LYCÉE VOLTAIRE
NIMES

HÔTELLERIE - BIEN ÊTRE - HYGIÈNE

CATALOGUE TRAITEUR

Mention complémentaire Employé-Traiteur

2023 - 2024

399, rue Bellini 30900 NÎMES

ce.0301210c@ac-montpellier.fr - 04 66 28 76 76

Sommaire

Présentation 3

Prestations proposées 4

Proposition cocktail 6

Proposition buffet froid 7

Proposition lunch 8

Proposition buffet campagnard 9

Proposition cocktail dînatoire 10

Proposition buffet à thème 11

Proposition plateau repas 12

Proposition plateau repas prestige 13

Proposition plaque 14

Proposition pause petit-déjeuner 15

PRESENTATION

La formation mention complémentaire Employé-Traiteur du lycée Voltaire à Nîmes s'adresse aux étudiants ayant déjà obtenu un diplôme tel que le Baccalauréat professionnel ou le CAP dans les domaines de l'alimentation. Elle est également ouverte aux élèves issus de formations telles que la pâtisserie, la boulangerie, la poissonnerie ou la boucherie/charcuterie.

Au cours de cette année de formation, les étudiants travaillent chaque semaine sur des menus prédéfinis, qu'ils cuisinent, refroidissent, et présentent dans différents contenants tels que des boîtes thermoscellées ou des bocaux. Ces produits sont ensuite mis en vente le vendredi matin dans la boutique du lycée.

Les étudiants acquièrent de nouvelles compétences et se perfectionnent dans les différentes tâches liées au métier de traiteur/organisateur de réception. Ils apprennent à organiser la production en petites ou grandes quantités, en fonction de l'ampleur des événements à couvrir. Les prestations peuvent prendre diverses formes selon les demandes des clients, incluant des plateaux repas, des buffets froids, des buffets mixtes ou des buffets chauds.

Les étudiants de la mention complémentaire employé-traiteur doivent être capables de mettre en place et de dresser un buffet en accordant une attention particulière à l'esthétique et à la présentation. En outre, le travail de traiteur implique la maîtrise de compétences en communication pour répondre aux attentes des clients et collaborer efficacement avec les fournisseurs afin de garantir la qualité constante des produits.

PRESTATIONS PROPOSEES

Prestation	Présentation	Composition			
Cocktail	7 à 12 Pièces/pers Manifestation conviviale debout. Servi avant le déjeuner ou en fin d'après-midi vers 18 heures. Le cocktail précède le repas. Prix forfaitaire par invité	**Le froid** Canapés Sandwichs Feuilletés Navettes Pains surprises…	**Le chaud** Mini-quiches Brochettes Croque-monsieur Croquettes Bouchées…	**Le sucré** Tartelettes Macarons Financiers Cannelés Verrines	
Buffet froid	Prestation servie en guise de repas et proposée : Assis : le personnel sert les clients Debout : les clients se servent aidés par le personnel de tranche	**Hors d'œuvre** Salades variées Charcuterie Poissons et/ou viandes servies froids	**Desserts** Pâtisseries individuelles Corbeille de fruits		
Lunch	Repas léger assis ou debout. Plus copieux en canapés, Complété par un ou plusieurs plats froids ou chauds comparable au buffet cocktail. Remplace le déjeuner ou le dîner.	**Le froid** Canapés Sandwichs Feuilletés Navettes Pains surprises…	**Le chaud** Mini-quiches Brochettes Croque-monsieur Croquettes Bouchées…	**Le fromage** Plateau de fromages variés	**Le sucré** Tartelettes Macarons Financiers Cannelés Verrines
Buffet campagnard	Souplesse, décontraction. Dressage sans artifice Produits essentiellement du terroir.	Saucissons Terrines Salades composées Jambon cru, jambon cuit			
Cocktail dinatoire	Comparable au cocktail, sa seule variante est la proposition d'un plat chaud	**Le froid** Canapés Sandwichs Feuilletés Navettes Pains surprises…	**Le chaud** Mini-quiches Brochettes Croque-monsieur Croquettes Bouchées…	**Le plat** Poisson Viande Végétarien	**Le sucré** Tartelettes Macarons Financiers Cannelés Verrines

