



MENUS

CHÈRE MADAME, CHER MONSIEUR

Vous souhaitez une prestation « Sur mesure » et « Clefs en main » ?
Nous avons le plaisir de vous proposer cette plaquette « Menus ».
Tous nos prix sont H.T et comprennent :

- La prestation livrée dans un rayon de 20Km.
- L'art de la table (vaisselle, verrerie, couverts, nappage et serviettes)
- Le personnel
- Le pain
- le café



LES MENUS

**MINIMUM POUR
25 PERSONNES**



MENU « BRASSERIE »

Entrée

- Œuf poché, poêlée de champignons et jus de viande.
- Cassolette de chipirons basquaise
- Salade Caesar au poulet croustillant

Plat

- Filet de dorade rôti, beurre blanc, et pommes vapeur
- Merlu à l'espagnole, ail frit, padron et mousseline de carottes
- Mignon de porc aux deux moutardes et gratin de patates douces
- Emincé de bœuf grillé, sauce béarnaise et légumes de saison

Dessert

- Moelleux au chocolat, crème vanillée
- Crème catalane
- Entremet fruité (mousse fruits rouges, biscuit dacquoise amande, confit de framboise et mousse fromage blanc)
- Entremet chocolaté (mousse chocolat noir 64 %, biscuit chocolat, croustillant praliné)

Café



MENU «PRESQUE TOUT TAPAS»

Entrée

- 3 tapas, 3 bouchées, 3 pièces cocktail.
- Tataki de thon au ras el-hanout, coulis aux deux poivrons et jeunes pousses
- Crépinette de bœuf, champignons sauvages et jus lié au foie gras

Plat

- Filet de rouget grillé, écrasé de pomme de terre Agatha à l'huile vierge, pickles et beurre blanc
- Canette en basse température, légumes croquants et jus de viande

Dessert

- Pavlova :
 - En hiver : chantilly marron, mûre et coque croustillante
 - En été : confit framboise fraîches, ganache citron vert et poudre de violette
- Ananas rôti au miel épicé et flambé au rhum, glace vanille et tuile

Café



MENU PLAISIR

Mise en bouche :

Selon de l'inspiration du Chef

Entrée

- Consommé de légumes, foie gras poêlé et lamelle de truffe
- Tartare de truite de Banka mariné, espuma curry vert
- Céviche de daurade, fraîcheur d'avocat et agrumes

Plat

- Filet de Saint Pierre snacké, risotto à l'Ossau Iraty et huile d'olives noires
- Pièce de veau en basse température, pomme de terre confits au beurre et crème de morilles

Dessert

- Tartelette chocolat et noix de pécan, crème mascarpone au poivre rouge
- Macaron aux fruits du moment et son crémeux
- Trilogie de desserts : Entremet (mousse vanille, confit de mangue, financier chocolat, crumble praliné) - Choux (mousse praliné, coulis caramel) - Tarte (citron meringué, sablé breton)

Café



MENU DÉGUSTATION

Le foie gras :

Mi-cuit, chutney d'oignons au Patxaran, piment d'Espelette

La langoustine :

Raviole de langoustine, citron vert et soja, émulsion coco

Le turbot :

Rôti, jus de viande, pickles,
En été : asperges vertes crues et cuites
En hiver : Légumes oubliés poêlées

Le bœuf :

Le filet fumé au bois d'hêtres, beurre de carottes, légumes glacés

Fromage :

Brie à la truffe noire, mesclun

Dessert :

Biscuit, crumble passion, mousseline vanille, fraise fraîche, quenelle ganache montée, gel citron vert basilic

