

**REF :** Plateau repas 20



# DÉMOULIN TRAITEUR

Contact et commande par téléphone : **05 34 56 19 80**

Confirmation par email : [sylvere.demoulin@demoulin-traiteur.com](mailto:sylvere.demoulin@demoulin-traiteur.com)



Nos installations répondent à la Norme HACCP  
Locaux agréés CEE 31.993.447

8 rue Marius Tercé - 31300 - **Toulouse** - Tél : 05 34 56 19 80 - Fax : 05 34 56 19 81  
SARL au capital de 8000 €uros - SIRET 44859663500012 - N° TVA FR 83 448 596 635 - A.P.E. 555D - N° Gestion 2003B 1178  
Locaux agréés CEE 31.993.447

**Sont compris:**

la livraison, le matériel nécessaire jetable et le pain.

**Ne sont pas compris:**

L'installation, les boissons, le service, le débarrassage de fin de repas.

**-Pour une commande inférieure à 10 plateaux 1 seul choix de menu possible**

**-Pour une commande conséquente, il est possible de faire le choix d'un menu par 10 plateaux.**

## LES CLASSIQUES

---

**Plateau « classique » n° 1 (13,25 €HT/14,58 TTC) TVA 10 % :**

*Salade de haricots verts aux noisettes*  
*Filet de julienne sauce tartare, salade de riz aux légumes*  
*Fromages (Bethmal « Bamalou » ; Tête de moine «fromage basque»)*  
*Éclair craquant praliné*

**Plateau « classique » n° 2 (13,25 €HT/14,58 TTC) TVA 10 % :**

*Salade de crudités en vinaigrette*  
*Émincé de filet de poulet au paprika, salade de fusillis*  
*Fromages (Bethmal « Bamalou » ; Tête de moine «fromage basque»)*  
*Fruits frais et coulis de fruits rouges*

**Plateau « classique » n° 3 (13,25 €HT/14,58 TTC) TVA 10 % :**

*Salade de céleri*  
*Rôtis de porc façon jambon - haricots verts œuf mimosa*  
*Fromages (Bethmal « Bamalou » ; Tête de moine «fromage basque»)*  
*Pommes rôties au miel, éclat de pain d'épice*

## LES FESTIVALS

---

**Plateau n° 1 (14,40 € HT/15,84 TTC) TVA 10 % :**

*Péquillos de fromage frais, sauce vierge au basilic*  
*Filet de saumon, tapenade de légumes, salade de légumes marinés*  
*Fromages (Bethmal « Bamalou» ; Tête de moine «fromage basque»)*  
*Délice vanille aux fruits frais, coulis de fruits rouges*

**Plateau n° 2 (14,40 € HT/15,84 TTC) TVA 10 % :**

*Conchiglioni de rilette de thon, houmous à la coriandre*  
*Suprême de pintadeau rôtis aux herbes - Tian de légumes*  
*Fromages (Bethmal « Bamalou» ; Tête de moine «fromage basque»)*  
*Brownis - crème anglaise*

**Plateau n° 2 (14,40 € HT/15,84 TTC) TVA 10 % :**

*Fusilis et crudités en salade, chutney de crevettes*  
*Sot l'y laisse de dinde Braisé, légèrement moutardé, flan de jeunes carottes*  
*Fromages (Bethmal « Bamalou» ; Tête de moine «fromage basque»)*  
*Cake moelleux aux amandes*

## LES GALAS

---

**Plateau n° 1 (15,50 €HT/17,05 TTC) TVA 10 % :**

*Salade de jeunes pousses d'épinards et filet de rouget en escabèche*  
*Les petits wraps de jambon guacamole d'avocat et salade de légumes*  
*Fromages (Bethmal « Bamalou» ; Tête de moine «fromage basque»)*  
*Crumble aux fruits rouges*

**Plateau n° 2 (15,50 €HT/17,05 TTC) TVA 10 % :**

*Petite galette de maïs, houmous de haricots et canard confit*  
*Filet de daurade snaké, sauce légère - tian d'aubergines*  
*Fromages (Bethmal « Bamalou» ; Tête de moine «fromage basque»)*  
*Pavlova de fruits rouges (meringue ; chantilly et fruits rouges)*

**Plateau n° 3 (15,50 €HT/17,05 TTC) TVA 10 % :**

*Aubergine comme un tapas légumes marinés vinaigrette balsamique*  
*Dodine de filet de poulet, tomates séchées et épinards, sauce cocktail, pommes de terre aux herbes*  
*Fromages (Bethmal « Bamalou» ; Tête de moine «fromage basque»)*  
*Petites crêpes aux fruits rouges*

**REF :** Plateau repas 20

## LES EXCELLENCES



**Plateau n° 1 (18,15 €HT/19,96 TTC) TVA 10 % :**

*Tartare de tomate, rilette de thon aux herbes fraîches*  
*Cœur de rumsteck, béarnaise - quinoa en salade*  
*Fromages (Bethmal « Bamalou» ; Tête de moine «fromage basque»)*  
*Crème brûlée aux fruits rouges*

**Plateau n° 2 (18,15 €HT/19,96 TTC) TVA 10 % :**

*Raviole de canard sauce vierge, en crudités*  
*Jambon d'aubergine farcie de légumes, sauce tomate et burrata de bufala*  
*Fromages (Bethmal « Bamalou» ; Tête de moine «fromage basque»)*  
*Crumble de spéculos et crème citronnée*

