

RESTAURANT TRAITEUR LE VIC DE LOMAGNE

M. Xavier Charaux
"Cinq Sens à la Toque"
Maitre - Restaurateur
Arrêté préfectoral du 19/12/2013

1 PLACE DE L'HOTEL DE VILLE
SarL 5 sens à la toque
82120 LAVIT
Tél : 0563043215 et 0671235163
infolevicdelomagne@gmail.com



Vin d'Honneur

Forfait de boissons alcoolisées en exemple : (plusieurs verres)

- *Cocktail maison pétillant parfum à convenir 6 euros /pers
- *Soupe à la méthode champenoise 6 euros /pers
- *Punch Ou Sangria aux fruits rouges 6 euros /pers

Forfait boissons non alcoolisées cocktail de jus de fruits artisanal (82)
pétillant ou non: 4 euros /pers



Mises en bouche du cocktail :

Propositions de « mises en appétit » chaud et froid sous forme d'ateliers en tapas et mini verrines diverses. Sur la base de 1 euro par personne pour l'ensemble des convives si un repas assis en suivant est prévu . Les convives participants uniquement au cocktail vous seront facturés sur la base des autres invités .

Choix unique pour l'ensemble des convives .(1 mise bouche choisie X par l'ensemble des convives au choix)

***Nous travaillons exclusivement des produits frais . Il se peut que des petites modifications soient à noter , car nous sommes tributaires des arrivages.**

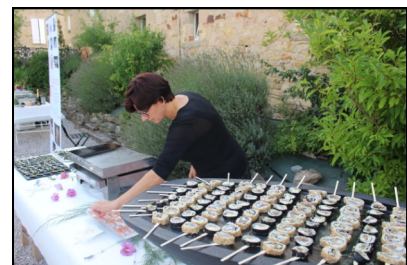
Du coté des Tapas : (1euro par pers au choix)

- Cuillère au cœur de Canard sauce Espagnole
- Accras de Morue à la sauge du jardin
- Pics de Tortillas en géométrie Latino
- Gressins de Jambon Vendéen à la roquette et parmesan
- Panier de crudités taillées en bâtonnets sauce anchoyade
- Tomates cerises caramélisées comme une pomme d'amour
- Mini boudin cocktail Antillais compotée de pommes fruits vanillées

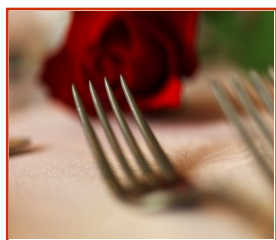


Clin d'œil Asiatique : (1euro par pers au choix)

- Samoussa au confit de viande épicée
- Sushi de poissons dans la tradition du soleil levant
- Raviole chinoise croustillante de crustacé au combava .
- Beignets de queues de Gambas à l' aigre - douce
- Cuillère chinoise Pavé de saumon au miel sésame , algue Nori.



RESTAURANT TRAITEUR LE VIC DE LOMAGNE



1 PLACE DE L'HOTEL DE VILLE
Sarl 5 sens à la toque
82120 LAVIT
Tél : 0563043215 et 0671235163
infolevicdelomagne@gmail.com



Nos mini verrines : (1euro par pers au choix)

- Nage d'écrevisses à la mangue
- Verrine de saumon fumé et huile de truffe
- Coulis de betteraves juste acidulé au balsamique
- Velouté de foie gras de Canard servi chaud
- Cuillère de caviar d'Aubergines et son gressins
- Gaspacho de melon rafraichi au Quercy des Iles



Nos feuilletés salés: (1 euro par pers au choix)

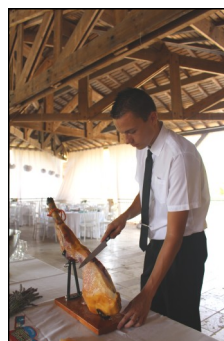
- Mini croissant au jambon de nos paysan
- Mini saucisse cocktail en feuilleté
- Gougère au saumon fumé et vieux parmesan
- Feuilleté de thon frais mariné à la moutarde et pavot



Atelier plancha « Cuisine spectacle »

- Frvolités de queues de scampis en « aller / retour » (2 euro par pers)

- Foie gras chaud de canard aux raisins (2 euro par pers)



Atelier découpage « Cuisine spectacle »

- Wrap de saumon mariné et ricotta condimentée (2 euro par pers)

- Découpe de lichettes de jambon Ibérique (2 euros par pers)



