gruyère, palmier tapenade, roulé jambon

Mini vol-au-vent

A la brandade de Nimes

ou aux petits gris

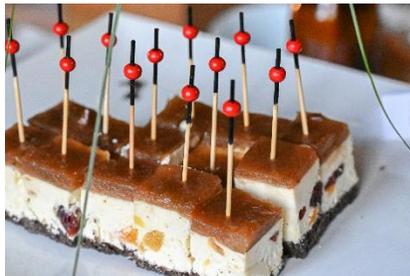
ou à la riste d'aubergine

Mini tartelettes

Chèvre, miel des Cévennes et roquette

ou Pissaladière aux oignons doux et anchois

Gyoza de légumes et sauce soja



Exemple de composition du cocktail

Partie Vin d'Honneur

(9 pièces + 2 animations froides + 1 animation chaude au choix)

Ateliers Animations froides : 2 au choix

La découpe de jambon de Pays, Pata Negra* ou de jambon à l'os Truffé*

Finement tranchés (20g par personne), servis sur des focaccias accompagnées de tomate concassée ou d'une fine sauce à l'estragon.

Le banc de l'écailler Prestige*

Assortiment de fruits de mer présentés sur un lit de glace de pilée : huîtres fraîches du bassin de Thau, Tartare d'huître et saumon, bulots, moules fraîches et crevettes sauvages
Accompagnés de leur sauce aïoli.

La découpe de saumon Gravlax

Saumon mariné et finement tranché, servi sur de petites gaufres avec du mascarpone.

Le foie gras maison

Mi-cuit nature ou
Trilogie de foie gras mi-cuit nature, à la framboise ou au cacao*
Le foie gras mi cuit maison est tranché sur demande et servi accompagné de confitures d'oignon et de figue et pains variés.

Le bar à tomates & mozzarella

Découpe de tomates anciennes et de mozzarella et straciatella, accompagnées d'huile d'olive des Orgues, herbes aromatiques et toppings variés

Le buffet de glaces et sorbets salés

Huile d'olive, tomate basilic, moutarde des Papes, poivron, roquette à la fleur de sel...

Les ceviches

Lotte, daurade ou cabillaud mariné.

Les toastinettes

Spécialités du midi toastées sur du pain grillé, à tartiner en libre service :
Caviar d'aubergine, caviar de tomates confites, tapenade ou brandade de Nîmes

* Nos animations prestiges font l'objet d'un supplément de +2,00€ TTC par personne / +4,00 € TTC pour les jambons

Ateliers Animations chaudes : 1 au choix

Les paniers vapeurs *

Noix de Saint Jacques ou crevettes sauvages cuites à l'asiatique en vapeur d'agrumes, d'anis ou de Noilly Prat.

Le foie gras poêlé

Juste saisi minute, servi chaud à la demande sur un assortiment de pains et confitures d'oignon et de figue.

Les woks - Piques ou cassolettes de viandes ou poissons, pochés minute – 1 variété au choix :

Agneau miel et citron, Canette à la sauce soja gingembre, Cabillaud en bouillon citronnelle, Coques et moules en marinière, St Jacques et crevettes sauvages en bouillon Thaï, Rouget et lotte façon bouillabaisse...

Les petites fritures - Servis minute dans des petits cornets – 1 variété au choix :

Lamelles de seiche panées ou acras de morue, ou tempura de gambas ou moules panées ou fritures de jols.

Les Ravioles

Ravioles de foie gras cuite minute dans un bouillon truffé*.
ou Ravioles de gambas cuite minute dans un bouillon artichaut et coriandre.

Les Tatakis minute

Saumon, thon, bœuf, canard, marinés et snackés minute pour être servis découpés en fins cubes.

