

Côté Traiteur



BRASERO
MARIAGE
EVENTS



Côté Mariage

Côté traiteur

Debuyser Nicolas



Tél: (+33) 0610623114
nicolasdebuyser@hotmail.fr



cote_traiteur_gard



Nico Debuyser

41 rue de la Combe 30290 Saint Victor La Coste

siret: 499 348 720 00016

BRASERO
MARIAGE
EVENEMENT

M Côté Mariage



BRASERO
MARIAGE
EVENEMENT



Nôcôté Mariage

Le Jour J

BRASERO
MARIAGE
EVENEMENT

Côté Mariage

LE JOUR J

NOTRE APÉRITIF ATELIER PRESTIGE

Plus de 25 pièces pour l'apéritif de 3 h gourmet et gourmand

La Fraîcheur

La table à grignotages d'influence italienne

Des crostinis et tapenades, une découpe de jambon et charcuterie italienne à la “berkel”
un atelier tomates anciennes et mozzarella

Le bar à tacos

Effiloché de bœuf à la mexicaine, pico de gallo, guacamole, salsa diabla verde

Canapés et verrines collection 2026-

L'atelier foie gras mi cuit

Toast fait devant le client avec chutney

L'animation saumon gravlax à la découpe

Simple comme on l'aime avec du bon pain de campagne et une légère crème à la mandarine

Côté Mariage

LE JOUR J

NOTRE APÉRITIF ATELIER PRESTIGE

Le Show

Animation accras minute maison, samoussas, calamars et tempura de légumes

-La Meule de Parmesan

Ravioles aux cèpes et ricotta comme un risotto

Au braséro

Croque à la truffe, boîte chaude, Saint Jacques balsamique à la mangue, sucette de gambas au chorizo, tagliatta de bœuf

Nos ateliers sur mesure

Nous proposons également des ateliers en compléments selon vos envies

Banc de l'écailler à composer

Atelier sud ouest

Bar à Ceviché

Atelier Pata Negra

Pièce montée de fromages

Bar à Mozzarella

Deserts géants à partager ...

et plus encore...demandez nous!

BRASERO
MARIAGE
EVENEMENT

Côté Mariage



Côté Mariage

LE JOUR J

NOS ENTRÉES

hors menu

Le foie gras mi-cuit

en gelée de cassis et déclinaison de pommes

Duo de Saumon gravlax

crème au combawa, mi cuit tapenade

Fraicheur d'aubergines façon bonifacienne

brousse menthe et parmesan

Tomates et légumes grillés

roquette, vinaigrette au basilic, burrata

Grosse raviole ricotta

et champignons du moment Parmesan et émulsion de volaille, truffe d'été

Côté Mariage

LE JOUR J

NOS PLATS

- Magret de canard

jus corsé, risotto crémeux légumes croquants -

Souris d'agneau

confite jus aux épices, purée de pomme de terre au beurre + 3€

Filet de pintade

jus corsé, cèpes et topinambour, purée vieux garçon

Filet de bœuf

son feuilleté ,jus au côtes du Rhône, légumes snackés,
polenta grillée + 5€

Grenadin de veau

en croute d'herbes au citron confit, cèpes et butternut,
jus corsé

Cannelloni de crustacés

au basilic, brochette de st jacques jus au sauternes + 2 €

Saumon basse température

huile vierge, garniture façon thaïe

Cabillaud

en crumble de chorizo doux , caviar d'aubergine, tonnelet de courgette -

BRASERO
MARIAGE
EVENEMENT

Côté Mariage

LE JOUR J

NOTRE BEST

LA CÔTE DE BŒUF

notre spécialité

en planche à partager (200g par personne)
viande de race française

Les garnitures sont servies à l'assiette, jus corsé à part
La côte de bœuf est servie sur planche, découpée par votre chef de table
juste sortie du braséro, flambadou

à partir de 7€ supplémentaire

possibilité de viande maturée à la demande

un idéal de table de 10 pers

BRASERO
MARIAGE
EVENEMENT

Côté Mariage

LE JOUR J

NOS FROMAGES

servi soit au buffet, plateau à partager sur table ou à l'assiette

sélection de 4 fromages différents

NOS MIGNARDISES

un assortiment de 3 pièces par personne de la maison Poulain

A compléter avec une pièce montée ou autres selon vos envies

INFOS

Votre prestation sera prise en charge de la mise en place 14h par nos serveurs, jusqu'à la fin du repas.

