



caractère

TRAITEUR MODERNE ET CRÉATIF

SAISON 2024/2025



Sommaire :

À propos	p. 3
Traiteur événementiel	
Cocktail apéritif	p. 4
Cocktail déjeunatoire	p. 5
Cocktail dînatoire	p. 7
Buffet déjeunatoire	p. 8
Buffet dînatoire	p. 10
Brunch	p. 11
Petit déjeuner	p. 12
Goûter	p. 12
Traiteur mariage	p. 13
Traiteur du quotidien	p. 16



À propos

Nos Valeurs :

Toute notre cuisine est faite maison à partir de produits frais de saison uniquement, cette éthique donne tout le sens à notre métier de traiteur.

Nous travaillons depuis nos débuts avec des producteurs locaux et fournisseurs que nous connaissons et qui savent notre exigence.

Notre viande de porc et charcuteries sont produites dans le Tarn, nos légumes de saison à 5km de notre atelier ou en Occitanie/France via un primeur de notre ville, nos viandes de veau, boeuf et volailles viennent d'une coopérative de producteurs située dans notre ville également, et fromages/mozzarella dans une ferme qui élève chèvres et vaches brunes.

Nous veillons à valoriser les entreprises alimentaires locales sur chacune de nos prestations pour vous offrir le meilleur et s'inscrire dans une logique écologique qui nous est chère.

Nous trions tous nos déchets au quotidien, et limitons autant que possible les produits jetables sur nos prestations.

La gourmandise
commence
quand on a plus faim.

Alphonse Daudet

Au travers de notre cuisine, mon équipe et moi-même tenons à vous faire (re)découvrir le plaisir de manger des produits simples en les travaillant avec soin, de façon originale et dans un processus créatif constant. Nous aimons vous étonner, voire vous bousculer !

Curieuse des tendances et des cuisines du monde, j'aime donner de la couleur et des saveurs parfumées à mes plats tout en gardant une touche de cuisine terroir qui m'est chère.

Je crois que bien manger commence par associer les saveurs et les textures, tout en ne sélectionnant que des produits frais travaillés avec soin dans notre atelier.

Laura Hubschwerlin



Disponible à partir de 25 personnes

Cocktail apéritif

Formule à livrer

À partir de 12€TTC par personne

Composez votre cocktail apéritif*
(6 pièces par personne mini)

*Toutes les pièces sont à sélectionner dans
notre carte du moment (ici).

Inclus la livraison sur le secteur de Revel 31250.
Les pièces sont présentées en plateaux carton
et/ou boîtes en bois consignées.

Vin en supplément.

Nous n'appliquons pas de droit de bouchon.

Formule tout inclus + 5 €

Inclus la livraison sur le secteur de Revel,
nappage papier blanc, petites serviettes, dé-
coration florale, verrerie, mise en place et ran-
gement du buffet, eau plate et pétillante en
bouteilles verre, quartiers de citron jaune et
citron vert, café, service (1 serveur.se pour 30
personnes, durée max. du service 1h30).

Cocktail déjeunatoire



Disponible à partir de 20 personnes

Cocktail déjeunatoire

Formule à livrer

À partir de 25€TTC par personne

6 pièces salées*
+ 1 planche au choix*
+ 2 pièces sucrées au choix*
et 1 petite brochette de fruits

OU

3 pièces salées*
+ 2 planches au choix*
+ 2 pièces sucrées au choix*
et 1 petite brochette de fruits

*Toutes les pièces sont à sélectionner dans notre carte du moment (ici).

Inclus la livraison sur le secteur de Revel 31250.
Les pièces sont présentées en plateaux carton et/ou boîtes en bois consignées.

Option mise en place
et reprise du matériel : **NOUS CONSULTER.**

Bouteilles d'eau, café, boissons softs maison et vin en supplément.
Nous n'appliquons pas de droit de bouchon.

Formule tout inclus + 8 €

Inclus la livraison sur le secteur de Revel, nappage papier blanc, petites serviettes, décoration florale, verrerie, mise en place et rangement du buffet, eau plate et pétillante en bouteilles verre, quartiers de citron jaune et citron vert, café, service (1 serveur.se pour 30 personnes, durée max. du service 1h30).

Formule sur-mesure

Travailler sur-mesure est au coeur de notre démarche de traiteur.

Cette approche nous permet de répondre au plus près à vos attentes en matière de format de repas, de saveurs et de budget.
Notre offre évolue au fil des saisons, afin de garantir la meilleure qualité dans l'assiette et l'approvisionnement local de nos produits frais.