La Brasucade de moules : 272,73€ HT soit **300,00€ TTC base 100 convives**

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



Partie Cocktail Dînatoire

(9 pièces, 1 buffet des Chefs, 1 buffet de fromages)

Pièces cocktail : 9 au choix

Pièces gourmandes froides

Sartons méridionaux (brouillade d'œufs servies dans leur coquille – 2 variétés au choix)
A la Nîmoise (brandade de morue)
ou A la Catalane (piquillos)
ou A la Cévenole (cèpes)
ou A la truffe (pièce prestige +1,00€ TTC)

Bodega

Panacotta de chèvre, concassé de tomates et crumble de noisettes

Mini bun's

Curry, volaille tandoori et cheddar
Jambon à l'os et beurre de truffe

Pièces gourmandes chaudes

Mini burger d'Aubrac au Laguiole

Tielle à la Sétoise au mètre

Samossa de crevette et sauce Thai

Pique de Saint jacques et chorizo

Découpe de croustade au mètre

Croque monsieur au mètre

Jambon emmental
Saumon



Poste du Chef

Service en brochettes et cassolettes

Brochette de viande (1 variété au choix) : bœuf d'Aubrac, volaille marinée, agneau aux herbes de Provence, magret de canard
Accompagnées de sauces en accord (béarnaise, moutarde au moût de raisin, tartare à l'estragon, rouille...).

Cassolette de poisson (1 variété au choix) : saint jacques sauce Noilly Prat, crevettes sauvages marinées au safran, dés de lotte façon bouillabaisse

Cassolette d'accompagnement (1 variété au choix) : Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive ou risotto au parmesan ou tian de légumes du soleil

+ **Option brasero** (plancha au feu de bois) : 381,82€ HT soit **420,00€ TTC**



Buffet de fromages des Hauts Cantons

Chèvre fermier, Laguiole, Roquefort, Tomme de Séverac

Accompagné de son pain aux céréales

Option + 3,00€ TTC

Partie sucrée

(Le dessert des mariés + 2 pièces sucrées et 1 animation sucrée au choix)

Le dessert des mariés

Pièce Montée du Maître pâtissier (2 choux par personne)

ou **Pyramide de macarons** (2 macarons par personne)

ou **Gâteaux des Mariés** (2 portions de gâteau à choisir dans la liste ci-après)

Les pièces sucrées (2 pièces au choix)

L'assortiment de petits fours frais sucrés : nos mignardises maison

Exemple : carré tout chocolat, tarte citron lavande, guimauve framboise et chocolat blanc, craquant noisette, tatin abricot, tartelette fruits de saison, chou exotique, financier pistache et fraise...

Les verrines sucrées

Mousse chocolat au lait infusé au tonka, salade de fruits, panacotta exotique ou aux fruits rouges, riz au lait au caramel fleur de sel

Les fruits frais

En piques, en bar, en salade ou en corbeille de fruits frais



Ateliers Animations sucrés : 1 au choix

Le buffet de glaces et sorbets, base 1 boule par personne

Les Mini Pavlova

Petites meringues garnies à la demande de crème chantilly et fruits rouges ou exotiques

La fontaine de chocolat

Accompagnée de piques de fruits frais, de chouquettes et de guimauves maison

Les mini crêpes

Mini crêpes et leurs toppings (pâte à tartiner, sucre, caramel beurre salé, confiture...)

La chantilly minute

Chouquettes, mini babas et mini tulipes garnis de chantilly maison à la demande

Les mini crèmes brûlées minute

Crèmes vanille ou agrume ou nutella ou framboise, caramélisées devant vos invités

Les mini babas et Rhum au choix

Parfumés à la demande avec rhum au choix : blanc, ambré, brun

Les piques de fruits flambés au Rhum, à la plancha

Eaux minérales plate et gazeuse (1L/personne)
Café & thé

TARIF

96,36€ HT soit **106,00 € TTC par personne**





Nos animations

Animation en option

5,00€ HT soit **5,50€ TTC par personne et par atelier**
(soit 2 pièces supplémentaires par personne)





Pour compléter votre cocktail

La découpe de jambon de Pays, Pata Negra* ou de jambon à l'os Truffé* ou de poitrine de porcelet caramélisé au miel et soja

Finement tranchés (20g par personne), servis sur des focaccias accompagnées de tomate concassée ou d'une fine sauce à l'estragon.

