



 2025

DAVID TRAITEUR

POUR VOS EVENEMENT A LA REUNION

DAVIDTRAITEUR974.COM

FORMULE
MINIMUM 15 PERS À 50 PERS
MAXI

livraison en supplément





FORMULE 1 24€

2 entrée SANS PAIN

2 plat chaud

riz

grain

rougail

FORMULE 2 28€

4 apéritif

2 entrée SANS PAIN

2 plats chaud

riz

grain

rougail

FORMULE 3 32€

4 apéritifs

2 entrées SANS PAIN

1 rôti

2 plats chaud

riz

grain

rougail

FORMULE + 50 PERS (adulte)

LIVRAISON INCLUSE



ENFANT DEDUIRE 5€ EN MOIN (3 A 10 ANS)



Formule 1 - 17€

2 entre sans rôtis ET SANS

PAIN

2 plats

Riz, grain, rougail

Formule 2- 20€

4 apéritifs

2 entrées SANS RÔTIS ET

SANS PAIN

2 plats

Riz, Grain,rougail

Formule 3- 23€

4 apéritifs

2 entrées + 1 rôtis SANS

PAIN

2 plats

Riz

Grain

Rougail

formule

Formule 4 - 27€

5 apéritifs

2 salades et rôtis **SANS PAIN**

3 plats

Riz grain rougeail

Formule 5 32€

6 apéritifs

4 entrées

(1 gratin 1 rôtis et 2 salade)

+pain

3 plat chaud

Riz grain rougeail

Vaisselle et service repas

Formule 6 35€

6 apéritifs

6 entrées

(2 gratins 3salade et un rôti)

+ pain

4 plat chaud

Riz grain rougeail

Service repas et vaisselle



david traiteur

FORMULE SPECIAL

FORMULE SPÉCIALE 50€

BUFFET APÉRITIF

(10 PCS)

BUFFET FROID

SALADE 4

GRATIN 2

RÔTI POULET OU PORC

SARCIVES

POULET OU PORC

BUFFET CHAUD

PLAT X4

ET ACCOMPAGNEMENT

DESSERT

MIGNARDISE DU CHEF

X4 PCS PAR PERS

CAFE



COCKTAIL

Formule 10 pcs
7 pièces salées
3 pièces sucrées
18 €/personne
30 CONVIVES MINIMUM
livraison

Formule 16 pcs
12 salées
4 pièce sucrées
30 €/personne
30 CONVIVES MINIMUM

Formule COKTAIL CLASS
12 pièce salées
4 pièces sucrées
boissons soft
barman
vaisselle (verre a eau, table,
nappe buffet, cuillere, flute)
à partir de 40 €/personne
Minimum 30 pers.

(moins de 30 pers sur devis)





OPTION

BARMAN: 100€

**PERCOLATEUR CAFÉ: 150€
(LOCATION CAFÉ INCLUS)**

**DÉCOUPE GÂTEAU:
1,5€ PAR PERSONNE**

**BOISSON SOFT:
5,5€ PAR PERSONNE**

VAISSELLE DESSERTS:

- FLÛTE
- ASSIETTE GÂTEAUX
- PETITE CUILLÈRE

1,5€ PAR PERSONNE

**RAMASSAGE VAISSELLE
HORS HEURE SERVICE: 100€**

Voilà, la fête est servie ! 🍰🍷🍾

APERITIF

- **mini quiche (poulet,fromage,thon)**
- **mini brochette poulet**
- **mini brochette crevette**
- **mini pizza poulet**
- **samossa (poulet, poisson, fromage, légumes)**

À CHOISIR

- **croquant poulet ou poisson
(a base de pâte et farce et frit)**
- **Allumette fromage**
- **Feuilleté (poulet, achards, poisson)**
- **Olive marinée**
- **Mini club sandwich**
- **Verrine poisson fines herbes**
- **Bonbon piment**
- **Gougère fromage curry**
- **mini hamburger**
- **pakorras à l'indienne**
- **nems poulet**
- **mini wrap légumes et poulet**
- **cake saumon et olive**
- **mini gratin légume**