Nous saurons vous guider au travers un accompagnement personnalisé pour créer ensemble la prestation qui vous ressemble.

Exemple de menu sur-mesure :

Cocktail maison sans alcool à base d'eau pétillante, pêches fraîches, jus de pêches et basilic

Bouchée tartelette de tomate cerise confite, mozzarella, pesto, pignons et huile d'olive 18.1

Bouchée tartelette caviar aubergine et poivron confit, chips de chorizo

Bouchée tartelette tapenade anchois olive verte et chèvre frais, noix

Petit bun au confit de canard et confit d'oignon maison au piment d'Espelette

Animation mini samossas porc et poulet - cuisson minute

Planche de fromages d'Occitanie

Bouchée tartelette mousse au chocolat
Bouchée tartelette citron vert basilic
Fruits frais à piquer



Disponible à partir de 20 personnes

Cocktail dînatoire

Travailler sur-mesure est au coeur de notre démarche de traiteur.

Cette approche nous permet de répondre au plus près à vos attentes en matière de format de repas, de saveurs et de budget.

Notre offre évolue au fil des saisons, afin de garantir la meilleure qualité dans l'assiette et l'approvisionnement local de nos produits frais.

Nous saurons vous guider au travers un accompagnement personnalisé pour créer ensemble la prestation qui vous ressemble.

Exemple de menu sur-mesure :

Boissons softs maison :
thé glacé à la menthe, citronnade
Animation bar à cocktails Spritz et mojito

Bouchée tartelette de tomate cerise confite, mozzarella, pesto, pignons et huile d'olive 18.1

Bouchée tartelette caviar aubergine et poivron confit, chips de chorizo

Bouchée tartelette crème de feta et olive noire

Conchiglie crème de carotte au curry et crumble parmesan

Cuillère de tataki de boeuf, tapenade anchois et olives vertes, copeaux de parmesan

Planche de charcuteries tarnaises

Animation découpe de truite gravlax, yaourt à l'aneth et canneberges

Animation découpe de mozzarella d'Occitanie, huile d'olive 18.1 et basilic frais

Plateau de fromages d'Occitanie

Bar à fruits : fruits frais détaillés, crème anglaise, coulis de chocolat, sirop d'érable, mini meringues, crumble noisette





caractère
TRAITEUR MODERNE ET CHER

Buffet déjeunatoire

Red Pigeon
COCKTAIL
DINATOIRE



Disponible à partir de 20 personnes

Buffet déjeunatoire

Formule à livrer

À partir de 26€TTC par personne

3 pièces salées*
1 petite brochette de poulet mariné ail et soja
1 salade végétarienne de saison
1 planche au choix*
2 pièces sucrées au choix*
1 petite brochette de fruits

OU

1 petite brochette de poulet mariné ail et soja
1 salade végétarienne de saison
2 planches au choix*
2 pièces sucrées au choix*
1 petite brochette de fruits

*Toutes les pièces sont à sélectionner dans notre carte du moment (ici).

Inclus la livraison sur le secteur de Revel 31250.
Les pièces sont présentées en plateaux carton et/ou boîtes en bois consignées.

Option mise en place
et reprise du matériel : **NOUS CONSULTER.**

Bouteilles d'eau, café, boissons softs maison et vin en supplément.
Nous n'appliquons pas de droit de bouchon.

Formule tout inclus + 8 €

Inclus la livraison sur le secteur de Revel, nappage papier blanc, petites serviettes, décoration florale, verrerie, mise en place et rangement du buffet, eau plate et pétillante en bouteilles verre, quartiers de citron jaune et citron vert, café, service (1 serveur.se pour 30 personnes, durée max. du service 1h30).

Formule sur-mesure

Travailler sur-mesure est au coeur de notre démarche de traiteur.

Cette approche nous permet de répondre au plus près à vos attentes en matière de format de repas, de saveurs et de budget.
Notre offre évolue au fil des saisons, afin de garantir la meilleure qualité dans l'assiette et l'approvisionnement local de nos produits frais.

Nous saurons vous guider au travers un accompagnement personnalisé pour créer ensemble la prestation qui vous ressemble.

