

Lou Carretou Traiteur & Food-truck



Sommaire

• Présentation	3
Prestations de service	4
Nos fournisseurs	5
• Cocktail apéritif	
Assortiment	6
Les petits plus	7
Ateliers	8
Boissons	9
• Notre carte	
Mise en bouche	11
Entrées	12
Plats	13
Garnitures	14
Pause fraîcheur	15
Fromages	16
Desserts	17
Desserts à l'assiette	18
• Mignardises	19
Petits plaisirs sucrés	20
• Petit plus	
(pain, eau, café)	21
• Autres prestations	22





Lou Carretou

Lou Carretou transforme vos événements en moments conviviaux, gourmands, mais surtout uniques.

Basés à côté de Rodez, nous allions savoir-faire artisanal et créativité pour vous proposer des prestations sur mesure, qui séduisent vos invités et rendent chaque instant inoubliable.

Que vous rêviez d'un buffet traditionnel, d'un cocktail tendance, d'un food truck convivial ou d'un menu gastronomique, nous adaptons chaque service à vos envies, à votre style et à votre budget.

Nos produits sont frais, locaux et soigneusement sélectionnés auprès des meilleurs producteurs, pour une cuisine sincère, généreuse et pleine de saveurs.

Découvrez notre carte mariage : cocktails, buffets et menus sur mesure, avec des prestations clés en main ou en libre-service selon vos besoins.

Pour que votre événement soit unique, nous vous accompagnons à chaque étape avec conseils, idées et un devis personnalisé.

Prestations de service

Composez votre menu comme vous le souhaitez en choisissant parmi les plats et formules de la carte. Les tarifs indiqués sont TTC mais n'incluent pas la mise à disposition des équipes de service et de cuisine, la vaisselle, les nappes et serviettes, ni les frais liés au déplacement, à la mise en place ou à d'autres prestations complémentaires.

Nous restons à votre écoute pour adapter nos services à vos besoins

Vous trouverez ci-dessous le détail de nos prestations :

Équipes et vaisselle : 22 € / personne

- Cette prestation comprend notre équipe de cuisine et de salle, avec un(e) serveur(se) pour 25 convives. Nous arrivons en début d'après-midi et restons environ 1h après le service du café pour assurer la fin de la prestation.
- Le service du bar de nuit n'est pas inclus, mais nous pouvons également le prendre en charge. Les détails sont indiqués dans la rubrique « Divers ».
- Nous fournissons toute la vaisselle nécessaire pour le dîner : assiettes, couverts, verres à eau et à vin, flûtes à champagne, corbeilles à pain, pichets à eau.
- Nous pouvons également vous fournir les verres pour le vin d'honneur.
- Tout est prévu pour que votre table soit élégante et prête à accueillir vos convives.

Les nappes et serviettes

- Nous ne prenons pas en charge la fourniture des nappes et serviettes.
En revanche, nous pouvons vous mettre en relation avec nos prestataires partenaires.

Vin d'honneur

- Concernant le service et la vaisselle du cocktail, nous ne facturons pas de frais supplémentaire dans le cas où le nombre de personnes est le même que pour le dîner. Cependant, si le nombre de personnes est supérieur à celui du repas, nous facturons un supplément pour couvrir les frais de personnel et de vaisselle.
- Moins de 15 personnes : pas de supplément
- De 15 à 30 personnes : forfait 100€
- De 30 à 90 personnes : forfait 200€
- Plus de 90 personnes : forfait 350€

Dans le cas où le cocktail se déroule sur un site différent du repas, une prestation supplémentaire pourra être facturée. Nous ne fournissons pas le service, la vaisselle et le matériel, dans le cas d'un cocktail fourni par vos soins.

Divers

- La mise en place, la veille de la prestation (nappes et vaisselle sur table) : forfait 260€
- Frais de déplacement : Tarif sur mesure. Le tarif de cette prestation varie selon le nombre de personnes, la distance en km et le temps de trajet que nous devons effectuer.
- Service bar de nuit : 1-2 personnes pour assurer le service des boissons (fournies par vos soins) durant la soirée, durée à définir avec verrerie adaptée. Possibilité de mobilier (bar lumineux...) Tarif sur devis
- Commissions et rétributions : certains lieux de réception nous imposent des frais de fonctionnement sous la forme de commissions, que nous répercutons sur votre facture.

Repas et dégustations

- Nous avons le plaisir de vous offrir les repas de dégustation. Si toutefois la prestation n'était pas confirmée, la dégustation serait facturée 45 € TTC par personne, à régler le jour de votre venue. Ce montant sera bien entendu entièrement remboursé si vous décidez de nous faire confiance pour votre événement.