Café



LES AMUSES BOUCHES

VOUS SOUHAITEZ ANIMER VOTRE
REPAS D'UN APÉRITIF CONVIVAL,
NOUS VOUS PROPOSONS QUELQUES
CHOIX GOURMANDS



LES TAPAS

- Crème de petits pois wasabi et maquereau fumé
- Sablé chorizo, tomate confite & fruits secs
- Blinis à la crème d'avocat, crevette au Saté
- Club sandwich pastrami, péquillos & roquette
- Crème de légumes & chips de ventrèche
- Rillettes de merlu à l'ail confit sur blinis
- Navette de magret fumé, compotée d'oignons et abricots secs
- Chou sésame & mousse de légumes thaï
- Wrapps boudin & pomme fruit
- Toast d'axoa, chantilly de poivrons
- Tortillas de « patatas »
- Rillettes de sardines à l'estragon sur toast
- Bavaroise basquaise, piperade et chips de jambon
- Toast lomo basse température, chutney d'oignons au café



LES BOUCHÉES

- Pannacotta citron ciboulette & gambas
- Œuf brouillé sur tartelette & bacon
- Crème brûlée au foie gras
- Le thon de nos côtes façon tataki & wakamé
- Pannacotta volaille, coulis de poivrons ou crème de champignons
- Rouleau de printemps aux crevettes
- Pain d'épices & mousse de foie gras
- Cube de saumon gravlax, crème de wasabi
- Tataki de bœuf mariné, crème de raifort
- Tartare de truite de Banka aux agrumes
- Fromage frais, crocs légumes et pesto rosso
- Tartare de daurade et mousse de betterave
- Tartelette mousse de chèvre, courgette rôties et réduction balsamique
- Chausson de grison et crème aux cèpes



LES COCKTAILS (PIÈCES CHAUDES)

- Croustillant de cochon Basquaise
- Tempura de gambas à la menthe
- Sucette de chèvre au miel & fines herbes
- Croquette de morue ou jambon « comme en Espagne »
- Nem de légumes au curry
- Cromesquis de boudin basque & pomme fruit confite
- Accras de morue légèrement pimenté
- Planchette de canard laqué aux épices
- Planchette de bœuf grillé, sel maison



NOS PLATEAUX À PARTAGER



LE PLATEAU CROCS LÉGUMES

Déclinaison de légumes crus taillés petits, accompagnés de sauces Maison : Fromage blanc citronné au herbes, sauce cocktail et Caesar

- Tomates cerises
- Concombres
- Poivrons
- Courgettes
- Carottes
- Brocolis
- Choux fleur
- Champignons

Plateau 10 personnes



LE PLATEAU SAUMON GRAVLAX ET/OU FUMÉ MAISON

*Fines tranches de saumon mariné
et/ou fumé dans notre fumoir,
accompagnées de citrons et crème
à la ciboulette.*

Plateau 10 personnes



LE PLATEAU CHIFFONNADE DE JAMBON DU PAYS

*Chiffonnade de jambon du Pays accompagnée
de croûtons et guindillas.*

Plateau 10 personnes



LES ANIMATIONS DEVANT LES CLIENTS

**ELLES SE PRÉSENTENT
SOUS FORME D'ATELIER**
A THÈMES SCÉNOGRAPHIQUES,
AVEC UN CHEF QUI ÉLABORE DES
PRÉPARATIONS MINUTE DEVANT
VOS CONVIVES.

MINIMUM 50 PERSONNES



ATELIER DE L'ÉCAILLER

Huîtres Marennes d'Oléron
n°3 servies avec pains de
seigle, citrons, beurre salé et
vinaigre à l'échalote.

Autres choix disponibles

3 pièces par pers.



ATELIER JAMBON

*Découpe de fines tranches
de jambon de pays.*

Servies avec du « pan con
tomate » (Pain grillé, ail,
tomate et huile d'olive)

3 pièces par pers.



ATELIER MINI BURGER (FOIE GRAS, VEAU ESTRAGON ET AGNEAU)

Montage de mini burger en
assortiment

3 pièces par pers.



ATELIER SAUMON

Découpe de saumon mariné «gravlax» et saumon fumé Maison.

Servi avec une sauce fromage blanc, citron et ciboulette

3 pièces par pers.

ATELIER TARTINE

Grosses tartines toastées au moment sur une plancha puis taillées en fingers.