**Plateau n° 3 (18,15 €HT/19,96 TTC) TVA 10 % :**

*Mille-feuille de tomate et mozzarella au basilic*  
*Emincé de magret fruits secs salade de perles de pâtes*  
*Fromages (Bethmal « Bamalou» ; Tête de moine «fromage basque»)*  
*Finger d'opéra*



## LES PRESTIGES

*Une gamme de plateaux respectueux de l'environnement : en produits naturel de bois, de pulpe de canne et de PLA base de fécule « Mariage de la nature et de l'élégance »*

**Plateau n° 1 (24,00 €HT/26,40 TTC) TVA 10 % :**

*Salade de filet de rouget tandoori, brunoise de légumes  
Jambon d'aubergine farcie de légumes, sauce tomate et burrata de bufala  
Assortiment de fromages fermiers ; Pain aveyronnais  
Salade d'agrumes et chou praliné*

**Plateau n° 2 (24,00 €HT/26,40 TTC) TVA 10 % :**

*Péquillos de fromage frais, sauce vierge au basilic  
Filets de rouget et crevette à la plancha semoule aux agrumes  
Assortiment de fromages fermiers ; Pain aveyronnais  
Salade de fraises au citron vert*

**Plateau n° 3 (26,90 €HT/29,59 TTC) TVA 10 % :**

*Tartare de saint Jacques et saumon tapenade de légumes  
Mille-feuille de magret et foie gras, fagot de haricots verts  
Assortiment de fromages fermiers ; Pain aveyronnais  
Macaron aux framboises*



**Plateau n° 4 (26,90 €HT/29,59 TTC) TVA 10 % :**

*Déclinaison de foie gras échalotes confites à l'orange  
Cœur de rumsteck, vinaigrette aux herbes et fondue d'aubergines  
Assortiment de fromages fermiers ; Pain aveyronnais  
Crème brûlée aux fruits rouges, crème anglaise*

## LES SPÉCIAUX

---

**Plateau végétarien (14,20 €HT/15,62 TTC) TVA 10 %:**

*Tomate émincée vinaigrette balsamique*  
*Galette de maïs et crudité houmous de haricots*  
*Fromages (chèvre, bleu, camembert)*  
*Pain*  
*Délice vanille aux fruits frais et coulis de fruits rouges*

**Plateau sans gluten (14,20 €HT/15,62 TTC) TVA 10 %:**

*Salade de crudités*  
*Poulet en piperade, pommes de terre en salade*  
*Pain « sans Gluten »*  
*Emmental*  
*Ananas frais coulis de fruits rouges*



## **BOISSONS**

---

### **BOISSONS SOFT**

Eau minérale	1,5 Ltr	1.50 € HT	1.58 TTC 5.5 %
Eau minérale (1/2 bouteille)	0,5 Ltr	0.84 € HT	0.89 TTC 5.5 %
Perrier	1 Ltr - 25 pers	1.75 € HT	1.85 TTC 5.5 %
Jus d'orange	1 Ltr - 8 pers	2.15 € HT	2,27 TTC 5.5 %
Jus d'orange « <b>BIO</b> »	1 Ltr - 8 pers	4.70 € HT	4,29 TTC 5.5 %
Jus pomme « <b>BIO</b> »	1 Ltr - 8 pers	4.70 € HT	4,62 TTC 5.5 %
Badoit	0,75 Ltr	1.75 € HT	1.85 TTC 5.5 %
Coca cola	1 Bt - 15 pers	2.45 € HT	2.58 TTC 5.5 %

### **VINS ROUGES:**

IGP Comté Tolosan « Tarani »	4.95 € HT	5.94 TTC 20%
GAILLAC « Croix Saint-Salvy »,	5.00 € HT	6.00 TTC 20%
SAINT-MONT « les Bastions » plaimont	6.80 € HT	8.16 TTC 20%
SAINT-MONT BIO « Nature Secrète » plaimont	7.30 € HT	8.76 TTC 20%
MINERVOIS «Ch Cabezac, Petit Arthur», fût de chêne, producteur »	10.60 € HT	12.72 TTC 20%
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL producteur	10.54 € HT	12.65 TTC 20%

### **VINS ROSES :**

IGP Comté Tolosan « Tarani »	4.95 € HT	5.76 TTC 20%
------------------------------	-----------	--------------

### **VINS BLANCS :**

#### **Secs:**

IGP Comté Tolosan « So Chic »	4.95 € HT	5.94 TTC 20%
IGP Côtes de Gascogne « Un pour Tous », Plaimont	5.70 € HT	6.84 TTC 20%
GAILLAC « Mas des Combes », producteur	6.50 € HT	7.80 TTC 20%
Chardonnay, fût de chêne « Domaine de Longueroc »,	8.90 € HT	10.68 TTC 20%

#### **Doux:**

IGP Côtes du Tarn « Granitiers »	4.95 € HT	5.94 TTC 20%
GAILLAC « Mas des Combes », producteur	7.00 € HT	8.40 TTC 20%
Côtes de Gascogne «soleil gascon», Plaimont	8.35 € HT	10.02 TTC 20%

*Bouteille de 75 cl.*

### **CAFE OU THE**

Thermos 1 Ltr	9.35 € HT	10.29 TTC 10 %
---------------	-----------	----------------

### **LES SUPPLÉMENTS**

Baguette de pain	0.70 € HT	0.77 TTC 10 %
Rouleau de nappe jetable	4.20 € HT	5.04 TTC 20 %