Atelier sous glace 3 pièces par pers

Dégustation de foie gras (250 euros par tranche de 50 couverts minimum)

- 1 /Carpaccio de canard gras à la croque au sel ,une confiture cuite au chaudron
- 2 /Foie gras de canard de garde mariné au vieil armagnac et toast grillés .
- 3/Maki de Foie gras de canard

Atelier Marin « Cuisine spectacle » 3 pièces par pers (250 euros par tranche de 50 couverts minimum)

- Demie -moule d'Espagne farcie en coquille et émulsion de beurre maître d'hôtel .
- Huitre fine de claire , vinaigre d'échalote et segments de citron
- Pic de saumon mariné au citron vert , baies roses et aneth .

Du Coté des enfants jusqu'à 9 ans :

A 16 euros

À 20 euros

Du coté des ados de 10 à 13 ans

***Dégustation des mises en bouches des grands !!!**

Pièce de bœuf Français et sa garniture du moment
Festivité de bonbon façon pièce montée

Si le choix des parents est sur la base du combiné à 47,50E
car les mises en bouches *sont beaucoup plus nombreux .

La même chose que les grands avec moins 25 % sur le total .



1 PLACE DE L'HOTEL DE VILLE
Sarl 5 sens à la toque
82120 LAVIT
Tél : 0563043215 et 0671235163
infolevicdelomagne@gmail.com



« FORMULE COMPLETE SANS ENTREE »



47,50 euros

Côté Cocktail



8 pièces de Mise en appétit page 1 et 2

Ainsi que

Un Atelier plancha « Cuisine spectacle » (1 pièce) page 2

Ou

Un atelier découpage « Cuisine spectacle » (1 pièce) page 2

Ainsi que

Un atelier sous glace Ou atelier Marin « Cuisine spectacle » 3 pièces page 2

Côté Repas



La patience des mariés (verrine)



Gaspacho andalou servi froid à l'huile de truffe

Ou

La Vichyssoise de petits pois légèrement mentholée

Ainsi que

Nos viandes ou poissons page 4 et 5
(Choix unique pour l'ensemble des convives)

Proposition de fromages affinés
(en option à convenir ensemble pour le tarif)



Ainsi que

Choix de nos desserts page 5

Ainsi que

Le buffet de café offert



Menu ado de 10 à 13 ans La même chose que les grands avec moins 25 % sur le total .

Menu enfants de 3 à 9 ans 20 euros

Dégustation des mises en bouches des grands !!!

Pièce de bœuf Français et sa garniture du moment

Festivité de bonbon façon pièce montée ..

RESTAURANT TRAITEUR LE VIC DE LOMAGNE



1 PLACE DE L'HOTEL DE VILLE
SarL 5 sens à la toque
82120 LAVIT
Tél : 0563043215 et 0671235163
infolevicdelomagne@gmail.com



Menu Gourmand à 37 € (entrée ou poisson , viande , dessert)

Menu Dégustation 47 €(soit une entrée , un poisson , une viande et un dessert)

Menu Dégustation Royale * 56 €

(soit un foie gras au choix , un demi homard , un filet de bœuf et un dessert)

Le fromage est à 4 euros . Pause vodka Pamplemousse 2 € Le buffet de café est à 1.5 €

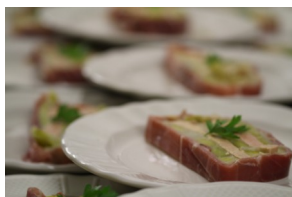
Le pain est compris dans la prestation . Autres menus à la carte sur simple demande.



Opéra de foie gras de Canard , miroir au café grand cru et biscuit Joconde . (entrée)

Ou

Verrine d'effiloché de poisson fin, vinaigrette d'agrumes , pancetta séchée et mousseline de caviar de hareng .(entrée)



Ou

Rôti de foie gras frais de Canard mi-cuit à la confiture de figes (entrée)

Ou

Compressé de jeunes poireaux au foie gras de Canard en chemise de jambon serrano. (entrée)

Ou

Saucisson noble de Saumon et foie gras de canard en décoction d'herbes fraîches . (entrée)

Ou

Véritable burrata au cœur crémeux , un millefeuille de tomates bio de plein champ. (entrée)

Ou

Jonque de côtelette de saumon mariné façon Gravelax , pain suédois et quenelle crémeuse à l'aneth (entrée)