Exemple de menu sur-mesure :

Planche de charcuteries tarnaises

Bar à tartinables : 4 tartinables frais et originaux à déguster sur du pain frais et avec des crudités de saison

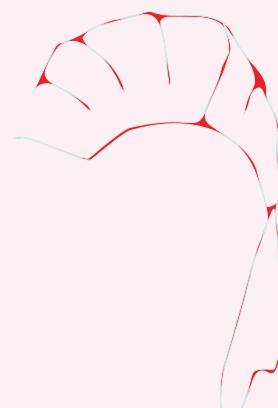
Bar à salades ; 3 salades de saison

Plancha de gambas et boeuf mariné

Mousse au chocolat à partager

Tiramisu à partager

Fruits frais à piquer





Disponible à partir de 20 personnes

Buffet dînatoire

Exemple de menu sur-mesure :

Truite des Pyrénées gravlax, yaourt à l'aneth, canneberges

Wrap façon rouleau de printemps aux crevettes, sauce crémeuse à la cacahuète

Salade thaï au boeuf et ananas
Salade de melon au basilic frais, feta de brebis et Proscuitto

Brochette de poulet mariné au thym et citron (chaud ou froid)

Petit bun à l'effiloché de boeuf BBQ maison

Bar à tartinables et crudités colorées

Tartes maison à partager (citron vert basilic, chocolat caramel, fruits de saison, banoffee,...) et crèmes glacées

Travailler sur-mesure est au coeur de notre démarche de traiteur.

Cette approche nous permet de répondre au plus près à vos attentes en matière de format de repas, de saveurs et de budget.

Notre offre évolue au fil des saisons, afin de garantir la meilleure qualité dans l'assiette et l'approvisionnement local de nos produits frais.

Nous saurons vous guider au travers un accompagnement personnalisé pour créer ensemble la prestation qui vous ressemble.



Disponible à partir de 20 personnes

Brunch

Inclus la livraison dans le secteur de Revel, les serviettes, conditionné en plateaux de présentations carton et/ou boîtes en bois consignées.

Nous consulter pour le service de livraison, mise en place, vaisselle et service.

Formule à 19€TTC

1 planche au choix*
Quiche Lorraine
ou végétarienne à partager
1 salade de saison**
Cake du moment
+ fruits tranchés

Formule à 25€TTC

1 planche au choix*
2 grandes pièces salées*
1 salade de saison**
2 pancakes et sirop érable
+ 1 mini cookie du moment
+ fruits tranchés

Formule à 34€TTC

2 planches au choix*
2 pièces salées*
1 salade de saison**
2 pancakes et sirop érable
+ 1 mini cookie du moment
+ 1 dessert
+ fruits tranchés

***Toutes les pièces sont à sélectionner dans notre carte du moment (ici).**

**** Choix parmi 2 variétés à partir de 40 personnes, 3 à partir de 60 personnes.**



Formule sur-mesure

Travailler sur-mesure est au coeur de notre démarche de traiteur.

Cette approche nous permet de répondre au plus près à vos attentes en matière de format de repas, de saveurs et de budget.

Notre offre évolue au fil des saisons, afin de garantir la meilleure qualité dans l'assiette et l'approvisionnement local de nos produits frais.

Nous saurons vous guider au travers un accompagnement personnalisé pour créer ensemble la prestation qui vous ressemble.



Disponible à partir de 20 personnes

Disponible à partir de 30 personnes

Petit Déjeuner

7,90€TTC par personne

Café et thé

2 mini viennoiseries
+ Brochette de fruits frais

OU

3 mini viennoiseries
et 1 verre de jus de fruits

Inclus la livraison dans le secteur de Revel,
les serviettes, conditionné en plateaux
de présentations carton et/ou
boîtes en bois consignées,
gobelets à café, sucre et touilleurs

Goûter

À partir de 9,00€TTC par personne

Café / thé

Jus de fruits

3 petites pièces sucrées*
ou 2 grandes pièces sucrées**

Inclus la livraison dans le secteur de Revel,
les serviettes, conditionné en plateaux
de présentations carton et/ou
boîtes en bois consignées,
gobelets à café, sucre et touilleurs

***Toutes les pièces sont à sélectionner dans
notre carte du moment (ici).**

**** Grandes pièces sucrées :** cake du moment /muffin
du moment / cookie chocolat blanc et noix de pécan
/ brochette de fruits frais / brownie chocolat et noix



Mariages

Mariages

Chez Caractère, chaque client est unique, c'est pourquoi tous nos menus de mariage sont composés à 100% sur mesure.

Osez être vous-même jusque dans votre repas, nous sommes là pour vous aider à faire de ce moment VOTRE moment !

