



Régal
TRAITEUR

www.leregaltraiteur.com



30 ans de passion **au service du goût**

Didier Thibaud, Chef traiteur du Régal à Marguerittes est un fervent défenseur d'un art culinaire à la française et pratique une cuisine authentique et sincère. Cet amour pour la cuisine, il l'a cultivé de tout temps. Ayant côtoyé les plus grands (Joël Robuchon, Jacky Fréon...) et les plus grands établissements, dont Lenôtre, il fera de son parcours une synthèse mêlant ses influences à celles de ses maîtres.

En 1989, après avoir brillé aux commandes de l'Impérator à Nîmes, Didier crée sa propre enseigne éponyme rue Régal à Nîmes dans

une ancienne boulangerie non loin de l'Hôtel de Ville. Six années plus tard c'est à Marguerittes, dans la zone du TEC que l'aventure se poursuit et que l'équipe s'étoffe. Désormais, les projets abondent et Le Régal ne cesse de créer l'évènement comme, par exemple, le succès rencontré par l'organisation des « Vignes Toquées en Costières », balade gustative au cœur du vignoble Nîmois.

Reconnu par ses pairs, Régal Traiteur excelle dans l'organisation de vos réceptions et offre à ce métier de talent et de rigueur ses lettres de noblesse.



NOTRE SERVICE

traiteur

MISE DE TABLE SOIGNÉE

- Nappage tissu, avec serviettes blanches,
- 1 nappe pour 8 personnes,
- Vaisselle porcelaine blanche, forme octogonale, carré ou losange,
- Verres à pied, couverts inox,
- Seaux à champagne, l'eau carafe,
- Pain de campagne « signature »

Mobilier non compris, uniquement sur demande



NOTRE PERSONNEL DE SALLE

- 1 chef de cuisine,
- 1 serveur pour 25 personnes environ,
- Dont 1 maître d'hôtel

Nos tarifs TTC sont communiqués sur demande par mail
contact@leregalauteur.com
Pour un minimum de 75 repas adultes



LES Cocktails

COCKTAIL GARDEN PARTY : FLAMANDS ROSES

*Composition du buffet et passage des plateaux
garnis par le personnel de salle,
Parmi les convives, 2h de buffet apéritif*

Bouchées froides

Pana cotta de courgettes, et noix de pétoncles au sésame,
Parfait de foie gras de canard et crumble de pain d'épices,
Rillettes de saumon frais et fumé, sur feuille de chicon,
Petit pain focaccia au poulet fondant, et pousses de roquette,
Sablé au parmesan, mousseline d'artichaut et magret fumé,
Mini bagnet au thon et caviar de tomates,
Club sandwich de jambon serrano,
Salade de perles méditerranéenne

Bouchées chaudes

Cannelé au chèvre et poivrons confits,
Sol l'y laisse catalane et polenta aux olives,
Mini burger au cheddar fondant,
Quichette au saumon et pesto de roquette,
Petit pâté nîmois au canard confit



Buffet de provence

Petits paniers de légumes et crème de ciboulette,
Tomate surprise à la brousse,
Verrine de houmous et poivrons confits,
Mini bagnet de poulet fumé et roquette,
Smoothie de tomate et pistou,
Croustilles de riste d'aubergines confit
de tapenade verte et noire,
De brandade de morue fraîche maison,
Profiterolles au chèvre frais

6 pièces

—

8 pièces

—

10 pièces

LES Ateliers

LES OPTIONS ATELIERS
À COMPOSER SELON VOS ENVIES

ANIMATION FOIE GRAS

Environ 60g par personne

Foie gras maison au torchon découpé devant les convives,
Toast pain de campagne, confiture d'oignons doux

ou

Pépité de foie gras de canard poêlé
sur sa fine briochette dorée

ANIMATION SAUMON GRAVELAX

Découpe du saumon maison, devant les convives,
Sur sa gauffre, émulsion de crème au basilic

DÉCOUPE DE JAMBON SERRANO

Sur pain au lin accompagné
de son caviar de tomates

TROIS HÛÎTRES FRAÎCHEMENT OUVERTES

Pain de seigle
et beurre demi sel



ANIMATION BRASOUCADE DE MOULES AU PASTIS

ATELIER ALIGOT AVEYRONNAIS

ANIMATION PLANCHA DE LA MER

Espadon sur pic de bambou au gingembre,
Thon sur pic au thym,
Péperonade de seiche au safran