Banc de l'Ecailler

Huitres fraîches du bassin de Thau, présentées ouvertes sur un lit de glace pilée

Le banc de l'écailler Prestige*

Assortiment de fruits de mer présentés sur un lit de glace de pilée : huîtres fraîches du bassin de Thau, Tartare d'huître et saumon, bulots, moules fraîches et crevettes sauvages avec leur sauce aïoli.

La découpe de saumon Gravlax

Saumon mariné et finement tranché, servi sur de petites gaufres avec du mascarpone.

Le foie gras maison

Mi-cuit nature ou

Trilogie de foie gras mi-cuit nature, à la framboise ou au cacao*

Le foie gras mi cuit maison est tranché sur demande et servi accompagné de confitures d'oignon et de figue et pains variés.

Le bar à tomates & mozzarella

Découpe de tomates anciennes et de mozzarella et stracciatella, accompagnées d'huile d'olive des Orgues, herbes aromatiques et toppings variés

Le buffet de glaces et sorbets salés

Huile d'olive, tomate basilic, moutarde des Papes, poivron, roquette à la fleur de sel...

Les ceviches

Lotte, daurade ou cabillaud mariné.

Les toastinettes

Spécialités du midi toastées sur du pain grillé, à tartiner en libre service :

Caviar d'aubergine, caviar de tomates confites, tapenade ou brandade de Nîmes

* Nos animations prestigieuses font l'objet d'un supplément de +3,00€ TTC par personne / +4,50 € TTC pour les jambons



Les paniers vapeurs *

Noix de Saint Jacques ou crevettes sauvages cuites à l'asiatique en vapeur d'agrumes, d'anis ou de Noilly Prat.

Le foie gras poêlé

Juste saisi minute, servi chaud à la demande sur un assortiment de pains et confitures d'oignon et de figue.

Les planchas - *Piques de viandes ou de poissons, snackées minute et servis chauds, 2 à 3 variétés au choix :*
Bœuf d'Aubrac, volaille marinée, porcelet mariné au thym, agneau aux herbes de Provence, magret ou cœurs de canard.

Ou Thon, St Jacques, crevettes sauvages marinées, lotte, lamelle de calamar, seiche, espadon, couteau
Ou légumes frais

Accompagnées de sauces en accord (béarnaise, moutarde au moût de raisin, tartare à l'estragon, rouille...).

+ Option brasero (plancha au feu de bois) : 381,82€ HT soit **420,00€ TTC**

Les woks - *Piques ou cassolettes de viandes ou poissons, pochés minute – 1 variété au choix :*

Agneau miel et citron, Canette à la sauce soja gingembre, Cabillaud en bouillon citronnelle, Coques et moules en marinère, St Jacques et crevettes sauvages en bouillon Thaï, Rouget et lotte façon bouillabaisse...

Les petites fritures - *Servis minute dans des petits cornets – 1 variété au choix :*

Lamelles de seiche panées ou acras de morue, ou tempura de gambas ou moules panées ou fritures de jols.

Le fumage minute *Fumage instantané sous cloche – 1 variété au choix :*

Bœuf d'Aubrac au romarin, Saumon au thé matcha – Jambon au foin – Saint jacques et zestes d'agrumes.

Les Ravioles

Ravioles de foie gras cuite minute dans un bouillon truffé*.
ou Ravioles de gambas cuite minute dans un bouillon artichaut et coriandre.

Le Risotto à la Tomme de Séverac servi dans sa meule.

Les Tatakis minute

Saumon, thon, bœuf, canard, marinés et snackés minute pour être servis découpés en fins cubes.

La Brasucade de moules : 286,36€ HT soit **315,00€ TTC base 100 convives**

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

* Nos animations prestigieuses font l'objet d'un supplément de +3,00€ TTC par personne / +4,50€ TTC pour les jambons





Votre gâteau



Gâteaux des Mariés – Entremets au choix

Id'île	Dacquoise coco, mousse chocolat blanc, coulis passion-banane, crémeux mandarine
Craquant noisette	Biscuit chocolat, croustillant praliné, ganache gianduja et mousse praliné
Royal chocolat	Dacquoise chocolat, croustillant choco-praliné, mousse au chocolat
Amalfi	Moelleux citron, croustillant amandes, biscuit pistache
Sicilien	Génoise, ganache pistache, crémeux huile d'olives, tartare de fraises, fleur de bourrache
Fraisier ou framboisier	Génoise légère, fraises ou framboises fraîches, crème mousseline