1 serveur pour 20 personnes en tenue.

Fin de la prestation à 2h du matin

Concernant le matériel nous feront le point avec nos partenaires;

Tarif tous compris, vaisselle durant notre prestation, matériel, service, pain;

Hors nappage.

Toutes nos prestations sont modifiables avec une prise en charge personnalisée.

Côté Mariage

LE JOUR J



BRASERO
MARIAGE
EVENEMENT

Côté Mariage

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

NOS TARIFS

L'APERITIF 25 PIECES, PLAT, FROMAGE, MIGNARDISES
96€HT

L'APÉRITIF 25 PIÈCES, ENTRÉE, PLAT, FROMAGE,
MIGNARDISES
102€HT

Nos tarifs mariages incluent

- la mise en place de nos buffets, le dressage des tables , le service , l'apéritif prolongé comportant les 25 pièces et toutes les animations (copieux ,varié et fait maison)
- le pain ,
- la vaisselle, sur une base forfaitaire ,contenant: 3 verres pour l'apéritif ainsi que la vaisselle nécessaire à tout le repas
- le service à raison d'un serveur pour 20 personnes (selon le lieu ,certain pouvant nécessité du personnel supplémentaire).
- début de prestation 14h fin à 2h du matin (pour toutes prestations nécessitant une organisation spécifique; les serveurs seront présents en heures supplémentaires.
- le fromage servi au buffet ,sur plateau ou à l'assiette
- un assortiment de mignardises (maison poulain) servi en buffet à compléter a votre convenance par une pièce montée, par exemple .
- N'incluent pas le mobilier de réception, et la logistique d'installation et de rangement de ce dernier