Pic de gambas piment d'espelette

ANIMATION PLANCHA VIANDE

Mini pic de magret de canard et pommes fondantes
Mini pic de volaille à la graine de moutarde à l'ancienne
Mini pic d'agneau mariné au raz el hanout
Et pic bœuf et petits légumes à la pointe de paprika

Toute animation est servie
pour un minimum de 75 personnes,
Minimum 3 bouchées par personne par atelier

LES Boissons

Toutes nos formules sont **comprises avec le service, la mise de table** (verres, nappage, glaçons, serviettes)



OPTION RAFRAÎCHISSEMENT

À l'arrivée des convives durant 1 heure, Citronade, et eau minérale

ATELIER JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS MINUTE

FORFAIT BOISSONS PROPOSÉES

quantité estimative pour 100 personnes

25 L de cocktail régaloise

ou

Punch antillais

ou

Sangria

—
12 bouteilles de 1,5 L de coca,
12 bouteilles de 1 L de jus d'orange,
12 bouteilles d'eau gazeuse,
12 bouteilles d'eau plate



FORFAIT VIN COULEURS AU CHOIX

AOC, Costière de Nîmes

Rouge, blanc, rosé

FORMULE BOISSONS REPAS

Formule eau minérale en bouteille PVC servie à discrétion pendant le repas.

Eau Plate et Gazeuse

Formule eau minérale en bouteille verre 100 ml servie à discrétion pendant le repas.

Eau Plate et Gazeuse

Options boissons proposées

Champagne René Aubry

—
Whisky

—
Pastis

—
Martini rouge ou blanc

—
Muscat de Lunel

Option pyramide de champagne

Option fontaine à cocktail

Pour information

QUANTITÉ ESTIMATIVE POUR VOS BOISSONS

Pastis : 40 doses

Whisky : 20 doses

Pour un apéritif de 2h, 1 personne consomme 3 verres d'alcool et 2 verres de sodas,

Pour le vin

1 bouteille pour 3 personnes

Pour le champagne

7 coupes dans une bouteille

Boissons soft

pour l'apéritif 1 pour 3 personnes

Eau pour le repas

1 bouteille par personne



MENU

Alphonse Dardet

AUX SENTEURS **PROVENÇALES**



Entrée au choix

Bavaroise de brandade de morue maison, à l'huile vierge,
Carpaccio de tomates et courgettes,
émulsion de vinaigre balsamique,

ou

Papeton d'aubergine au basilic, pulpe de tomate fraîche,
Pétale confit, tuile de parmesan,
coulis de poivrons doux et pistou

Poisson au choix

Baluchon de daurade royale, jus de bouillabaisse,

ou

Paupline de saumon farcie homardine et pétoncles,
jus de crustacés,
Risotto au parmesan,
tonnelet de courgettes aux petits légumes

Viande au choix

Ballotine de volaille fermière,
citron confit et brousse de brebis,
Jus au thym, gratin contadin et tomate provençale,

ou

Estouffade de bœuf provençale aux olives de pays,
Péquillos au risotto de Camargue,
Croquette de pommes fondantes amandine,

—

La roue de brie et ses mendiants,
Mélímélo de jeunes pousses à l'huile vierge,

—

L'assortiment de 2 desserts,
à choisir dans notre menu mille et une nuits
(hors pièce montée)

—

Café, pain, eau carafe,
Service et mise de table

2 plats

—

3 plats



MENU

Mille et une nuits

AUX SAVEURS MÉDITERRANÉENNES



Les amuses bouches

Pana cotta de courgette au safran,
gaspacho de tomates anciennes
et toast de tapenade noire

ou

Mikado de légumes pressés, coulis de tomates au xérès

ou

Crépéou provençal aux olives et fines herbes,
Brousse de brebis et pousse de mâche

Les entrées

Duo de foie gras de canard des Landes
au poivre de Malabar,
et l'escalope poêlée sur pain d'épices
aux éclats d'orange

ou

Marguerite de st jacques et saumon,
litière de jeunes poireaux,
Sa graine de moutarde, sauce vierge

ou

Salade de homard,
estivale de jeunes pousses,
vinaigrette aux truffes d'été,
tuile au vieux parmesan

ou

Assiette du soleil : marinère de filet de rouget,
effeuillé de st-jacques et saumon,
péquillos fourré à la brandade nîmoise

ou

Conchiglioni farci de brousse,
millefeuille de légumes,
Et lisette en vapeur d'herbes