Desserts individuels servis à l'assiette

Saint Honoré	Choux vanille, feuilletage croustillant, chantilly, langues de nougatines
Chou Paris Brest	Chou craquelin, crème pralinée et chantilly
Tarte citron meringué	Lemon curd et meringue à l'italienne
Pavlova aux fruits de saison	Meringue nappée de crème chantilly et recouverte de coulis de fruits de saison (fruits rouges, exotiques...)
Tarte aux fruits de saison	

Wedding ou Naked Cake (supplément 7,00€ TTC)

Gâteau génoise garni de crème et de fruits frais, recouvert d'une fine couche de pâte à sucre ou de crème.

Décoration à votre convenance : fleurs fraîches, éléments en pâte à sucre ou en chocolat...

Saveur au choix (nous consulter)





*Pour compléter votre
réception*



Nos compléments

- **Rafraichissements**
- **Mur à champagne**
- **Options boissons alcoolisées et non alcoolisées**
- **Vins & champagne**
- **Tireuse à bière**
- **Bar à cocktails**
- **Machine Nespresso**
- **Fontaine à champagne**
- **Location de verres/écocups**
- **Plateau de pièces sucrées : petits fours frais, verrines, macarons...**
- **Animations sucrées** : fontaine de chocolat, buffet de glaces et sorbets, bar à fruits frais, mini crèmes brûlées minute, candy bar...
- **Snack de nuit** : plateau de charcuteries et fromages, assortiment de mini gourmandises salées (mini burger d'Aubrac, mini croque-monsieur, mini hot-dog Aveyronnais)





*Les modalités de
commande*



Validation de notre devis par un bon pour accord

Arrhes de réservation : 1000 € à verser à la signature du contrat

Ces arrhes valident votre réservation pour une prestation de mariage à la date indiquée

Acompte de 20% de la prestation six mois avant la date de la réception

Acompte de 40% de la prestation trois mois avant la date de réception

Acompte de 30% de la prestation un mois avant la date de réception

Solde dans la semaine qui suit la réception

L'acceptation du présent devis tient lieu d'engagement ferme de réservation et signifie l'acceptation de nos conditions générales ci-après.

Le nombre de convives sera estimé 1 mois avant la réception, confirmé 5 jours ouvrés avant et servira de base à la facturation (augmenté de repas supplémentaires s'il y a lieu).

Modification des tarifs selon les charges imposées (charges sociales, TVA, et taxes) et les variations du coût des matières premières

Merci de préciser le numéro de la Commande, stipulé sur la facture Proforma lors de vos paiements par virement

**Faites le choix de la qualité et de la sérénité.
Nos équipes sont là pour vous y aider dès les premiers conseils,
jusqu'à l'aboutissement de votre réception de mariage.**

Gastronomiquement vôtre.



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 commandé de convives doit être annoncé et confirmé par mail, ou par courrier 30 jours ouvrés 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 en cas d'annulation dans les 10 jours calendaires précédant la date de la réception.

Prix – Paiement.

Les produits et prestations sont fournis aux prix en vigueur au moment de la passation de commande. Compte tenu de de la nature des produits en circuit court ou assujettis à des hausses de prix du marché (produits alimentaires notamment) nos tarifs sont susceptibles d'être modifiés et feront l'objet d'une révision de nos tarifs (Réf. indice INSEE).

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 de 1000€ à la réservation → 1er acompte de 20% à M-6 → 2^{ème} acompte de 40% à M-3 → 3^{ème} acompte de 30% à M-1 et solde restant 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 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.

Litiges – juridiction

Toute difficulté relative à la conclusion, ou à l'exécution des ventes et des prestations devra 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-organisateur 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. 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.

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 événements, 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.