BRASERO
MARIAGE
EVENEMENT

Côté Mariage

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

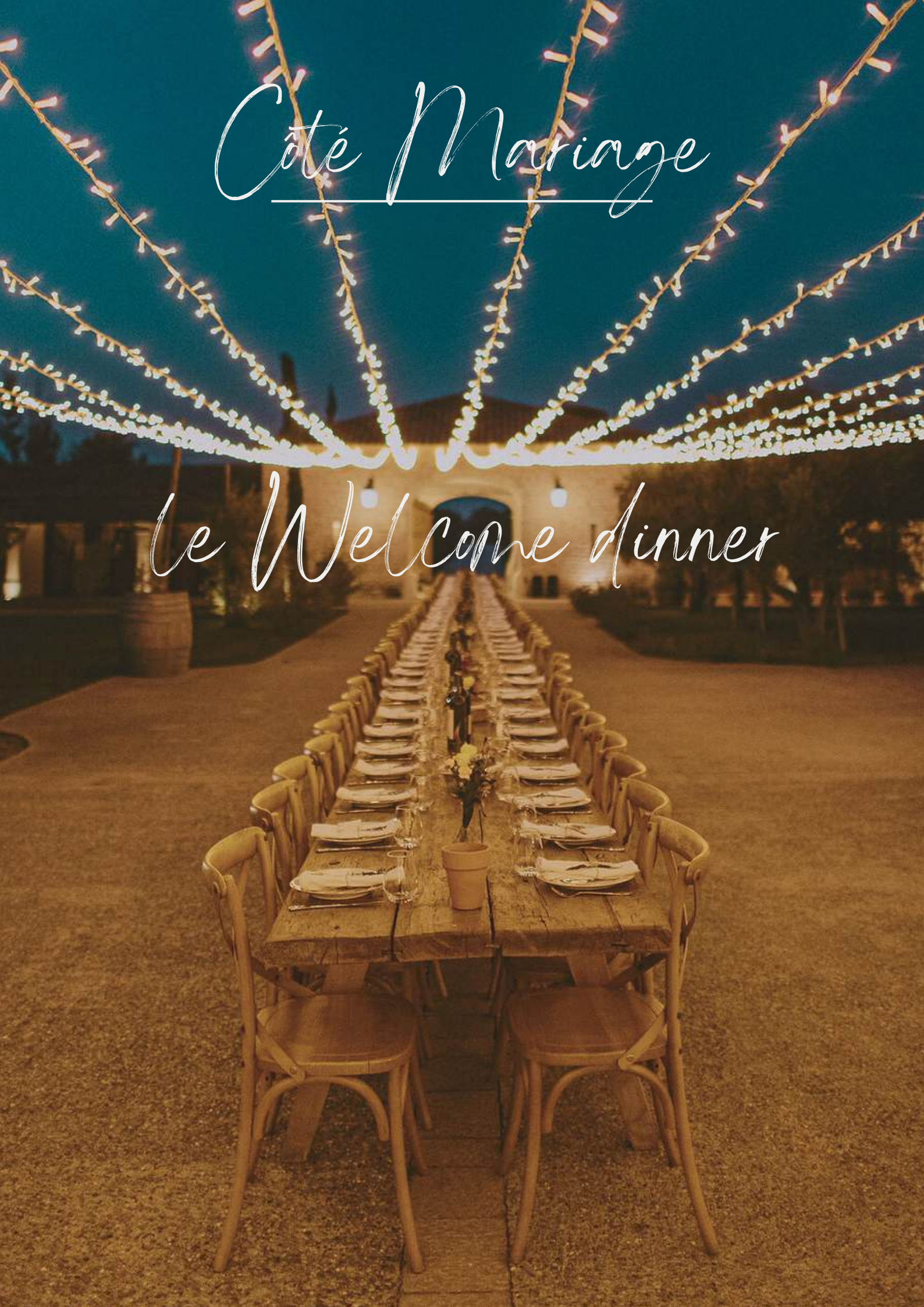
NOS TARIFS

NOS OPTIONS

- Serveur heure supplémentaire 30 €
- forfait open bar avec encas : de 2h du matin à la fermeture le personnel à raison d'un serveur pour 50 personnes ,un encas à définir ensemble : 5 € par personne
- le congélateur comprenant 50 kg de glaçons, pour 100 personnes . forfait 150 €
- le bar à cocktail : 3 cocktails aux choix , boissons ,service ,et verrerie comprise forfait 500 € plus 6 € par cocktail servi
- la dégustation dans nos locaux est à 50 € par personne ,réglé sur place le jour de celle ci , elle vous sera offerte si nous travaillons ensemble
- le rafraîchissement : 2 bonbonnes d'eaux aromatisées et servies par un serveur avec verrerie 2€par personne .
- Régimes spéciales supplément à définir
- L'évacuation des verres vides 150€
- L'évacuation des déchets ménagers et recyclables 150€
- Le forfait déplacement moins de 50 personnes à définir
- Le forfait déplacement plus de 1h de trajet en fonction du nombre de personnel requis
- Le forfait logistique pour lieu atypique en fonction de la demande et des contraintes techniques du lieu
- Le forfait stockage de vos boissons dans une remorque réfrigérée autre que notre flotte
- Le stockage pièce montée autre que notre pâtissier
- notre service Coordinatrice Jour J *Nouveauté 2027*

Côté Mariage

Le Welcome dinner



Côté Mariage

LE WELCOME DINNER

SOUS TOUTES SES FORMES

A PARTIR DE 50 PERSONNES ADULTES

LE TRUCK

en dînatoire

4 types de pizza au choix

salade verte

à partir de 25€HT

L'IBERIQUE

Apéritif Tapas environ 7pièces

paëlla ou fidéua

à partir de 35€HT

LA DOLCE VITA

Bar à Mozzarella et antipasti

Pâtes dans la meule (2 sortes)

Pizza au choix

à partir de 35€HT

Côté Mariage

LE WELCOME DINNER

SOUS TOUTES SES FORMES

LE FRANCHOUILLARD

en dînatoire au braséro

Cœurs de canard en persillade
Os à moëlle gouttière et moutarde de Meaux
Cuisses de Grenouilles beurre de cébette
Sucette de poitrine de Cochon Manchons de Poulet Cajun
Petite saint Jacques rôties et beurre de truffe
Encornets et crème de poivron rouge Champignons du moment et Brouillade crémeuse
Poêlée de Légumes du Moment
Bavette et échalotes brulées, jus
St Félicien fondu dans sa boule de pain demie

à partir de 40€HT

BRASERO
MARIAGE
EVENEMENT

Côté Mariage

LE WELCOME DINNER

SOUS TOUTES SES FORMES...

