



LA *Villa*
MÉDITERRANÉENNE
RESTAURANT TRAITEUR

CATALOGUE DE RÉCEPTION





La Villa Méditerranéenne Traiteur vous propose une cuisine raffinée et originale qui saura satisfaire vos hôtes pour **toutes vos réceptions de 60 à 500 convives.**

Nous mettons à votre disposition notre savoir-faire et notre expérience de plus de 25 ans.

Nous nous déplaçons dans **un rayon de 100 Kms autour de Toulouse**, nous pouvons également vous accueillir sur notre site de Venerque.

C'est avec un grand plaisir que nous vous accueillerons sur notre établissement de Venerque pour étudier avec soin votre projet.

Votre contact M. Lahlou / 06 03 08 64 96



SOMMAIRE

Cocktails apéritif	P5
Boissons apéritif	P5
Animations culinaires apéritif	P5
Repas assis	P7
Animation culinaire : méchoui	P7
Buffet de la nuit	P9
Buffet du lendemain	P9
Les tarifs des prestations	P11
Notre lieu de réception	P11



COCKTAILS APÉRITIF 10€

(9 pièces /pers) à choisir

P.5

Tortilla d'Andalousie • **Guacamole et sa crevette royale (verrine)** • Crème de foie gras et son chutney de figues • **Houmous à la libanaise** • Caviar d'aubergine • **Tartelette des bois avec sa crème aux cèpes** • Tapenade de courgettes sur son toast grillé • **Moules à l'orientale** • Marmelade de tomates et oignons caramélisés et amandes • **Petit filet de rouget sur tapenade d'olive noire** • Marinade de volaille aux citrons confits • **Croustillant aux tomates confites et mozzarella** • Mini kebab roulé • **Mini burger aux gésiers** • Vol-au-vent au saumon sauce Baltique • **Magret séché aux raisins caramélisés** • Olivade provençale sur son concombre

ANIMATION

Grillade à la plancha

5€/pers :

Mini merguez / mini brochette à la volaille
/ mini kefta de bœuf

—

Barque à huîtres

5€/pers (2 pièces/pers) :

Accompagné de pain de seigle, vinaigre à
l'échalote, beurre ½ sel)

—

Découpe de foie gras fait maison au buffet

5€/pers :

Foie Gras de Canard du Gers mi-cuit
agrémenté d'une compotée de figues,
et son pain de Campagne.

BOISSONS



Boisson à volonté

le temps de l'apéritif (environ 2H)

=

6€/pers :

Punch ou cocktail ou sangria

+

soft

(eau, coca cola, orangina et jus de fruits)



NOS ENTRÉES

Pastilla au filet de caille sur son lit de salade

—

Salade gersoise : médaillon de foie gras, magrets de canard, gésiers sur son lit de salade

—

Assortiment de trois salades Marocaines :
tchouktchouka • caviar d'aubergine • fèves au cumin

—

Filet de rouget sur sa tarte tatin à la tomate confite

—

Vol-au-vent aux noix de saint Jacques et son effiloché de poireaux sauce homardine

NOTRE SÉLECTION DE PLATS

Cuisse de canard cuite à basse température 24h sauce forestière et son gratin de pommes de terre aux cèpes et aux noix

Souris d'agneau sauce forestière et son gratin de pommes de terre aux cèpes et aux noix (+3€/pers)

—

Filet de Dorade Royal sauce à l'aneth, poêlé de légumes et gratin de pommes de terre (+3€/pers)

—

Tajines aux choix :

Tajine de canard aux abricots et aux figues au miel • Tajine d'agneau au cœur de fond d'artichaut et fèves et au citron confit • Tajine au poulet, aux pruneaux et aux amandes
Tajine aux poissons (saumon et filets de rouget)

—

Couscous Royal agrémenté de ses légumes et raisins caramélisés

ANIMATION CULINAIRE : MÉCHOUI

Méchoui d'agneau cuit à la broche au feu de bois devant les convives
(supplément 5€/pers)



FROMAGES

Sélection de Fromages artisanaux affinés sur son plateau en ardoise

DESSERTS

Salade d'oranges à la cannelle

Tiramisu à la framboise et son croquant aux amandes

Glace artisanale Amarena et ses griottes confites

Croquant au chocolat noir et son coulis aux fruits de la Passion

GÂTEAU DES MARIÉS

Gâteaux aux fraises et fruits rouges et

Gâteaux aux trois chocolats servis sur son grand présentoir avec ses feux de Bengale

BUFFET DE LA NUIT

Sélection de pâtisseries orientales 5€/pers (3 pièces/pers)

Fontaine au chocolat avec ses brochettes de fruits et chamallows 4€/pers

Assortiment de petits fours sucrés : 2€/pièce

Corbeille de fruits de saison 4€/pers

BUFFET DU LENDEMAIN : 18€/PERS

Dressé sous forme de plateaux et déposé au frais la veille au soir sur le lieu de la réception

(Prestation sans vaisselle et sans pain)

Salade fraîcheur • Taboulé • Rôti de bœuf avec ses sauces et condiments • Plateau de fromage • Salade de fruits de saison • Pana cotta de fruits rouges et Tiramisu en verrines



Buffet apéritif	10€
Animation buffet apéritif	5€
Boissons	6€
Entrée + plat	32€
Méchoui d'agneau cuit au feu de bois : supplément	+5 €
Souris d'agneau et dorade : supplément	+3€
Entrée + plat + dessert	35€
Entrée +plat + fromage + dessert	39€
Entrée +plat + fromage + dessert + gâteau des mariés	45€
Entrée +plat + gâteau des mariés	38€
2 entrées au lieu d'une	+6€
2 plats au lieu d'un	+9€
Accord mets et vins	5€ /adulte

Nos prestations comprennent : vaisselle, verreries, couverts, nappage, décoration des buffets, pain, personnel de cuisine et de service jusqu'à 1H du matin (supplément horaire 35€ TTC /H /pers)

Nos prestations ne comprennent pas :

Déplacement (nous consulter), animations : DJ, danseuse, décoration de salle...

Supplément nappage : 15€ par nappe de 2,5m x 2,5m

LOCATION DE LIEU DE RÉCEPTION SUR NOTRE SITE DE VENERQUE

En plus de la partie repas, nous pouvons privatiser notre établissement pour vos réceptions de 60 à 110 personnes adultes.

Apéritif sur la terrasse au bord de l'eau.

La salle aux proportions chaleureuses et harmonieuses vous accueillera pour le repas et la soirée dansante jusqu'à 4h du matin.

Fermeture à 4h du matin.

Salle confortable, climatisée et grand parking aux abords de ce lieu atypique.

Les bougies sont acceptées dans des photophores fermés.

Feux de bengales, scintillants et cotillons interdits, à l'exception des feux sur le gâteau des mariés.

Comprenant le personnel pour préparer la salle, la mise en place des tables, l'installation des décorations de tables fournis par vos soins (chemin de table, étiquettes portant le nom des convives).

Le personnel restera jusqu'à la fin de la réception (4H du matin) et procédera au rangement des tables et au nettoyage complet.

Tarif : 1 000€^{TTC}

LA *Villa*
MÉDITERRANÉENNE
RESTAURANT TRAITEUR

1 allée du Duc de Ventadour
31810 Venerque

Contact : M. Lahlou au 06 03 08 64 96 ou villa31810@orange.fr

WWW.VILLA-MEDITERRANEENNE.FR