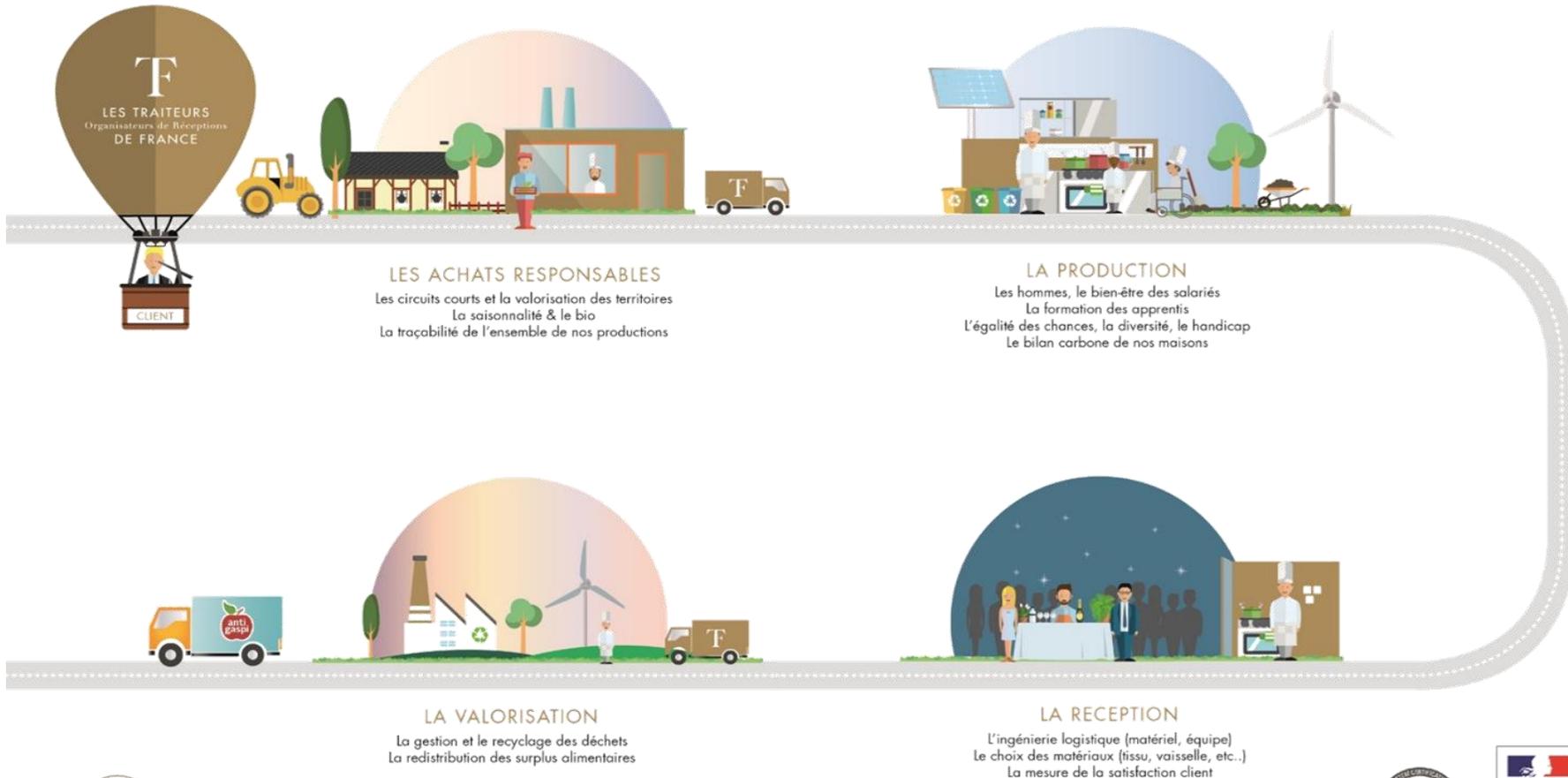
CABIRON TRAITEUR s'engage à apporter l'appui ainsi que les ressources nécessaires à ses équipes pour le respect, l'application et le suivi de sa politique de management responsable.

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.



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



Maison CABIRON, traiteur engagé et certifié ISO 2021 pour un événement responsable et durable.