<table>
<tr><td rowspan="2">Buffet à thème</td><td rowspan="2">Il est original, dépaysant, imaginatif, créatif.
Préparations en harmonie avec le thème choisi.
Déguisement du personnel, décoration salle, musique spécifique.</td><td colspan="3">Exemple de thème</td></tr>
<tr><td>Menu Tapas</td><td>Menu asiatique</td><td>Menu autour des grillades…</td></tr>
<tr><td>Plateau repas</td><td colspan="4">Déjeuner de travail
Comprend souvent une entrée, un plat et un dessert ainsi que la platerie</td></tr>
<tr><td>Menu prestige</td><td colspan="4">Déjeuner ou dîner (mariage, colloque ...)
Menu complet élaboré avec des produits nobles (foie gras, homard, caviar...)</td></tr>
<tr><td>Plaque</td><td colspan="4">Traiteur de type boulangerie/pâtisserie avec des propositions de formules uniquement en plaque prédécoupée et présentée sur plat directement.</td></tr>
<tr><td>Pause petit-déjeuner</td><td colspan="4">Petit-déjeuner complet
Pause d’accueil séminaire matin ou après-midi
Boissons chaudes et froides
Viennoiserie, Fruits frais, Cannelés</td></tr>
</table>

PROPOSITION COCKTAIL

Le froid

Gougère chèvre et pesto.....
Mini-club sandwich.....

Le chaud

Tartelette aux légumes confits.....
Cake chorizo, mozzarella.....
Navette de pulled pork et pickles .....
Gaspacho de saison à la burrata .....

Le sucré

Carrot cake aux noix.....
Tarte citron déstructurée .....
Macaron chocolat.....

Formule boisson

5,00€ par personne comprenant :

- Soft et vin ou bière ou cocktail

Formule cocktail

12,00€ par personne comprenant

Une pièce de chaque par personne

Attention : des frais supplémentaires peuvent s'appliquer concernant la livraison en fonction de la distance.

PROPOSITION BUFFET FROID

Entrées froides

Salade piémontaise .....
Salade de lentilles œuf poché .....

Plat froid

Rôti de porc sauce gribiche .....
Ou
Saumon poché sauce beurre blanc .....

(Les plats sont servis avec des garnitures composées d'un féculent ainsi que des légumes saisons)

Desserts

Choux chantilly.....
Salade de fruits .....
Plateau de fromages .....

Formule boisson

5,00€ par personne comprenant :

- Soft et vin ou bière ou cocktail

Formule buffet froid

15,00€ par personne comprenant

Un plat de chaque par personne

Attention : des frais supplémentaires peuvent s'appliquer concernant la livraison en fonction de la distance.

PROPOSITION LUNCH

Entrées froides

Gougère chèvre et pesto.....
Mini-club sandwich.....
Navette au magret séché et oignons confits.....

Plat chaud

Brochette de poulet mariné .....
Pomme de terre grenaille en persillade.....

Fromages et desserts

Verrine tarte citron meringuée .....
Mini-cookie au chocolat au lait .....
Plateau de fromages .....

Formule boisson

5,00€ par personne comprenant :

- Soft et vin ou bière ou cocktail

Formule Lunch

12,00€ par personne :

Une bouchée de chaque par personne

Attention : des frais supplémentaires peuvent s'appliquer concernant la livraison en fonction de la distance.

PROPOSITION BUFFET CAMPAGNARD

Charcuteries

Saucisson .....
Jambon cru.....
Jambon cuit.....
Terrine ou rillette .....
Pain de campagne.....
Beurre et cornichon.....

Salades composées

Salade piémontaise .....
Salade de lentilles.....

Fromages et dessert

Choux chantilly.....
Mini-tropézienne.....
Plateau de fromages .....

Formule boisson

5,00€ par personne comprenant :

- Soft et vin ou bière ou cocktail

Formule tout compris

14,00€ par personne comprenant

Un plat de chaque par personne

Attention : des frais supplémentaires peuvent s'appliquer concernant la livraison en fonction de la distance.

PROPOSITION COCKTAIL DINATOIRE

Entrées froides

Salade piémontaise .....
Salade de lentilles œuf poché .....

Plat chaud

Souris d'agneau braisée .....
Ou
Filet de cabillaud rôti .....

(Les plats sont servis avec des garnitures composées d'un féculent ainsi que des légumes saisons)

Desserts

Choux chantilly.....
Salade de fruit .....
Plateau de fromages .....

Formule boisson

5,00€ par personne comprenant :

- Soft et vin ou bière ou cocktail

Formule tout compris

16,00€ par personne comprenant

Un plat de chaque par personne

Attention : des frais supplémentaires peuvent s'appliquer concernant la livraison en fonction de la distance.

