

Traiteur événementiel

CONVIVIALITÉ & GOURMANDISE

Tourneboche & Braséro

CUISSON AU FEU DE BOIS



Tapas
Ateliers
Tournebroche
Braséro



Les Tapas chaudes ou froides



Tapas froides

NOS TAPAS SONT SERVIES EN LIBRE SERVICE EN BUFFET OU AU PLATEAU SELON VOTRE DEMANDE.

GAZPACHO ANDALOU MAISON

CHAMPIGNONS FARCIS, FROMAGE FRAIS, AIL & CIBOULETTE

LÉGUMES CROQUANTS & TARTINABLES DU SUD-OUEST

MINI-BURGER DE FOIE GRAS ET CHUTNEY D'OIGNONS

PÂTÉS, TERRINES & RILLETTES DU SUD-OUEST

CHARCUTERIE BASQUE

JAMBON DE BAYONNE, CHORIZO, SAUCISSON, COPPA & GUINDILLAS

CHARCUTERIE IBÉRIQUE

JAMBON BELLOTA, CHORIZO, SAUCISSON, LOMO BELLOTA & GUINDILLAS

TRUITE DE BANCA FUMÉE & GRAVELAX DE LA MAISON DUPLESSIS

TRUITE BIO DE BANCA, SAUMON BIO D'ECOSSE, TARAMA MAISON & ANCHOIS

à
partir
de 2€/p.



Tapas chaudes

NOS TAPAS SONT SERVIES EN LIBRE SERVICE EN BUF ET OU AU PLATEAU SELON VOTRE DEMANDE.

XISTORRA ARTISANALE À LA PLANCHA

VERRINE D'AXOA DE VEAU

MINI-BROCHETTE DE POULET MARINÉE FAÇON THAÏ

MINI-BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD AU MIEL ET SOJA

MINI BROCHETTE DE COEURS DE CANARD SNACKÉS À LA PLANCHA

CREVETTES MARINÉES SNACKÉES À LA PLANCHA

SAUMON BIO MARINÉ, GRAINES DE SÉSAME SNACKÉS À LA PLANCHA

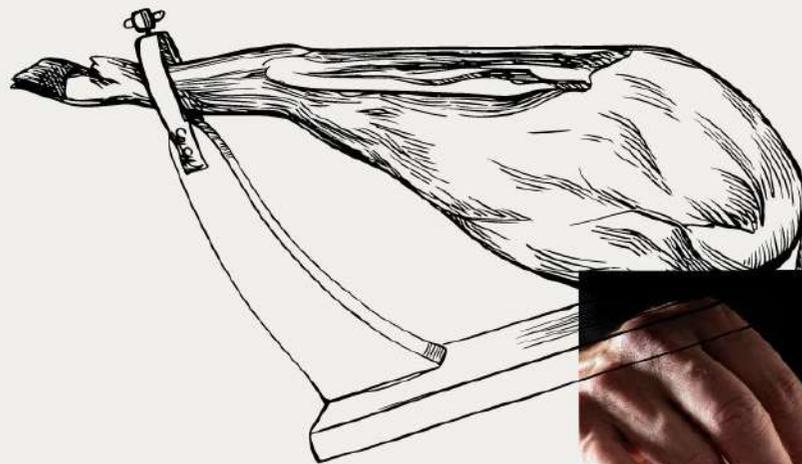
CHIPIRONS À LA PLANCHA AIL, PERSIL & PIMENT D'ESPELETTE

NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES À LA PLANCHA

à
partir
de 3€/p.



Nos ateliers



Nos ateliers

TARIFS À DÉFINIR EN FONCTION DU NOMBRE DE PERSONNES ET DES DIFFÉRENTES PRESTATIONS CHOISIES

BAR À HUÎTRES

ATELIER LÉGUMES CROQUANTS & TARTINABLES DU SUD-OUEST

ATELIER FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES

ATELIER JAMBON IBÉRIQUE COUPÉ AU COUTEAU

ATELIER POISSONS FUMÉS ET GRAVELAX

ATELIER PLANCHA (XITORRA, COEUR DE CANARD, COTE DE BOEUF, ETC.)