Boissons :

- Les boissons sont à votre charge et aucun droit de bouchon n'est appliqué. Elles devront simplement être conservées sur place dans des équipements réfrigérés adaptés.

Aménagement et nettoyage :

- L'aménagement et le ménage de la salle (installation des tables et des chaises) ne sont pas inclus dans notre prestation.
En revanche, nous prenons bien en charge le nettoyage de la cuisine à l'issue du service.

CONDITIONS DE RÈGLEMENT :

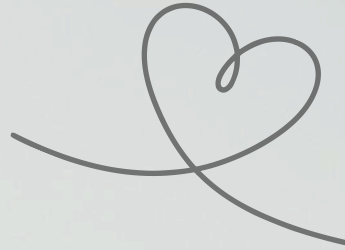
Pour toute réservation un acompte de 10 % doit être versé et celui-ci valide la réservation.

- 30% : le jour de la confirmation de réservation
- 30% : 6 mois avant la prestation
- 30% : 1 mois avant la prestation
- 10% : après la prestation

Tous nos tarifs sont indiqués TTC et à l'unité.

Nous aimons prendre le temps de vous rencontrer, d'écouter vos envies et de vous guider pour créer ensemble un devis parfaitement adapté à votre projet.

Nos fournisseurs



Viandes :

- Bousquet Viandes
- La Table de Solange
- Le Manoir Alexandre

Fromages :

- La Ferme de Faral
- La Ferme du Gazenas
- Fromagerie Papillon
- Coopérative Jeune Montagne
- Les fromages d'Angèle

Pain :

- Ghislain Anglade Artisan Boulanger

Fruits et légumes :

- Mourlhon

Boissons :

- Maison Pouget
- B12 brasserie de l'Aveyron
- Micro Brasserie Origine

COCKTAILS APÉRITIFS

Assortiment au choix

- Mousse de Frontilles : Lentilles blondes du Lévézou, chorizo grillé, carottes glacées
- Gambas, aioli, aneth, toast
- Tataki de bœuf, sauce sauja, coriandre, salade de perles
- Cake aux noix, mousse de Roquefort
- Poulet grillé, wrap, mayo maison, salade, carottes
- Foie gras, pain d'épices, pommes fondantes à la cannelle
- Gaspacho de tomates, croûtons
- Houmous, gressins
- Saumon gravlax maison, crème citron et aneth, blinis
- Focaccia tomates, olives, jambon cru, mozzarella
- Ceviche de poisson, vinaigrette passion
- Tartare de bœuf traditionnel ou italien
- Assortiment de cakes maisons

Carte non exhaustive, pouvant évoluer au gré des saisons et de vos envies

N'hésitez pas à nous contacter pour en parler.

Tarif par personne

6 pièces : 10€

8 pièces : 12€

10 pièces : 14€

12 pièces : 16€



COCKTAILS APÉRITIFS

Les petits plus qui rendent votre cocktail inoubliable

	Tarif
• Assortiment de charcuterie	4€/personne
• Assortiment de fromages	4€/personne
• Assortiment de charcuterie et fromages	6€/personne
• Farçous aveyronnais	2,5€/pièce
• Légumes à croquer, servis avec un assortiment de sauces	4€/personne
Mer	
• Plateau de fruits de mer	Sur devis
• Plateau de 40 huîtres, vinaigre d'échalotes	80€
• Découpe de saumon gravlax, blinis, crème citron/aneth	3€/personne
Terre	
• Découpe de jambon aveyronnais	220€/pièce
• Découpe de jambon ibérique ou serrano	Sur devis



COCKTAILS APÉRITIFS

Atelier cuisson

	Tarif
• Burger partagé	3,5€/personne
• Farçous aveyronnais	3€/personne
• Plancha de viandes (canard, bœuf, porc)	5€/personne
• Plancha poissons (rouget, seiche, gambas)	5€/pièce
• Gambas flambées	3,5€/personne
• Foie gras à la plancha, confiture, pain	4,5€/personne
• Légumes grillés à la plancha, huile d'herbes	2,5€/personne

Ateliers divers

- Bar à mozza : salade de tomates couleurs, burrata crémeuse, pesto maison, focaccia

Une envie particulière ? Parlons-en, nous pouvons nous adapter



COCKTAILS APÉRITIFS

Boissons

- | | Tarif |
|--|--------------------------------------|
| • Verre de bienvenue (eau aromatisée, thé glacé, citronnade) selon vos envies.
Verres compris | 2,5€/personne |
| • Bière pression (fût de 30L)
Verres et tireuse compris | 150€ le 1er fût
130€ les suivants |
| • Bar à cocktail/mocktail (Réalisation de différents cocktails selon vos envies, softs et alcool fournis par vos soins)
Verres et service compris | 480€ |

Les autres boissons (vin, alcool fort,...) sont à votre charge et aucun droit de bouchon n'est appliqué. Les boissons devront simplement être conservées sur place dans des équipements réfrigérés adaptés.