2 recettes au choix :

- Tartine gourmande « landaise » : Magret fumé, chutney d'oignons et abricots secs
- Tartine gourmande « Luzienne » : Thon frais, escabèche et pistou
- Tartine gourmande « Pêcheur » : Saint Jacques, fondue de poireaux et zestes d'agrumes
- Tartine gourmande « Eskualdun » : Lomo, piperade et guindillas

3 pièces par pers.

ATELIER FOIE GRAS

Découpe de foie gras mi-cuit en deux façons (au rhum vieux et pain d'épices)

Servi avec un chutney de fruits et pain de campagne.

3 pièces par pers.

ATELIER TALOA DE BREBIS – XINGAR

Cuisson plancha de mini taloa au fromage de brebis et ventrèche du Pays.

3 pièces par pers.

ATELIER PLANCHA

Noix de Saint Jacques et/ou Gambas marinées au Kumbawa puis cuites Plancha

ATELIER CHIPIRONS

Chipirons déglacés aux xipister, serrano et piment d'Espelette

3 pièces par pers.



MENU ENFANT

BUFFET ENFANT

MENU PRESTATAIRE



MENU ENFANT

*Pour les enfants, nous établirons un menu spécifique avec mise à disposition de bonbons et soda.
Nous vous informons que nous pouvons mettre à votre disposition une baby-sitter qui se chargera de la garde des enfants.*

Exemple de Menu

Chiffonnade de Jambon et Melon

Suprême de Volaille, Gratin Dauphinois

Gâteau au Chocolat

Assortiment de Bonbons



BUFFET ENFANT

Les enfants dînent pendant le cocktail ou après le cocktail.

Nous leur dressons un buffet nappé avec gobelets et serviettes jetables, composé de :

Minis sandwiches

Brochettes tomates Mozzarella

Minis hamburgers

Assortiment de mignardises

Bonbons

Coca cola, jus d'orange, eau plate



NOS BOISSONS



NOS COCKTAILS SERVIS EN VASQUE

- Bonbonne de 5L Cocktail Txé (Izarra et Kas citron)

env. 35 verres

- Vasque de Sangria de 5L

env. 25 verres

- Vasque de Planteur de 5L

env. 25 verres

Fût de bière pression Pelforth 20L

env. 80 verres

Alcools forts
(Whisky, Pastis, Gin, Porto, Vodka, Martini...)

À la bouteille

LES SOFT

Pendant l'apéritif, nous vous proposons un forfait à volonté à 2,50€ par personne comprenant :

Les boissons sans alcool du cocktail :
Coca-Cola, jus d'orange, eaux plates, eaux gazeuses

Forfait par pers.



NOTRE SÉLECTION DE VINS

Vous trouverez ci-dessous un choix de quelques vins parmi notre large gamme.

Nous pouvons étudier toute autre demande en fonction de vos attentes.

Vous fournissez les boissons alcoolisées ?

Pas de droits de bouchon.

Nous facturons 4,00€ par personne pour la gestion de vos boissons, comprenant la verrerie, le glaçage, l'ouverture, le service et la remise dans leur cartons d'origine pour contrôle.

Ce forfait ne comprend pas la livraison, ni la gestion de l'évacuation des bouteilles vides.

BLANCS :

Rueda

Chardonay

Jurançon

ROSÉS :

Côte de Gascogne

Côte de Provence

ROUGES :

1ères Côtes de Bordeaux

Rioja

Côte du Rhône

CHAMPAGNES :

Louis de Sacy

Louis Roederer



NOS PRESTATIONS



LE PERSONNEL (COMPRIS DANS LA PRESTATION)

*Voici la composition de notre équipe
pour assurer votre prestation :*

- 1 maître d'hôtel responsable
- 1 serveur pour 30 convives en repas assis
- 1 chef de Cuisine et sa brigade

Nous débutons 3 heures avant la prestation (transport, vérification du matériel, mise en place) pour 4 heures de service .