ATELIER STREET FOOD (TALOS, TACOS, BURGERS, HOT-DOGS, PANINIS)

ATELIER FROMAGES & CÉPAGES

ATELIER CRÊPES ET/OU GAUFFRES

CANDY BAR / ATELIER BONBONS / MACHINE À POP CORN

ATELIER COCKTAILS AVEC BARTENDER ET COCKTAILS PERSONNALISABLES

ATELIER GLACE A L'ITALIENNE ET SORBETE À L'ESPAGNOLE

tarifs
sur
demande



Nos viandes & accompagnements



Nos viandes

NOS VIANDES SONT SERVIES DÉCOUPÉES EN BUF ET OU EN PLAT À PARTAGER SUR TABLE

NOS VIANDES

JAMBON BRAISÉ À LA BROCHE (TOURNEBROCHE)

POULET FERMIER LABEL ROUGE (TOURNEBROCHE)

MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST (BRASÉRO)

COCHON DE LAIT À LA BROCHE (TOURNEBROCHE)

AGNEAU DE LAIT À LA BROCHE (TOURNEBROCHE)

CÔTE DE BOEUF DE GALICE MATURÉE 45 JOURS (BRASÉRO)

CÔTE DE VEAU OU CÔTE DE COCHON (BRASÉRO)

NOS FARCES

LA TRADITIONNELLE (VEAU, COCHON & HERBES)

LA SOUBRASSADA (VEAU, COCHON, HERBES, CHORIZO)

LA MONTAGNARDE (VEAU, COCHON, HERBES & FROMAGE DE BREBIS)

à
partir
de 12€/p.

à
partir
de 3€/p.



Nos accompagnements

PIPERADE MAISON CUITE AU CHAUDRON

OIGNONS, TOMATES, AIL, PIMENTS DOUX, PIMENTS D'ESPELETTE, SEL & POIVRE

POMMES DE TERRE GRENAILLE À LA BASQUAISE CUITES AU FOUR

OIGNONS, TOMATES, AIL, PIMENTS DOUX, PIMENTS D'ESPELETTE, SEL & POIVRE

ASSORTIMENT DE LÉGUMES DE SAISON CUIT AU FOUR

TOMATES, COURGETTES, AUBERGINES, POIVRONS, OIGNONS, AIL ET FINES HERBES

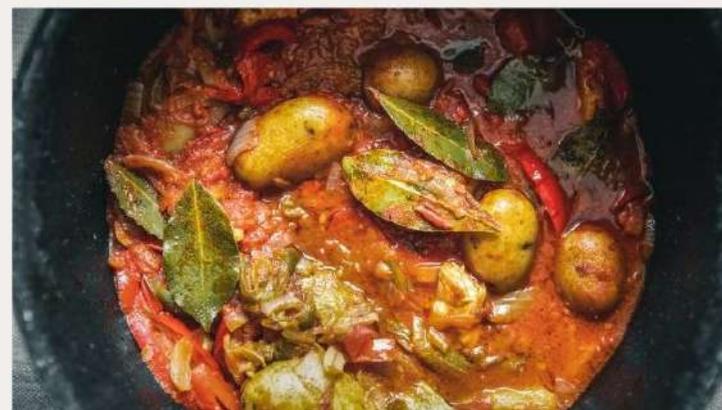
HARICOTS TARBAIS CUIITS AU CHAUDRON

HARICOT, SAUCE TOMATE, OIGNONS, CHORIZO, LARDONS & PIMENT D'ESPELETTE

GRATIN DAUPHINOIS MAISON CUIT AU FOUR

POMME DE TERRE, CRÈME, AIL, MUSCADE, SEL & PIMENT D'ESPELETTE

à
partir
de 2,5€/p.



Nos Formules Traditionnelles



Nos formules Traditionnelles

LES FORMULES TRADITIONNELLES SONT SERVIS A LA PART

NOS FORMULES

POULET BASQUAISE & SON RIZ

**PAËLLA VALENCIENNE, PAËLLA MIXTE
OU PAËLLA VÉGÉTARIENNE**

**AXOA DE VEAU
OU AXOA DE CANARD**

CHIPIRONS À LA BASQUAISE

à
partir
de 12€/p.



