

Audemar

Traiteur



Cocktail - Déjeunatoire - Dînatoire

Service à emporter

Livraison possible nous consulter - Formule pour minimum 16 personnes

Nous pouvons être amenés à modifier la composition des pièces proposées dans l'intérêt du client.

Cocktail

Assortiment de 3 canapés froids Déclinaison de 4 feuilletés croustillants	6.50€
Assortiment de 6 canapés froids Déclinaison de 4 lunchs sucrés	14.60€
Assortiment de 6 canapés froids Rillettes de canard à tartiner Déclinaison de 2 lunchs sucrés	12.30€
Assortiment de 5 canapés froids Assortiment de 3 bouchées chaudes (remise en température) Assortiment de 2 douceurs	12.70€
Assortiment de 4 canapés froids Assortiment de 3 bouchées chaudes (remise en température) Brochette de légumes Assortiment de 2 douceurs	13.40€



Cocktail lunch

Assortiment de 5 pièces froides Chiffonnade de jambon Serrano pain Con tomate Tortillât plate a la pomme de terre Tartine de chèvre au miel, roquette Brochette de fruits	13€
Assortiment de 4 pièces froides sur plateaux Verrine émincé d'endive avec jambon et tomates cerises Navette au saumon coriandre Focaccia au filet de volaille sauce burger Ardoise de büchettes de fromages confiture de cerise	12.50€
Assortiments de 5 pièces froides sur plateaux Pâté en croûte brochette de condiment Omelette plate provençale Wraps salade corail sauce cocktail Mini sandwich tomate salade émincé de canard Panna cota aux fruits rouges	16.20€



Cocktail dînatoire

Chiffonnade de jambon Serrano pain con tomate

Wraps surimi sauce cocktail roquette
Panier de légumes à croquer et ses sauces
Blinis mousseline de citron saumon gravlax
Verrine tartare de tomate guacamole
Navette de bœuf sauce moutarde roquette
Pain Nordique émincé de volaille au curry
Mousse au chocolat, tiramisu, blanc mangé au coulis de fruits rouge

23.40€

Cocktail dînatoire

Opéra de canard au porto

Gaspacho Andalous brunoise de poivrons
Domino de thon sashimi wakamé
Verrine de langues d'oiseaux aux œufs de saumon
Tartine de bœuf sauce tartare
Petite ratatouille Niçoise et son whigs de poulet mariné
Ardoise de bûchettes de fromages confiture de cerise
Mousse au citron, déclinaison de macarons, petite salade de fruits frais

22.70€



Cocktail dînatoire

***Assortiment de 5 canapés froids**

Ardoise de charcuteries de Lacaune (pain de campagne)
Panier de légumes à croquer et ses sauces
Verrine tartare de tomate guacamole
Navette de bœuf sauce moutarde roquette
Fusette au brie de Meaux
Brochettes de fruits frais, tiramisu

20.30€





Les assortiments de canapés froids

Moelleux aux olives saumon gravlax
Mini choux aux écrevisses sauce samurai
Canapé au mascarpone basilic tomate cerise bille de mozza
Roulé de saumon au fromage, ciboulette
Canapé chutney, filet de magret fumé
Eclair a la crème de canard au porto
Domino de thon sashimi au wakame
Macaron au foie gras à l'Espelette
Rillettes de sardines au citron caviar
Wraps au surimi roquette
Œuf de caille miroir, pavo
Focaccia caviar d aubergine
Mousseline de saumon a l'aneth
Moelleux au poivron émincé de scampi

Les assortiments de bouchées chaudes

Mini croque végétarien
Mini croque Monsieur
Mini noix de St Jacques persillé beurre échiné
Gougeonnette de flétan
Roulé aux trois fromages
Mini nems aux crevettes
Sucette à la chèvre au bacon
Churros au wasabi
Mini pastel à la tomate
Mini pastel aux poireaux
Mini samoussas

Nous pouvons vous proposer sur devis,
un service traiteur avec nappage, vaisselle, service, déco, boissons.

Conditions générales de vente du Domaine du Moulin Haut

Article 1- Capacité du Domaine

Domaine du XVIII siècle dans un parc ombragé de 2.5 ha, arbres centenaires, plan d'eau, gloriette, charmille très ombragée de buis, treille ombragée, bassins et plans d'eau, belles statues, bancs.

Moulin à aube horizontale et son petit musée avec ses outils d'antan.

Maison de caractère en pierre avec cour intérieure engazonnée, de 160 m2.

Préau de 120m2 avec cheminée.

Salle de réception avec ses pierres apparentes de 160m2 très agréable,

Climatisée avec renouvellement d'air, pourvue d'un éclairage modulable, avec variateur, leed Salle pouvant accueillir des enfants en bas âge.

Salon 50m2 très chaleureux, bar avec vieux alcools et cave à cigares, sur demande.