LE BON VIVANT

repas assis au braséro

AU MENU

DE BELLES VIANDES GRILLÉES

Assortiments de 3 viandes

(volaille marinée, magret de canard, saucisse de Toulouse label rouge)

ou

CÔTE DE BŒUF + 7€

minimum 200gr par personne

accompagnés de

salade et légumes grillés, pomme de terre grenailles à l'ail et romarin

une jolie sauce de cuisinier à définir

puis..

un camembert rôti

ce repas est servi sur planche à partager

à partir de 45€HT

BRASERO
MARIAGE
EVENEMENT

Côté Mariage



BRASERO
MARIAGE
EVENEMENT



Cité Mariage

le brunch

Côté Mariage

LE BRUNCH

SOUS FORME DE BUFFET
A PARTIR DE 50 PERSONNES ADULTES

LE CONTINENTAL

Partie froide

Sucrée

pancake, muffins, crêpes
fromage blanc, granola
mini viennoiseries,
confiture, miel, beurre sirop d'érable

Salée

salades composées
(pâtes et légumes rôtis, pois chiches et herbes fraîches, salade verte)
assortiment de charcuteries, pâté croute
sélections de fromages

Partie chaude

saucisse de Toulouse, œufs brouillés, pomme de terre rôties, bacon

café compris vaisselle et service inclus

à partir de 35€HT

Côté Mariage

LE BRUNCH SOUS FORME DE BUFFET

LE GOURMAND

Partie froide

Salée

Salades composées

(pâtes et légumes rôtis, pois chiches et herbes fraîche, salade verte)

Quiches et cake du moment

assortiment de charcuteries, pâté croute

sélections de fromages

Sucrée

crêpes

fromage blanc, salade fruits frais

confiture

Partie chaude

saucisse de Toulouse, magret de canard; bavette sauce du moment

œufs brouillés, pomme de terre rôties, bacon

café compris vaisselle et service inclus

à partir de 38€HT

Côté Mariage



BRASERO
MARIAGE
EVENEMENT

Côté Traiteur



BRASERO
MARIAGE
EVENTS



Côté Mariage

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Article 1 : Application des conditions générales

Les présentes conditions générales s'appliquent aux prestations fournies par la société « coté traiteur » et sont adressées au Client en même temps que le devis, pour lui permettre d'effectuer sa commande. Ainsi, le Client reconnaît avoir pris connaissance des présentes conditions générales au moment de la passation de la commande et les accepter sans réserve.

Article 2 : Commandes

Toute commande doit se faire par mail à nicolasdebuyser@hotmail.fr ou par téléphone au 0610623114.

Une proposition commerciale est remise systématiquement au Client afin de déterminer ses besoins. Ce document de vente établit avec précision l'ensemble de la prestation. Afin de confirmer la réservation de nos services, le devis doit être retourné signé par mail ou courrier et un acompte de 15% du montant total de la manifestation doit être versé à ce même moment. avec les CGV signées.

Article 3 : Modification de la commande

Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée par écrit (mail ou courrier) au minimum 30 jours avant la prestation. Une fois le devis signé, le nombre d'invités ne pourra être revus au maximum 10% en deça du devis initial. Le devis est valable 3 mois.

Article 4 : Tarifs et conditions de paiement

Les tarifs sont établis sur la base d'une réservation du cocktail apéritif et du dîner. Les tarifs indiqués sur les devis sont ceux en vigueur au moment de leur élaboration. Ils sont exprimés en Euros et sont révisables en fonction de l'augmentation du coût des matières premières, énergie et taxes mais aussi en cas de modifications des éléments quantifiables.

Tous nos prix s'entendent en € et HT .

Le prix facturé au client est le prix indiqué sur le dernier devis qui lui est adressé. Le dernier devis sera envoyé au client en deux exemplaires, l'un des deux exemplaires devra nous être retourné avec votre signature précédée de votre « Bon pour accord ».

Le paiement s'effectue par chèque ou virement bancaire. Toute somme non payée à l'échéance prévue donnera lieu de plein droit et sans mise en demeure préalable, par dérogation à l'article 1153 du Code civil, au paiement d'intérêts de retard fixés à 3 fois le taux d'intérêt légal. Le taux d'intérêt de ces pénalités de retard est de 3.79 % par an. Les intérêts courent du jour de l'échéance jusqu'au paiement.

Article 6 : Exécution de la prestation

Le prestataire s'engage à mener à bien la prestation précisée à l'article 2, conformément aux règles de l'art et à la déontologie du métier. Les composants du menu sont soumis aux saisons et à ses fournisseurs.

A cet effet, il constituera l'équipe et fournira le matériel nécessaire à la bonne réalisation de la manifestation .Il sollicitera du client tous les éléments indispensables à la bonne réalisation de l'évènement. Le client est informé que le décompte des heures supplémentaires lui sera présenté pour signature au terme de la réception.