Notre carte



MENU

Mise en bouche

Mise en bouche (servie au centre de la table)

Tarif

- Chiffonnade de jambon 4,5€
- Gaspacho, petit croûtons 3,5€
- Planche de saumon gravlax et accompagnement 4,5€
- Rillettes de poisson 3,5€
- Assortiment de cakes 4€



MENU

Entrées

	Tarif
Terre	
• Pâté croûte du moment, verdure	9€
• Salade Aveyronnaise (gésiers, jambon de pays, noix)	10€
• Foie gras mi-cuit, compotée du moment, pain d'épices	13,5€
• Duo de foie gras, mi-cuit et poêlé, croustillant de pain d'épices, tatin à l'oignon	18€
• Marbré de confit de canard au foie gras, compotée d'oignons, verdure	12€
• Cromesqui d'escargots, jus vert, purée de légumes du moment, verdure	13,5€
Mer	
• Ceviche de dorade, vinaigrette fruit de la passion	11,5€
• Tartare de saumon, crème de citron et d'aneth, blinis	12€
• Noix de Saint-Jacques poêlées, risotto crémeux aux champignons	17€
• Filet de rouget, tarte fine aux légumes, crème de patates douces	10€
• Tataki de thon rouge, quinoa façon thaï	12€
• Salade de Tomates couleurs, Burrata crémeuse, pesto maison, focaccia	13€
• Potage du moment, croustillant au Vieux Rodez	10€
• Légumes du moment, crus et cuits accompagnés de condiments	10,5€



MENU

Plats

Tarif

Terre

- Grenadin de veau d'Aveyron, jus de veau 18€
- Grenadin de bœuf Aubrac, crème de morilles 22€
- Souris d'agneau au thym 19,5€
- Éventail de veau cuit basse température, servi rosé, jus court 16€
- Ballotine de dinde farcie à la duxelle, crème de champignons 15€
- Filet de canard servi rosé 15,5€
- Suprême de pintade confite aux olives noires et tomates 15€

Mer

- Médaillon de lotte au chorizo, crème safranée 18€
- Pavé de saumon grillé, crème citron 15€
- Filet de dorade, sauce vierge 16,5€
- Dos de cabillaud, croûte d'herbes au citron 18€
- Homard sur devis

- Supplément : escalope de foie gras poêlé 4€

Chez nous, rien n'est figé : nos recettes évoluent au rythme des saisons et, surtout, de vos envies. N'hésitez pas à nous en faire part.



MENU

Garnitures

Tarif

Féculents

- Gratin de pommes de terre fondantes façon Dauphinois 2,5€
- Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive 2,5€
- Risotto au Vieux Rodez 3€
- Pommes grenailles confites 2,5€
- Aligot de l'Aubrac (Jeune Montagne) 3,5€
- Cromesquis de risotto au Laguiole 3,5€
- Truffade aveyronnaise 2,5€

Légumes

- Légumes du marché, beurre de cardamome 2,5€
- Farçous 2,5€
- Tatin de légumes du soleil 3€
- Purée de patates douces 2,5€
- Tians de légumes 3€

Chez nous, rien n'est figé : nos recettes évoluent au rythme des saisons et, surtout, de vos envies. N'hésitez pas à nous en faire part.



MENU

Pause fraîcheur

Tarif

- Trou Aveyronnais
Sorbet citron & After citron by Les Potions d'Oc 2,5€
- Trou Normand
Sorbet pommes & Calvados 2,5€
- Trou à la Poire
Sorbet aux poires & Eau de Vie 2,5€
- Trou glacial
Sorbet menthe & After menthe by Les Potions d'Oc 2,5€



MENU

Les fromages

3 choix servis sur plateau

Tarif

3€

- Tomme de brebis : Ferme de Faral, Vézins-de-Lévézou, Aveyron
- Bleu des Causses AOP : La Ferme du Gazenas, Flavin (Cave de Peyrelade), Aveyron
- Roquefort AOP : Fromagerie Papillon, Roquefort-sur-Soulzon, Aveyron
- Laguiole AOP : Coopérative Jeune Montagne, Laguiole, Aveyron
- Grisou ou Goutal : Les fromages d'Angèle, Quins, Aveyron
- Rocamadour AOP : Étoile du Quercy, Lot
- St nectaire fermier AOP, Brie de Meaux, comté, pérail, ...