Les poissons

La minute de cabillaud en écume de mer,
espuma de charlottes
Et dentelles, sa tuile à l'encre de seiche

ou

Ballotine de bar aux éclats de cèpes,
crémeux au champagne,
Ecrasée de pomme de terre
et mousseline de vitelotte

ou

Marguerite de homard et
st jacques à la vapeur d'herbes,
litière de jeunes légumes

ou

Brochette de lotte rôtie
sur son risotto aux asperges,
Tranche de bacon grillé et son jus de fenouil

Les viandes

Cuissot de cochon de lait fumé légèrement, au miel de romarin,
Et huile d'olive, croustillant de farine de châtaigne,
tartelettes de légumes provençaux, écrasé de pommes de terre,
mousseline de Vitelotte

OU

Emincé de contrefilet, bœuf ou taureau, sauce camarguaise,
péquillos farcis au risotto de parmesan, tambourin de pommes fondantes

OU

Baluchon d'agneau confit 7h, et sa côte en croûte de sarriette,
Tian provençal, tomate rôtie au thym

OU

Duo de canette, sa cuisse confite, magret aux cèpes
sur une galette de polenta au parmesan,
Cébettes et oignons glacés au jus

OU

Grenadin de filet de veau poêlé aux morilles
et banderilles de légumes croquants,
Canelonis à la mousseline de carotte
et roulé d'aubergine au vieux parmesan

OU

Tournedos de bœuf, façon Rossini, petit croûton de foie gras,
crêpinette de pomme de terre et papeton d'aubergines

Menu Végétarien

Verrine d'avocats, fromage blanc aux herbes,
Marinière de coulis de poivrons doux,
Rizotto au parmesan et pointes d'asperges

Menu Vegan

Pommes charlotte rôtie à l'estragon,
noix et amandes, jus de persil plat
Mélémélo d'aubergines, courgettes
et tomate farcie à la graine de quinoa,
Concassé de tomates, polenta snackée,
Panna cotta au lait d'amande, fleur d'oranger
Mêlée aux agrumes

Fromages

Tryptique de nos fromages,
Brie, reblechon, pélardon, et salade mêlée

OU

L'ardoise de fromages,
Et assiette de salade mêlée

OU

Le petit chèvre en chemise, Miel de fleurs
et salade mêlée à l'huile vierge

Les Desserts

3 desserts au choix :

La pièce montée, choux vanille,
Croustillant chocolat*,
Délice aux framboises*,
Fraisier aux fraises de Nîmes (en saison),
Délice aux fruits des îles*,
Assortiment de mignardises, (macarons, opéra, baba,
mini tartelette, financier etc)*,
Pyramide de brochette de fruits frais,

—
Café

Option : 3 mini fours sucrés

* produits congelés



Formules

Amuses bouches, plat,
fromage, dessert et café

Entrée, plat, fromage,
dessert et café

Poisson, plat, fromage,
dessert et café

Entrée, poisson, plat,
fromage, dessert et café



Charrette à glace

3 parfums au choix ; minimum 80 personnes
pour une durée de 1h30

BUFFET

Mille et une nuits

Pressé de lapin au foie gras et noisettes,
Confiture d'oignons au vin des costières

—
Pyramide de St jacques*,
et miettes de crabe en habit vert, sauce corail

—
Balade de jeunes pousses,
crevettes et saumon fumé en rouleau,
Vinaigrette aux agrumes

—
Mille feuille de légumes du moment,
coulis de tomates fraîches, aux herbes potagères

—
Rosace de melon (en saison) et jambon serrano,

—
Noix de veau braisée au four,
émincée et reconstituée, sauce tartare

—
Mosaïque de légumes provençaux,

—
Éventail de magret de canard landais sur sa duchesse
De légumes du moment

Triptyque de fromages avec
salade mêlés à l'huile vierge

—
Dessert à choisir
dans le menu

—
Café, pain, eau carafe

* produits congelés

**La viande froide
peut être remplacée
par une viande chaude**
choisie dans le menu des
mille et une nuits.

ENFANTS

et prestataires



MENU ENFANT DE 4 A 12 ANS

Comprenant les amuse bouches de l'apéritif,
1 plat garni et dessert

POUR LES INTERVENANTS

Plateaux repas complets
ou menu

Nos prestations s'entendent jusqu'à 2h du matin,
Le mobilier n'est pas fourni, l'installation des tables et chaises est à la charge du client,
Possibilité de prendre en charge ces prestations,
Tout changement après installation sera facturé.