Les plats vus et revus sur les tables de mariages ainsi que les produits industriels ne nous parlent pas, nous voyons la cuisine comme un grand terrain de jeu où les codes et les conventions n'ont pas leur place.

Nous aimons faire de beaux et grands buffets pour votre vin d'honneur, servir des pièces de viandes mijotées de longues heures sur vos tables, composer des bouchées aux saveurs originales, préparer des plats aux saveurs du monde, et mettre en avant le savoir-faire de nos producteurs et fournisseurs locaux au travers d'une cuisine de caractère.

Nos engagements :

Nous ne faisons qu'un mariage à la fois afin que toute notre attention et notre énergie soient investies sur votre jour J.

Nous travaillons toujours avec la même équipe de service composée d'hommes et de femmes qui aiment nos produits, partagent nos valeurs et ont le même souci de vous servir agréablement.

Le service client est au coeur de nos priorités, c'est pourquoi nous nous engageons à vous accompagner dès notre prise de contact jusqu'à la fin de la prestation pour construire ensemble le repas de mariage qui vous ressemble et respecte vos contraintes.

Comptez sur nous pour être force de proposition et veiller à ce que tout soit parfaitement organisé pour votre jour J !





Disponible à partir de 60 personnes

Mariages

À propos de nos prestations de mariages

Afin de garantir une qualité de service optimale et cohérente avec notre ADN et nos valeurs, nous travaillons uniquement avec nos produits et fournisseurs.

De Mai à Septembre, nous assurons les mariages pour un minimum de 60 convives, pour un budget minimum de 70€TTC par personne (vin d'honneur, repas, fromage, service, hors dessert et frais de déplacement/matériel optionnel).

Nous appliquons des frais de déplacement au-delà de 30km de Revel 31250.

Dans le cas où notre déplacement jusqu'au lieu du mariage dépasserait 1h30, des frais d'hébergement seront à prévoir.

Nous acceptons que le vin du repas, les bulles du dessert et les boissons alcoolisées pour le vin d'honneur et la soirée soient fournies par vos soins, sans droit de bouchon.

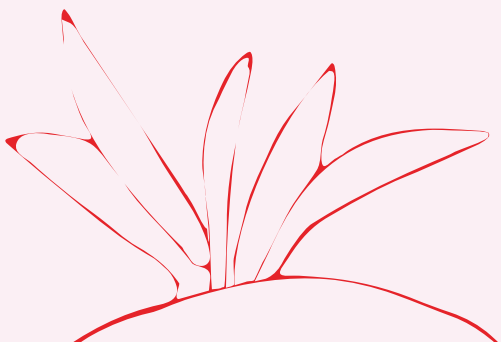
Pour le dessert, nous pouvons vous proposer des tiramisus à partager, des mignardises sucrées, des salades de fruits ou plateaux de fruits frais, et tout autre gourmandise qui serait dans nos cordes.

Chez nous, plutôt qu'un service à l'assiette, nous vous proposons un service de plats sur table, à partager.

Cette formule plus éthique encourage la convivialité, réduit le gaspillage alimentaire et limite les dépenses de service.

Pour la vaisselle de table, nous faisons appel à des prestataires spécialisés si vous souhaitez que nous nous en occupions.

Le dressage des tables de repas par notre équipe est l'objet de frais supplémentaires. Les nappes & serviettes en tissus sont à louer par vos soins.



Disponible sans minimum de commande

Traiteur du quotidien

Plateaux repas

À partir de 13.50 €TTC / 12.15 €HT
par personne

A sélectionner à partir de la carte du moment,
cuisine faite maison à partir de produits frais
et de saison.

Plat seul - 13.50 €TTC / 12.15 €HT

Entrée/plat ou plat/dessert

17.00 €TTC / 15.30 €HT

Entrée/plat/dessert

17.50 €TTC / 12.15 €HT

Bouteille d'eau plate ou gazeuse

1.50 €TTC / 1.42 €HT

Pain et couverts bois inclus sur demande.
Nos plats sont conditionnés froids,
à réchauffer par vos soins le cas échéant.

Livraison offerte sur le secteur de Revel
31250 +10km,
autres secteurs nous consulter.

Commandes par sms
au 07 87 22 50 18
avant 09h30 pour le jour même
(réservations conseillées)

Réservation 24h à l'avance minimum pour les
groupes de 5 et +

Moyens de paiement acceptés :
CB, carte titre restaurant, espèces, chèques.





Pour nous contacter, n'hésitez pas à envoyer votre demande
par mail à info@caractere-traiteur.fr
[@@caractere_traiteur](#)