Sur
demande

Service du fromage à l'assiette disponible. Contactez-nous pour en savoir plus.



MENU

Les desserts

Nos entremets :

	Tarif
• Entremet exotique, mangue passion et ananas	6€
• Entremet chocolat-cerises, inspiration forêt noire	6€
• Entremet fruits rouges (ou passion) et chocolat	6€
• Entremet crémeux citron/basilic et meringue	6€
• Entremet bavaroise vanille/praliné	6€
• Entremet chocolat craquant et praliné	6€
• Entremet poire caramel	6€

Nos pièces montées & autres :

• Pyramide de macarons	2€
• Pyramide de cupcakes	2,5€
• Letter cake	Sur
• Number cake	demande
• Wedding cake	

Nous ne concevons pas de pièces montées en choux.

Toutefois, vous avez la possibilité d'en apporter une, nous prendrons en charge la découpe et le service, et pouvons également vous orienter vers des artisans partenaires.



MENU

Les desserts à l'assiette

	Tarif
• Assiette gourmande (1choux vanille, 1 macaron, 1 moelleux au chocolat, 1 cannelé)	8€
• Dôme chocolat passion (ou fruits rouges), croquant en dentelle	7,5€
• Carpaccio d'ananas infusé à la vanille, rocher coco	7€
• Tartelette aux fruits de saison, crème légère à la vanille	7,5€
• Tartelette au citron : crémeux au citron yuzu, meringue croquante, zeste de citron vert	7,5€
• Le Macaron : brunoise de fraises, sirop léger à la menthe, crème onctueuse à la vanille, coulis de fraise	8€
• Pavlova aux fruits de saison, crème diplomate légèrement vanillée	7€
• Tarte fine aux pommes, crème légère au mascarpone et à la vanille	7€



MENU



Mignardises

2€ pièce

Nos classiques

- Tiramisu café/spéculoos
- Macaron
- Cannelé
- Financier
- Brochette de fruits de saison
- Pavlova aux fruits
- Tartare d'ananas au rhum, mousse passion
- Choux vanille
- Choux praliné
- Entremet
- Panacotta du moment

Tartelettes

- Citron meringué
- Chocolat
- Chocolat orange
- Mousse fruits rouges
- Fraise, crème diplomate
- Caramel
- Fruits de saison

Les mignardises arrivent sur plateau, au centre de la table (sans assiettes ni couverts). À déguster seules ou pour compléter le café et les desserts.

Elles peuvent également rester à disposition après le repas, pour prolonger la soirée sur une note sucrée.

MENU

Les petits plaisirs sucrés

- | | Tarif |
|--|-------------|
| • Fontaine à chocolat :
assortiment de fruits en brochettes, fontaine de chocolat | 4,5€ |
| • Candy Bar : assortiment de bonbons pour petits et grands | 3,5€ |
| • Brochette de fruits frais | 1,5€ |
| • Panière de fruits frais | Sur demande |
| • Fouace | |
| • Gâteau à la broche | |



Petit plus disponible

Pain, eau, café

Formule 1

- Pain individuel de notre artisan boulanger
- Eau plate en carafe (eau gazeuse fournie par vos soins)
- Café Ruthéna

Tarif

2€

Formule 2

- Pain individuel de notre artisan boulanger
- Eau plate et gazeuse (plastique)
- Café Ruthéna

2,8€

Formule 3

- Pain individuel de notre artisan boulanger
- Eau plate et gazeuse (verre consigné)
- Café Ruthéna

3,5€



Autres prestations



Avant/après mariage

	Tarif
Food-truck	15€
• Burger artisanal	
• Frites maison	
À la broche	Sur demande
• Viande rôtie à la broche	
• Garniture au choix	
Saucisse/aligot	15€
• Saucisse Aveyronnaise au couteau	
• Aligot Jeunes Montagne	
Brunch	Sur demande
• Brunch sucré/salé pour votre lendemain de mariage	

Nous pouvons aussi créer, à votre demande, des prestations uniques et entièrement sur mesure.

Lou Carretou

Traiteur & Food-truck

07 78 21 63 56

Rue de la croix blanche 12450 Calmont

loucarretou@gmail.com