Article 7 : Calendrier et délais

Lors de la signature du devis, le nombre approximatif de convives devra être stipulé. Le nombre définitif devra être confirmé par mail ou téléphone au plus tard dix jours avant la prestation. La facturation se fera en fonction de ce nombre définitif, communiqué 15 jours avant la manifestation et ne pourra être modifiée si le nombre d'invités diminuait. Nos bons de commande étant réalisés pour un nombre précis de convives, toute augmentation du nombre d'invités doit être communiquée 48 heures ouvrés avant la date de la manifestation et confirmée par écrit. Si ce nombre venait à être dépassé, sans que nous soyons préalablement prévenus, nous établirons notre facturation à partir du nombre de convives présents à la manifestation. Une majoration pourra être appliquée sur nos tarifs dans le cas où nous devrions relancer de la production.

La confirmation du nombre de couverts pour l'ensemble des prestations, que se soit le cocktail, le dîner et le brunch devra nous être communiqué 10 jours avant la réception. Le nombre de couverts commandé sera le nombre de couverts facturé.

Côté Mariage

Article 9 : Obligations Du client

Collaboration : Le client tiendra à la disposition du prestataire tous les renseignements indispensables à la bonne réalisation du projet. SASU COTE TRAITEUR est tenu de ne pas divulguer les informations auxquelles il aurait accès dans le cadre de l'exécution de la prestation. Il devra faire son maximum pour que la manifestation se déroule dans les meilleures conditions.

Article 10 : Annulation

En cas d'annulation complète de la part du client dans un délai supérieur à 6 mois avant la manifestation, le prestataire se réserve le droit de conserver 20 % du montant du devis en frais de dossier.

En cas d'annulation complète dans les 3 mois précédant la manifestation, le prestataire se réserve le droit de conserver (30 % du montant du devis).
Si l'annulation intervient un mois avant la date de la manifestation, le traiteur sera en droit d'exiger le règlement total de la prestation.

Article 11 : Responsabilité

Assurance Le traiteur ne peut être tenu pour responsable des dommages de toute nature, tant matériels qu'immatériels ou corporels, qui pourraient résulter d'un mauvais fonctionnement des lieux de réception choisis ou d'une mauvaise utilisation des produits vendus. Aucune marchandise ne sera reprise ou échangée.

Toute erreur ou retard ne pourra être imputé au traiteur dans le cas où les informations fournies s'avéraient incomplètes ou erronées.

Le Client est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui-même et ses convives pourraient causer au cours de la réalisation de la manifestation. A cet effet, le Client a souscrit auprès d'une compagnie spécialisée une assurance couvrant l'ensemble des risques susceptibles de survenir au cours de la préparation, de la réalisation de sa manifestation et à la suite de celle-ci

Article 12 : Force majeure

La société COTE TRAITEUR sera dégagée de toutes responsabilités et obligations si le domaine acceptant la prestation, contraint le traiteur à ne pouvoir accomplir sa mission comme prévue sur le devis et signé des 2 parties. Il incombera au client de couvrir la totalité de la prestation.

La société COTE TRAITEUR sera dégagée de toute obligation lors de la survenance de cas de force majeure tels que : les grèves, l'incendie, l'inondation, les barrages routiers, la rupture d'approvisionnement EDF-GDF, la rupture d'approvisionnement pour une cause non imputable à la société.

La société COTE TRAITEUR se dégage de toutes responsabilités de mener à bien des prestations telles que Le Braséro, le matériel à gaz... si le domaine invalide l'utilisation du matériel nécessaire à l'élaboration de la prestation.

La société COTE TRAITEUR se dégage de toute responsabilités d'arrêté préfectorale, communale ou autre quant à l'utilisation de son matériel nécessaire à l'exécution de sa mission.

Dans de telles circonstances, la société préviendra le client par écrit, notamment ou par message téléphonique, courrier électronique, dans les 24 heures de la date de survenance des événements, le contrat liant la société et le client étant alors suspendu de plein droit sans indemnité, à compter de la date de survenance de l'événement.

Article 13 : Attribution de juridictions

De convention expresse, toutes contestations qui pourraient s'élever entre les parties sur l'interprétation et l'exécution des présentes seront soumises aux juridictions compétentes du ressort de Nîmes.

Fait à :

précédé de la mention "lu et approuvé"

Le :

DEBUYER NICOLAS
POUR COTE TRAITEUR

nicolasdebuyser@hotmail.fr
0610326114

En double exemplaires