Dos de cabillaud cuit à la plancha , vinaigrette de condiments aux Pimientos del piquillos et croustillant de jambon , une huile d'olive vierge des Baux de Provence. (poisson)

Ou

Demi Homard rôti au beurre de corail , huile de condiments flambé au vieil Armagnac *supplément de 5 €
Ou hormis le menu Royal

Roulade de filet de sabre flanqué de gambas , pomme purée au coulis de chorizo (poissons)

Morceau choisi d'un porcelet moelleux braisé à brun tout doucement au caviar de harengs (viande)

Ou

Coussinet de viande cuite à basse température (veau fermier, cochon noir ou magret de canard à la cendre)
tombée d'épinards , concassé de tomates ,
un fumet de champignons aux trompettes de la mort . (viande) * spécialité

RESTAURANT TRAITEUR LE VIC DE LOMAGNE



1 PLACE DE L'HOTEL DE VILLE
Sarl 5 sens à la toque
82120 LAVIT
Tél : 0563043215 et 0671235163
infolevicdelomagne@gmail.com



Aile de pintade fermière piqué de thym sous la peau
à la crème de morilles , ragout de fèves et petits légumes au lard paysan (viande)

Ou

« Méchoui » de viande et garniture à convenir ensemble .(tarif en fonction)

Ou

Gigot d'agneau laqué d'épices ,gâteau de pomme de terre « aux olives Lucques » jus court aux herbes des garrigues.

Ou

Filet de bœuf cuit à la plancha , pomme maxime , pimientos « del piquillos » farcis et giboulée de
girolles au vin Noir .

*supplément de 5€ hormis

le menu dégustation Royale

Déclinaison impromptue de fromages « d'ici et de là bas » à picorer sur ardoise

Pièce montée de macarons fourrés (supplément de 1 euro par pers)

Ou

-Pièce montée des mariés classique « 3 choux » par personne réalisé par un Maître Artisan Pâtissier

Ou

Pièce montée à thème (supplément de 1 euro par personne « nougatine ») réalisé par un Maître Artisan Pâtissier
(présenté avec show festif sur un brancard nappé et décoré avec des sujets) Parfums à convenir ...

Ou

Entremet « Soufflé glacé » présenté avec show festif :
fruits rouges, passion , noix de coco , café , pain d'épices, Hypocras, etc

Ou

Assiette gourmande du pâtissier .(mini desserts en assortiment « tendance gastronomique ») tartelette pomme ,
macaron artisanal , véritable chocolat liégeois , fruits rouges , panna cotta et coulis de saison .

Ou

Présentoir d'entremets dit « à l'Américaine » :
(présenté avec show festif sur un brancard nappé et décoré avec des sujets) Parfums à convenir ...

Choix unique pour l'ensemble des convives :
(sauf cas particuliers allergies , végétariens , musulmans et autres ...)
Merci de nous indiquer votre présélection et la joindre aux conditions signées ci après .



1 PLACE DE L'HOTEL DE VILLE
Sarl 5 sens à la toque
82120 LAVIT
Tél : 0563043215 et 0671235163
infolevicdelomagne@gmail.com



« Les accessibles » et lendemain de fêtes.

Merci de nous consulter pour toute demande spéciale ainsi que pour les cocktails dînatoires sucrés salés .

Le pain est compris dans la prestation . Autres menus à la carte sur simple demande.

Forfait boissons : 1 apéritif maison et 2 verres de vins en accord avec les plats 14 € idem plus 3 verres de vins 19 €

Carte de Pâtisserie maison de 4 à 6 euros sur simple demande / Ardoise de fromages sur la base de 6 personnes 18 €
Pause Vodka pamplemousse 1.5 € / Café 1.5 €

Coté Paëlla Royale : 20€ grosses crevettes bouquet , langoustines , moules , amandes , chorizo , lapin , poulet ,
calamars , petits pois , haricots verts ..

Menu « grill xxi » à 26 € Nos viandes sont Françaises et cuites à la braise ou au grill suivant les commodités .



Gros tendrons taillés dans la Poitrine de veau puis frottés et marinés à l'ail rose et épices .
Petits mignons de magret de canard gras laqué de saté .
Croustille de Travers de cochon noir de Bigorre comme je l'entends
Pomme de terre farcie au bleu basque et jambon paysan .

Menu Plancha « coté Mer » à 30 € Atelier Plancha de poissons fins , crustacés et coquillages à convenir .