Parking, pouvant accueillir plus de 150 voitures.

Parc et parking éclairés.

WC pour table à langer pour les nourrissons

Le domaine est composé :

- d'une grande salle avec tables rondes pouvant accueillir 150 personnes
- d'un préau avec tables rondes pouvant accueillir 70 personnes
- d'un salon avec tables rondes pouvant accueillir 35 personnes
- d'une cour intérieure avec tables rondes pouvant accueillir 140 personnes
- d'un parc avec possibilité d'extension sous chapiteau pouvant accueillir 400 personnes et plus.

Article 2- Conditions de réservation

Le Domaine est loué le samedi à partir de 9 heures du matin et jusqu'au dimanche 5 heures du matin. Montant de la location, veuillez nous consulter (possibilité de mise à disposition à partir du vendredi après midi selon disponibilités).

Possibilité de prolongation pour la journée du dimanche jusqu'à 17 heures avec une location de 600€

La réservation du Domaine pour la date convenue ne sera effective qu'après le versement par le client et l'encaissement par la société « Rôtisserie de L'Albinque » d'un chèque d'acompte représentant 50 % du prix TTC de la location du Domaine.

Aucun remboursement ne sera effectué sur les acomptes.

Le règlement du solde du montant de la location devra intervenir 1 mois minimum avant la date prévue pour la manifestation.

Un chèque de 50€ sera à régler pour diffusion de musique (Sacem droit d'auteur).

Article 3- Etat des lieux

Un état des lieux des locaux et un inventaire du mobilier et du matériel seront établis entre les deux parties, l'organisateur devra rendre les lieux, le mobilier et le matériel dans le même état que lors de la mise à disposition.

Un chèque de caution d'un montant de 2.000 € sera demandé à l'issue de l'état des lieux.

En cas de détérioration constatée du fait du client, le coût de remise en état pourra être réclamé à ce dernier,

indépendamment des dommages et intérêts couvrant les charges d'immobilisation éventuelles.

Article 4- Règlement

Le client veillera à la conformité de son matériel au regard des normes de sécurité en vigueur.

La musique à l'extérieur est tolérée jusqu'à 22 heures.

Dans la salle, les portes devront être fermées à partir de 22 heures afin d'éviter toute nuisance au voisinage.

Tout aménagement, toute décoration supplémentaire des locaux devront être autorisés.

Ces aménagements ne devront entraîner aucune détérioration des murs ou du sol et devront être ôtés au jour et heure convenus (utilisation de pointes, punaises, colle, ... sur les murs prohibé)

Interdictions :

- Feux d'artifices et pétards
- Confettis, serpentins et mousse...
- Jeux de ballon dans le patio
- Baignade
- Animaux (y compris chiens tenus en laisse)

Article 5- Conditions d'annulation

Pour toute réservation annulée 30 jours minimum avant la date prévue pour la manifestation, seul le montant de l'acompte versé sera facturé et intégralement conservé par le loueur.

Pour toute réservation annulée moins de 30 jours avant la date prévue pour la manifestation, la location sera facturée intégralement.

Article 6- Sécurité

Le client est responsable de ses invités

Le client est responsable de la surveillance des enfants

La présence d'une ou de plusieurs Baby-sitters suivant le nombre des enfants est obligatoire

La rémunération de la ou des Baby-sitters reste à la charge du client

La vitesse sur le Domaine est limitée à 10 Km/h

Le parking à la disposition des invités n'est pas gardé et le loueur décline toute responsabilité en cas de vol, dégradation ou autre.

Article 7- Restauration

Toute la partie restauration est gérée par nous même selon les conditions générales de vente de notre activité « Traiteur » a laquelle il convient de se rapporter.

Aucune nourriture venant de l'extérieur n'est autorisée
Aucun droit de bouchon ne sera demandé pour le service du vin

Une chambre froide est à votre disposition pour toutes les boissons

Le choix retenu pour le cocktail ainsi que pour le repas doit nous être communiqué 3 mois minimum avant la date retenue.

Le nombre définitif d'invités pour le cocktail ainsi que pour le repas doit nous être communiqué par écrit 8 jours minimum avant la date retenue.

Article 8- Dommages et intérêts, clause pénale

En cas de non- paiement des factures à leurs échéance, les sommes dues porteront intérêt de plein droit et sans mise en demeure préalable, au taux appliqué par la banque centrale européenne majorée de 10 points, conformément aux dispositions des articles l'441-3 et l'441-6 du code de commerce.

En outre, tout retard dans le paiement entraîne de plein droit, à la charge du client, une indemnité fixée à titre de

clause pénale à 15% du montant de la facture impayée.

Article 9- Attribution de juridiction

En cas de litige les parties admettent la compétence du tribunal de commerce de Castres.

À

Signature client