LE *Lendemain*

BRUNCH

En buffet

Minis viennoiseries*,
Fougasse, pancake, miel de Provence,
Fromage blanc, coulis de fruits rouges,
Céréales,
Tartine de pain grillé, beurre et confiture,
Planche de charcuterie, jambon à l'os,
Pain, beurre, et condiments

Les boissons

Café, thé, chocolat,
jus de fruits, eau

* produits congelés



LUNCH FROID

Palette de cochonnailles,
Salade de tomates mozzarella,
Salade océane,
Jambon à l'os persillé,
Bohémienne de légumes,
Plateau de fromages assortis,
Dessert de saison

Pain, service et vaisselle compris

OU

Salade de saison,
Assortiment de tapas
Paëlla royale, faite sur place, servie en buffet
Fromages,
Dessert de saison

Café, service et vaisselle compris

Toutes ces propositions sont pour **un minimum de 70 personnes**
et pour 8h de travail, départ/retour labo de Marguerittes.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Important

Le nombre estimatif de convives devra nous être donné à la signature du présent contrat.
Le nombre évolutif nous sera communiqué trois semaines avant la date de votre réception.
Le nombre définitif nous sera donné impérativement 15 jours avant la date de votre réception.
Ce nombre de convives sera le nombre facturé, même en cas de défections importantes.
Aucune remise ne pourra être réclamée, tous nos frais ayant été engagés à cette date.
Des frais de déplacement seront appliqués systématiquement au-delà d'un rayon de 50 kilomètres autour de Marguerittes (30320), ils seront indiqués dès la demande de devis.
Nos tarifs s'entendent pour un lieu accessible et de pleins pieds.
Nous ne serions en aucun cas être tenus responsables pour tous problèmes d'allergie ou effets secondaires.

DISPOSITIONS FISCALES

Les prestations seront facturées aux taux de TVA en vigueur au moment de la facturation.
Les boissons fournies par le client sont à livrer sur le lieu de la réception et devront être récupérées le soir même par le client.
Le Régal traiteur dégage entièrement sa responsabilité en ce qui concerne la perte, le vol, la casse ou la dégradation pouvant survenir lors de la réception.

NOS SUGGESTIONS VOUS CONVIENNENT

Afin de pouvoir vous réserver sur notre planning un acompte de 30% du montant total devra nous être versé à la signature du présent contrat.

Nous déciderons ensemble, d'un rendez-vous sur le lieu de la manifestation.
Nous étudierons lors de cette réunion, tous les changements que vous désirez apporter et nous mettrons au point tous les détails de votre réception.
Vous recevrez en retour, un compte-rendu complet relatif à notre entretien.
Vous nous renverrez un exemplaire signé de ce compte-rendu que vous aurez accepté, accompagné d'un deuxième chèque d'acompte de 30% de la somme totale du devis.
Le solde de la prestation sera à régler lors de la facture finale à J-10,
Le fait d'événements imprévisibles (bris de matériel, perte, etc.) fera l'objet d'une facturation complémentaire.
Les feux de bengale sont strictement interdits pour des raisons de sécurité,
merci de nous joindre une attestation responsabilité civile de votre assurance.

ANNULATION

En cas d'annulation de la commande du fait du client avant la date de réception notée sur le présent contrat, Le Régal traiteur ne reversera ni arrhes, ni acomptes versés à ce jour.
En cas d'annulation 8 (huit) jours avant la prestation, la commande intégrale sera facturée.
Tout événement de force majeure (accident, grève générale, épidémie, intempérie), Le Régal traiteur se dégage de toutes responsabilités, aucune indemnité ne pourra être demandée. Le report du mariage se fera sans frais supplémentaire.
Toute l'équipe du Régal traiteur vous souhaite une bonne réception.

Le client (date et signature)

le REGAL (date et signature)

Regal
TRAITEUR

ZAC du TEC - 56, avenue Clément Ader
30320 Marguerittes
Tél. : 04 66 75 45 00
Fax : 04 66 75 56 12
contact@leregalttraiteur.com

www.leregalttraiteur.com