Nos dessserts



Nos desserts

CORNET INDIVIDUEL DE CHOUQUETTES ARTISANALES*

TARTE AUX POMMES ARTISANALE & CHANTILLY*

CORNET INDIVIDUEL DE FRUITS FRAIS DE SAISON

ANANAS À LA BROCHE, RÔTI AU MIEL & SIROP D'ÉRABLE

PLATEAU DE FROMAGES *

PIÈCE MONTÉE, WEDDING CAKE & MIGNARDISES*

TARIFS SUR DEMANDE

* FABRIQUÉS PAR NOS ARTISANS PARTENAIRES: BOULANGERIE LEBRUN, CHRISTOPHE FROMAGER & MOKOFIN À BAYONNE.

à
partir
de 5€/p.



Nos boissons



Nos vins du Sud-Ouest

VIN ROSÉ

LOU GAT PINK - CÔTE DE GASCOGNE
ADN 64 ROSÉ - VIN DE FRANCE
EGIATEGIA CUVÉE DENA DELA - WINEREEF

VIN BLANC

LOU GAT YELLOW - CÔTE DE GASCOGNE
ADN 64 BLANC - VIN DE FRANCE
CHARDONNAY DES LANDES - CÔTE DE GASCOGNE
LES PIEDS DANS LE SABLE - IGP LANDES
DOMAINE PEYRETTE-LASSERRE - JURANÇON
EGIATEGIA CUVÉE DENA DELA - WINEREEF
DOMAINE ABOTIA - IROULÉGUY

VIN ROUGE

LOU GAT PURPLE - CÔTE DE GASCOGNE 2020
ADN 64 ROUGE - VIN DE FRANCE 2020
LE MERLOT QUI FAIT GLOUPS - VIN DE FRANCE 2020
LES PIEDS DANS LE SABLE - IGP LANDES 2019
BENJAMIN VIGNOBLES ALLARD - MÉDOC 2018
DOMAINE DE LA SOLITUDE - GRAVES 2019
EGIATEGIA CUVÉE DENA DELA - WINEREEF
CHATEAU SIGOGNAC - MÉDOC 2018
CHATEAU TESSENDEY - FRONSAC 2018
L'ENCLOS DE SIGOGNAC (PARCELLAIRE) - MÉDOC 2018

Tarifs sur demande
-
**Possibilité de faire un
forfait boisson
OU
à la bouteille ouverte**



Softs

ACCUEIL DES CONVIVES

CITRONNADE OU EAU DÉTOX

ASSORTIMENT DE BOISSONS NON ALCOOLISÉES DURANT LE COCKTAIL

EAU PLATE, EAU GAZEUSE, SODAS, THÉ GLACÉ, JUS DE FRUITS DU SUD-OUEST

BOISSONS ALCOOLISÉES DURANT VOTRE COCKTAIL OU APÉRITIF

LES VINS, CIDRES, BIÈRES ET AUTRES ALCOOLS (PASTIS, WHISKY, AUTRES)

AINSI QUE LES COCKTAILS AU LITRE: SANGRIA BLANCHE OU ROUGE & LE PUNCH

BOISSONS NON ALCOOLISÉES DURANT LE REPAS

EAU PLATE ET EAU GAZEUSE (BOUTEILLE EN VERRE POSSIBLE)

BOISSONS ALCOOLISÉES DURANT VOTRE REPAS

VINS BLANC, VIN ROUGE, VIN ROSÉ, CIDRE ARTISANAL

LE CAFÉ ET LE THÉ DURANT LE DESSERT

CAFÉ « LE BONNIFIEUR » ET THÉS/INFUSIONS « DAMMANN »

LE SERVICE DE VOS BOISSONS DURANT LA PRESTATION (HORAIRE À DÉFINIR)

NOUS SERVONS VOS ALCOOLS, PENSER AUX SOFTS QUI VONT AVEC

LE VIN ET LE CHAMPAGNE N'EST PAS INCLUS: DISPONIBLE SUR DEVIS

IL PEUT Y AVOIR UN DROIT DE BOUCHON SUR VOS BOISSONS POUR LE SERVICE ET RAFRAICHISSEMENT



Softs

JUS DE FRUITS BIO DU SUD OUEST

POMME

POMME, ORANGE, KIWI

PAMPLEMOUSSE

ANANAS

ABRICOT

SODAS ET BOISSONS SANS ALCOOL

EAUX PLATES ET GAZEUSES

GINGER BEER BIO

CITRONADE BIO

THÉ GLACÉ BIO PÊCHE OU CITRON

COLA

LIMONADE ARTISANALE

TONIC

Tarifs sur demande

-

**Possibilité de faire un
forfait boisson**

OU

à la bouteille ouverte



Autres boissons alcoolisées

BIÈRES & CIDRES DU SUD-OUEST EN FÛT DE 30 LITRES

TOPA - CIDRE BASQUE ARTISANAL
BELHARA BLONDE, AMBRÉE, BLANCHE
AKERBELTZ BLONDE, AMBRÉE, BLANCHE
LA SUPERBE BLONDE, AMBRÉE, BLANCHE