PROPOSITION BUFFET A THEME

Buffet espagnol

Pan con tomate .....
Croquetas de jamon.....
Plateau de fromage espagnol.....
Plateau de charcuterie Ibérique .....
Patatas bravas .....

Churros con chocolate.....

Buffet japonais

Sushi au saumon (2pces) .....
Maki avocat thon (2pces).....
Tataki de thon mariné (2pces) .....
Salade de poulpe .....
Nouilles sautées au soja.....

Boule coco.....

Formule boisson

5,00€ par personne comprenant :

- Soft et vin ou bière ou cocktail

Formule tout compris

14,00€ par personne comprenant

Un plat de chaque par personne

Attention : des frais supplémentaires peuvent s'appliquer concernant la livraison en fonction de la distance.

PROPOSITION PLATEAU REPAS

Mise en bouche

Verrine de guacamole aux crevettes .....

Entrée

Œuf parfait aux champignons.....

Plat

Joue de bœuf braisée et pommes grenailles ...

Dessert

Assortiment de mignardises : macarons chocolat, panna cotta à l'ananas et tatin de poire .....

Formule boisson

5,00€ par personne comprenant :

- Soft et vin ou bière ou cocktail

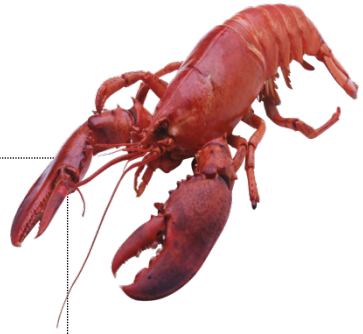
Formule tout compris

22,00€ par personne comprenant

Le menu complet par personne

Attention : des frais supplémentaires peuvent s'appliquer concernant la livraison en fonction de la distance.

PROPOSITION PLATEAU REPAS PRESTIGE



Mise en bouche

Verrine de foie gras, chutney, pain d'épice.....

Entrée

St Jacques marinées aux agrumes.....

Plat

Magret de canard sauce aigre-douce

Et pomme croquette.....

Dessert

Assortiment de mignardises : macarons chocolat, panna cotta

à l'ananas et tatin de poire.....

Formule boisson

9,00€ par personne comprenant :

- Soft et vin, champagne et cocktail

Formule Prestige

28,00€ par personne comprenant

Le menu complet par personne

Attention : des frais supplémentaires peuvent s'appliquer concernant la livraison en fonction de la distance.

PROPOSITION PLAQUE

*Plaques salées 40*60cm*

Flammekueche..... 16,00€/plaque
Pizza tomate/mozzarella ..... 18,00€/plaque
Pizza quatre fromages..... 20,00€/plaque
Pizza saumon, crème et aneth..... 21,00€/plaque
Pizza tomate, mozzarella, serrano et roquette..... 23,00€/plaque
Foccacia tomate confite et basilic ..... 20,00€/plaque
Quiche aux légumes de saison..... 18,00€/plaque
Quiche lorraine ..... 19,00€/plaque

*Plaques sucrées 40*60*

Tarte fine aux pommes ..... 14,00€/plaque
Flan pâtissier ..... 15,00€/plaque
Crumble aux fruits de saison..... 15,00€/plaque
Trianon chocolat..... 19,00€/plaque

*Une plaque en 40*60 convient pour 25 personnes environ*

Formule boisson

5,00€ par personne comprenant :

- Soft et vin ou bière ou cocktail

Formule à la carte

Vous pouvez choisir autant de plaques que vous le souhaitez et dans les quantités que vous souhaitez. Les plaques sont vendues dans des cartons rectangulaires type carton à pizza.

Attention : des frais supplémentaires peuvent s'appliquer concernant la livraison en fonction de la distance.

PROPOSITION PAUSE PETIT-DEJEUNER

Viennoiseries et fruits

Croissant .....
Pain au chocolat.....
Brioche .....
Pan cakes .....
Muffin .....
Brochette de fruits .....

Salé

Bacon grillé.....
Plateau de charcuterie .....
Assortiment de fromages .....

Formule boisson

3,00€ par personne comprenant :

- Une boisson chaude (thé/café/chocolat chaud)
- Deux verres de jus de fruit pressé

Formule petit-déjeuner

6,00€ par personne comprenant

Un élément de chaque par personne

Attention : des frais supplémentaires peuvent s'appliquer concernant la livraison en fonction de la distance.