Menu Câlin à 29 € Galantine de cochon aux épices douces **Ou** jonque de Saumon cru mariné façon gravlax
Cuisse de Canard de la « Maison Samaran » piqué d'ail **Ou**
Méchoui de Jambon de cochon (garniture : pomme grenaille confite à la graisse de canard)**Ou**
Parmentier de brandade de morue ,galette de pommes de terre , sucs de viandes .
Puis : Pâtisserie classique du moment à convenir ensemble

Menu Velours à 32 € 1 mise en appétit 1 entrée , le poisson ou la viande, le fromage et dessert à convenir ensemble

Menu Class affaire 35 € Deux mises en appétits .
Marbré de saumon fumé et de filets de rougets aux épices d'aromates et salade de roquette .
Cuisse de canard écrasé de pomme de terre , giboulée des sous bois .
Fromage et pâtisserie du moment à convenir ensemble

Menu buffet : 26euros choix avec * Livré sur les lieux , installation du buffet . Personnel de salle en option .
pour 46 euros tout est compris . Buffet personnalisé et plat chaud nous consulter .

Charcuteries midi pyrénéennes sur ardoise *
Salade de lentilles vertes du Puy au saumon fumé maison *
Salade tiède fantaisie tomate au pistou et vieux parmesan
Mini Atelier de foie gras mi cuit à basse température confiture de figues
Saumon décoré façon Belle-vue et son aioli **Ou** Bouquetière de fruits de Mer et crustacés
Croustilles de Travers de cochon noir de Bigorre servies froides *
Fromages locaux et confiture de cerise noire*
Pâtisserie du moment à convenir ensemble *



1 PLACE DE L'HOTEL DE VILLE
Sarl 5 sens à la toque
82120 LAVIT
Tél : 0563043215 et 0671235163
infolevicdelomagne@gmail.com



Nos Formules juste pour un cocktail Dinatoire « *salés- sucrés » (*suivant votre demande)

Pour vos réunions familiales , d'entreprise , politique etc ...

Livré et installé sur les lieux , personnel de salle en option à déterminer suivant le nombre de convives .
La vaisselle et les serviettes sont à usage unique . La verrerie est mise à disposition si les boissons sont fournies .
Nous consulter pour la tarification des ateliers .

Forfait soft drink : eau minérale , soda et jus de fruits 3 euros par pers

Verres fournis

Forfait de boissons alcoolisées en exemple : (plusieurs verres par pers.)

Verres fournis

- * Vin Aoc et champagne au tarif en vigueur .
- *Cocktail maison pétillant parfum à convenir. 6 euros /pers
- *Soupe à la méthode champenoise 6 euros /pers
- *Punch - Sangria aux fruits rouges 6 euros /pers



1er sens : 7 sortes de mises en appétit 9.09ht soit 10 euros ttc (tva 10 %)

7 salés froids au choix (merci de consulter les 2 précédentes pages)

2ème sens :10 sortes de mises en appétit 12.73ht soit 14 euros ttc (tva 10 %)

7 salés froids au choix et
3 sucrés comprenant: financier pistache , liégeois au chocolat ,congolais .



3ème sens :14 sortes de mises en appétit 18.18ht soit 20 euros ttc (tva 10 %)

6 salés froids au choix , 1 atelier découpage , 1 atelier plancha , 2 pics de minis fromages affinés et
4 sucrés comprenant : financier pistache , liégeois au chocolat ,congolais, mini macarons .

4ème sens : 17 sortes de mises en appétit 21.82 ht soit 24 euros ttc (tva 10 %)

9 salés froids et chauds , 1 atelier découpage , 1 atelier plancha , 2 pics de minis fromages affinés et
4 sucrés financier pistache , liégeois au chocolat ,congolais, mini macarons .

5ème sens : dégustation Royale autour de la truffe blanche ou noire:

(suivant la saison) nous consulter
45.45ht soit 50 euros ttc par personnes (tva 10%)



6ème sens : dégustation autour du caviar : nous consulter

Bouteille de champagne grande réserve offerte à partir de 6 personnes
90.91 ht soit 100 euros ttc par personne (tva 10%)

RESTAURANT TRAITEUR LE VIC DE LOMAGNE

NOS CONDITIONS :

Partant de la page 1 à la page 8 du présent devis signé ainsi que la feuille de conclusion restituée afin valider votre réservation .

Nous vous remercions de l'attention particulière que vous portez à notre établissement et nous nous réjouissons d'ores et déjà d'organiser ensemble ce repas . Ceci est une proposition . Pour tout renseignement complémentaire nous nous tenons à votre disposition .