CHAMPAGNE

DEVIS SUR DEMANDE

SPIRITUEUX DU SUD-OUEST

BB9 - GIN BERGAMOTE BIO (TOULOUSE)
SYBARITAS - GIN DES BONS VIVANTS (GERS)
LABALLE - ARMAGNAC RESISTANCE (LANDES)
EGIAZKI - PATXARAN (PAYS BASQUE)
EGIAZKI - MENTA (PAYS BASQUE)

AUTRES: RICARD, WHISKY, RHUM

COCKTAILS EN LIBRE SERVICE OU AVEC UN BARMAN

SUR DEMANDE (SPRITZ, GIN TONIC, SANGRIA, PUNCH, MOJITO, ETC.)

Tarifs sur demande

-

Possibilité de faire un forfait

boisson

OU

à la bouteille ouverte



Autres Options

BARTENDER OU SERVICE DES BOISSONS (BAR) : DEVIS SUR DEMANDE
(EN FONCTION DU TEMPS PASSÉ ET DU NOMBRE D'INVITÉS ET/OU DE COCKTAILS SERVIS)

NB: IL N'Y A PAS DE SERVICE DES BOISSONS SI L'OPTION SERVICE OU BARTENDER N'EST PAS PRISE

VAISSELLE, MOBILIER & ART DE LA TABLE : DEVIS SUR DEMANDE

AUTRES ANIMATIONS : EN FONCTION DE VOTRE DEMANDE - SEULE LIMITE VOTRE IMAGINATION

DÉCORATION FLORALE DES TABLES: DEVIS SUR DEMANDE

GROUPE DE MUSIQUE, BANDAS, CHANTEURS OU DJ : DEVIS SUR DEMANDE



Conditions & Règlement

SERVICE

1 MAÎTRE D'HÔTEL - 1 SERVEUR POUR 20 CONVIVES
TABLIER NOIR, CHEMISE BLANCHE, PANTALON NOIR, CHAUSSURES NOIRES
UN RENDEZ-VOUS TECHNIQUE EST INCLUS SUR LE LIEU DE VOTRE PRESTATION

TRANSPORT

LE TRANSPORT EST FORFAITAIRE JUSQU'À 150KM ALLER, AU DELÀ UN FORFAIT KILOMÉTRIQUE SERA PROPOSÉ:

ZONE 1 = EN DESSOUS DE 100 KM (A/R) : 150€
ZONE 2 - EN DESSOUS DE 300 KM (A/R) : 350€
ZONE 3 = AU DESSUS DE 300 KM (A/R): FORFAIT KILOMÉTRIQUE (1€/KM)

CONDITIONS PARTICULIÈRES

PAS DE PRESTATION EN DESSOUS DE 1 500 € HT (HORS OPTIONS & FRAIS DE DÉPLACEMENT)

RÉSERVATION & RÈGLEMENT

À L'ACCEPTATION DU DEVIS: VERSEMENT DE 50% DU MONTANT TTC POUR LA RÉSERVATION
25 % DU MONTANT TTC, J-30 AVANT LA PRESTATION
25 % (MONTANT TTC RESTANT), J-15 AVANT LA PRESTATION

ANNULATION

POUR TOUTE ANNULATION PARTIELLE OU TOTALE INITIALEMENT PRÉVUE ET FAITE PAR LE CLIENT, UNE INDEMNITÉ COMPENSATRICE SERA FACTURÉE:
30% DU DEVIS TOTAL, MONTANT TTC, 2 MOIS AVANT
50% DU DEVIS TOTAL 1 MOIS AVANT
100% DU DEVIS TOTAL 8 JOURS AVANT LA PRESTATION

CAP TRADITION

NOUS CONTACTER

DAMIEN

06 48 06 28 00

DAMIEN@CAPTRADITION.FR