ENTRÉE

- **salade créole** (patate douce, fromage de tête ou jambon, volaille, oignon)
- **salade chinoise** (vermicelle, carotte, chou, champignon noir, oignon vert)
- **salade grecque** (olive noire, concombre, feta, oignon)
- **salade piémontaise** (pdt, œuf, cornichon, jambon, volaille, tomate)
- **océanes** (bâtonnet saveur crabe, poivron, concombre, tomate)
- **salade exotique** (chou, carotte, maïs, poivron, ananas)
- **salade du chef** (tomate, fromage, jambon, olive, poivron, concombre)
- **salade traiteur** (œuf, tomate, concombre, cornichon, maïs)
- **salade mexicaine** (haricot rouge, carotte, poivron, poulet, maïs, **salade**)
- **salade fraîcheur** (chou, chouchou, carotte verte)
- **salade tricolore** (chou rouge, chou blanc, carotte)
- **salade niçoise** (pomme de terre, haricot vert, thon, tomate)
- **salade de la mer** (thon, surimi, tomate, maïs, concombre, cornichon)
- **taboulé exotique** (semoule, raisin, ananas, poivron, maïs, tomate)
- **gratin chouchou, pomme de terre ou chou-fleur**
- **salade façon bretonne** (pomme de terre, tomate, œuf, poulet, **salade**)
- **salade norvégienne** (**salade**, tomate, carotte, maïs, fromage, saumon, olive)
- **achards de légumes**
- **poulet ou porc rôti**
- **salade David traiteur** (**salade**, saumon, citron, olive, tomate)
- **salade fermière** (**salade**, œuf, poulet, maïs, tomate, graine de sésame)
- **saumon belle vue** (supplément 6€ PERS)
- **salade du terroir** (saucisson, cornichon, pdt, tomate, jambon, poulet)
- **SALADE PALMISTE** (supplément de 5€)
- **Salade césar**. Croûton, poulet, œuf, **salade**, tomate
- **Salade sarcive poulet**
- **Salade périgourdine**, gésier confit, jambon, **salade**, tomate, maïs
- **Salade du pêcheur**. (**salade**, maïs, thon, anchois, chou, carotte)

PLATS CREOLE ET INDIEN

- **briani poulet ou legume**
- **Poulet légume a l'indienne**
- **carry poulet créole**
- **carry poisson gros piment**
- **sauce camaron**
- **poulet porc, poisson massale**
- **civet cerf ,porc, poulet**
- **poisson ,poulet, porc curry**
- **poisson tandoori**
- **poulet tikka**
- **civet canard**
- **coq au vin**
- **camaron sauce rouge**
- **vindaye de thon**

PLATS CHINOIS

- **sauté poulet champignon**
 - **porc, poulet, poisson ananas**
 - **poisson gingembre**
 - **poulet croustillant (SE RENSEIGNER)**
 - **poulet ou porc ou poisson
sauce satay ou grand-mère**
 - **poulet caramélisé gingembre**
 - **poisson aigre-doux**
 - **poulet à la cantonaise**
 - **poulet sauce huître**
 - **poulet porc poisson gros piment**
 - **poisson au miel**
 - **sauté poulet**
- 3 MERVEILLES / 5 PARFUMS / VERMOUTH**
- **chop suey poulet, porc, poisson**
 - **poisson fines herbes chinoises**

PLATS DU MONDE

- **poulet à l'oriental**
- **poulet poivre vert**
- **poulet forestière**
- **poulet basquaise**
- **canard olive**
- **canard rôti**
- **canard au miel**

PAELLA

16€ PERS
MINIMUM 20 CONVIVES

ANNEXE

Vaisselle

La vaisselle comprend

*assiette principal et assiette entrée

*verre a eau et verre a vin

*couvert

La location de vaisselle s'accompagne toujours du service salle et buffet

Aucune caution n'est demandée

Si une ou plusieurs casse survient lors de la soirée le client est retenus responsable le dédommagement se fait via un barème précis

Service salle et buffet

- Mise des en place vaisselle
- Apéritif
- Boisson
- Débrasage assiette
- Remise boisson
- Mise en place buffet et gestion

Non compris

• Lavage vaisselle (si fournit par la salle ou client)et port de charge lourde

• Service en dehors de la salle

• Barman, découpe du gâteau(si option non valider)

Service de 17h a 01 h du matin selon lieu de réception

Les verres sont ramassés a 00h prévoir des gobelets pour fin soirée (si option ramassage non valider)

DESSERT NON COMPRIS. FLUTE ASSIETTE GATEAUX PETITE CUILLERE (SI OPTION NON VALIDER)

NAPPAGE ET SERVIETTE NON INCLUT (pour le buffet inclut)

REPORT EVENEMENT MAXIMUM 1 MOIS AVANT L'EVENEMENT.

Les heures de repas doivent être respecter. afin de garantir la qualité des nourriture servis.

tout dépassement horaire ou de non respect des heures de buffet. le client sera tenus responsable.

en cas d'intoxication ou de repas non consommable

le service est inclus de **17H A 1H DU MATIN. TOUT DEPASSEMENT HORRAIRE PEUT ETRE FACTURE AUX CLIENT.**

20€ PAR HEURE SUPPLEMENTAIRE ET PAR SERVEUR

PRESTATION TRAITEUR. DEROULEMENT

17H MISE EN PLACE VAISSELLE

BOISSON SOFT CLIENT MIS SUR TABLE (si option boisson non valider)

19H APERITIF ASSIETTE OU BUFFET A DEFINIR

20H45 BUFFET FROID

22H30 BUFFET CHAUD

PREVOIR DES RECIPIENTS BAC BOL BARQUETTE POUR RECUPERER LE RESTE DES REPAS

00H RAMASSAGE DE TOUTE LA VAISSELLE PREVOIR DES GOBELETS

1H RANGEMENT FIN PRESTATION

horaire en journée 10H A 17H.

PARTIE DESSERT CHARGE CLIENT (si option non valider)

LES NAPPE ET SERVIETTE NE SONT PAS INCLUT

TOUTE PRESTATION NON MENTIONNER DANS LE CONTRAT NE SERA PAS EFFECTUER PAR NOTRE EQUIPE