Dégustation:

Nous vous proposons de venir tester notre table afin de mieux vous donner une idée de la qualité de notre cuisine , **le menu de votre dame (hors mis les boissons) vous sera offert sur la base de la présente tarification choisie .** Toute personne supplémentaire serait acceptée.

Boissons:

Il n'y aura pas de droit de bouchon si vous fournissez le vin l'eau le champagne pour la table .Pour le vin d'honneur les verres seront fournis seulement si vous nous sollicitez pour les boissons .Toutefois nous pourrions vous faire une proposition pour la globalité des boissons et des alcools .

Personnel:

Je tiens à votre disposition mon équipe pour cette date .(A partir de 2 h du matin mon personnel sera rémunéré par vos soins dans la globalité au nom de l'établissement .) **Les extras suivant le besoin seront payés en chèque emploi Service sur la base de 12€/h .** Cela vous permet de récupérer 50% du montant global des extras sur la déclaration de votre prochain avis d'imposition.

Matériel :

Nous fournissons l'ensemble du matériel dans la limite de possibilité de notre stock .(vaisselle ,couverts ,verres et tasses à café pour la table) Nous ne fournissons pas les chapiteaux ,les tables , les chaises , les housses de chaise , le nappage , le matériel et les verres à bière.

Toutefois , nous pouvons nous occuper sans aucun problème de la logistique globale de la prestation car nous avons des partenaires à tarif préférentiel . (nappagesdéco) Votre côte part location sera payée par vos soins suivant le besoin et devis signé .

La mise en place de la salle (carcasse : tables , chaises , nappage)devra être faite par vos soins au plus tard la veille du repas.

Merci de prévoir 10 tables rectangulaires par tranche de 100 convives pour notre service (buffets , cocktail et cuisine) . Tout notre matériel sera récupéré dans sa globalité à la fin de manifestation , **n'oubliez pas d'acheter des jetables ou de louer des verres pour finir la soirée .**

Gâteau d'apparat : de type « Pièces montées en croquembouches » ,seront élaborées par un partenaire artisan pâtissier de renommée nous déclinons donc toute responsabilité sur celles-ci . Pour toute rétrocession du dessert nous enlevons 2.5 euros sur le cout du menu mais fournissons quand même la vaisselle .

TVA Et taxes :

Nos prix s entendent TTC sur la base du taux de tva en vigueur soit 10% ou 20% suivant les situations .

Toute modification du taux de tva ou ajout de taxes diverses seront répercutés sur nos prix .Seul le taux de tva applicable le jour de la facturation sera pris en compte .

Musique :

L'animation musicale n'est pas de notre ressort , il vous appartient de vous mettre en conformité avec les organismes sociaux compétents . Nous ne fournissons pas le matériel nécessaire à son installation (table, nappe , électricité ect ...)

Nettoyage:

Nous n'assurons pas le nettoyage , ni le rangement de la salle de réception excepté les locaux servant de cuisine .

Electricité :

Pour le bon déroulement de la prestation nous avons besoin de 40 ampères en triphasé . Sinon nous serons obligés de faire appel à un partenaire pour louer potentiellement du matériel de remise en température en 220 v sauf si les locaux en sont déjà pourvus .

Redevance

Toute perception de loyer, taxe ou redevance au titre du traiteur par le loueur de la salle , vous sera facturé en sus.

Réservation:

Une date ne sera définitivement réservée qu'après versement d'un chèque d'acompte représentant 1/3 du montant global du devis choisi suivi d'un second 1 mois jour pour jour avant la date retenue. En cas d'annulation ,la totalité des acomptes seront conservés et seront la propriété des 5 sens à la toque .

Divers

Toute détérioration , vol ou perte de notre matériel ainsi que celui de location vous sera facturé sur la base du remplacement au tarif en vigueur . Votre responsabilité sera donc engagée, merci de prévoir une assurance à cet effet .

Les espaces de cuisine devront être libres et nettoyés avant notre arrivée .

Facturation .

Nous vous demandons de nous communiquer le nombre définitif de vos convives 1 mois jour pour jour avant la date retenue, votre second acompte viendra conforter votre validation ce même jour avec notre feuille de conclusion du contrat . Seul ce nombre de convives sera pris en compte lors de l'établissement de la facture finale **qui devra être soldée au plus tard à l'issue du repas et de notre prestation .**

Bon pour Accord pour la prestation du

Date Signature et nom du client

Le traiteur