ART DE LA TABLE (COMPRIS DANS LA PRESTATION)

*Une attention toute particulière sera portée à l'art de la table.
Ne disposant pas de matériel en interne, nous faisons appel
à des sociétés de location assurant ainsi une qualité et une
esthétique correspondants aux attentes de nos clients.*

Pour l'apéritif :

- la verrerie adaptée au choix des boissons
- le nappage des buffets en rouleaux noirs et serviettes mandarines

Pour le repas :

- la verrerie 19 cl et 24,5 cl modèle « élégance »
- les couverts en inox modèle « Régents »
- les assiettes diamètre 27cm et 21cm « ronde fine »
- le nappage et serviettes en coton blanc satiné

LES CONDITIONS DE VENTE

Nos tarifs s'entendent en HT.
Tous nos produits sont frais et
réalisés sur commande.

Article 1 : Commande

Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve du client à ces Conditions Générales de vente.

Article 2 : Conditions de paiement

Toute confirmation de commande devra être accompagnée d'un chèque d'acompte de 30% du montant HT, ainsi que le devis signé accompagné de la mention : Bon pour accord. Le solde comptant sera versé le lendemain de la prestation.

Article 3 : Modalités de paiement

En cas de retard de règlement, le client sera redevable du paiement d'une indemnité calculée jour par jour sur la base du taux d'intérêt légal en vigueur à l'expiration de ce délai, majorée de 2 points. Toute facture d'un montant inférieur à 150€ doit être intégralement réglée au comptant avant le départ.

Article 4 : Modification ou annulation

Pour toute annulation de commande faite par le client, l'acompte de 30% du devis sera perdu pour le client et servira d'indemnité compensatrice.

Article 5 : Facturation

La facture finale sera établie au taux de TVA en vigueur le jour de la réception. Dans le cadre d'une augmentation de TVA, l'augmentation sera répercutée sur nos tarifs.

Article 6 : Nombre de convives et choix de la prestation

La confirmation du nombre de convives et le choix de la nourriture doit nous parvenir par courrier ou mail 15 jours à l'avance, le nombre définitif retenu pour la facturation devra nous parvenir 5 jours à l'avance.

Article 7 : Assurance

Le client ou à défaut l'organisateur, agissant en qualité de représentant du client est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui-même ou les participants pourraient causer au cours de la prestation. TONO TRAITEUR décline toute responsabilité pour les dommages de quelque nature que ce soit (vol, dégradations,...) affectant les biens de toute nature (effets personnels, matériels) apportés par l'organisateur, ou appartenant aux participants, quelque soit l'endroit où les biens sont entreposés (parking, salons, etc...).

TONO TRAITEUR sera dégagé de toutes obligations au cas où un événement de force majeure, grève, incendie, dégât des eaux, ect... surviendrait.

Article 8 : Réclamation

Toute contestation ou réclamation doit être adressée à TONO TRAITEUR par lettre recommandée avec accusé de réception dans un délai maximum de 8 jours après la prestation. Passé ce délai, aucune réclamation ne pourra être satisfaite.

Article 9 : Litiges

Tout litige qui n'aurait pu être réglé à l'amiable entre les parties sera de la seule compétence des tribunaux du lieu de la situation de TONO TRAITEUR.

Article 10 : Alcools

Nous ne saurions être tenus pour responsables des excès de consommation d'alcool et de leurs conséquences pendant et après la réception.

Article 11 : Tabagisme

Le JO n°265 du 16 Novembre 2006 fixe les conditions d'application de l'interdiction de fumer et protège le personnel du tabagisme passif.

Article 12 : Pertes et casses

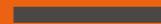
Les pertes et casses du matériel et du nappage sont de l'entière responsabilité du client signataire du bon de commande.

Tout matériel dégradé sera facturé selon le barème en vigueur.

La facturation se fera sur la base de la valeur de remplacement à neuf du matériel.



NOTRE PLUS GRANDE RÉUSSITE...VOTRE BONHEUR... !!



Contact :
06 88 07 04 86
contact@tono-traiteur.com

www.tono-traiteur.com

