Le Tranchoir

Traiteur médiéval

06.83.32.65.02

contact@letranchoir.fr

Catalogue saison 2026

***

Ceci est un catalogue non exhaustif de nos prestations.
Notre cuisine est librement inspirée de recettes médiévales européennes et du bassin méditerranéen.
Notre équipe se costume pour le service, nous cherchons à donner à notre prestation un caractère des plus authentiques.
Si vous avez des envies qui n'apparaissent pas dans ces pages, n'hésitez pas à nous en faire part, notre maître-queux et notre cheffe pâtissière se feront un plaisir d'essayer de répondre à tous vos désirs culinaires.
Tous nos produits sont faits maison.

***

Pour établir un devis vous pouvez choisir parmi nos différentes spécialités pour constituer votre menu :

Buffet et/ou Banquet ?

Le buffet est un assortiment de pièces individuelles ou à partager dressées sur des tables réservées à cet effet, accessibles aux convives en libre service.

Le banquet est constitué de plats servis à table.

Cocktail Apéritif (Vin d'Honneur lors d'un mariage) et Fromages sont toujours servis en buffet.
Les Entrées, Plats et Desserts peuvent être servis en banquet ou en buffet.

Tarifs : Ils comprennent le coût des plats que vous aurez choisis (déclinés par personne) et des prestations additionnelles éventuelles ainsi que des frais de déplacement (voir en fin de

document).
Avant d'établir le devis nous aurons besoin d'informations pratiques concernant le lieu de la prestation :

- Y a-t-il un local dédié aux traiteurs, ou une cuisine sur place ?
  Le cas échéant de quel matériel dispose-t-il ?
- Y a-t-il des points d'eau ?
- Y a-t-il des prises de courant, et de quels ampérages (information très importante) ?
- Le lieu est-il facilement accessible (notamment pour pouvoir brancher le véhicule frigorifique) ?
- Comment se fait l'accès entre le local de préparation et la salle de réception (escaliers, longs couloirs, bâtiments séparés, éloignement si le repas se fait en extérieur) ?

Pour ces questions vous pouvez aussi nous mettre en relation avec le régisseur/propriétaire du lieu.
Il est important pour nous de répondre à ces interrogations, le type de prestation que nous pouvons proposer en dépend.

D'autres questions viendront ensuite :

- Quel plan de table envisagez-vous ?
- Y a t-il des régimes spéciaux (allergies, intolérances, végétariens, végans…) ?
  Quel sera le déroulement des festivités, les horaires de service à respecter ?

VIN D'HONNEUR – COCKTAIL APÉRITIF

Buffet à composer selon vos envies :

Fouasses :
Les fouasses sont des petits pains individuels garnis avec différentes farces :

- Fouasse aux rillettes de canard à l'hypocras 4,5 €
- Fouasse à l'ambroisine de volaille (poulet, amandes et fruits secs) 4 €
- Fouasse de pothine de porc (échine confite à l'hydromel et aux pommes) 4 €
- Fouasse à la porée noire (épinards, noisettes et fromage de chèvre) 4 €

Pastés :
Les pastés sont des petites tartes, tourtes ou terrines sous forme de bouchées :

- Talmouze (sorte de gougère croustillante au cantal) 1 €
- Couleisse (gaufrette au fromage) 1,5 €
- Tourtelette au brie, confiture de cerise noire et noix 3,5 €
- Arboulastre (omelette épaisse aux herbes et oignons frits) 2,5 €
- Tartelette de porée blanche (fondue de poireaux au lait d'amande) 4 €
- Pasté Norrois (à la mousseline de saumon et bisque de homard) 6 €

Tostés (canapés de spécialités médiévales) :

Sur craquelin aux graines de sésame et pavot :

- Césarade (houmous d'Oc) 1,5 €
- Comminé de carottes (mousseline de carottes au cumin et noix) 1,5 €

Sur fromenté (petite galette moelleuse, type blini)

- Mortarius (fromage de chèvre frais aux herbes) 1,5 €
- Saumon Gravelax sur Skyr à l'aneth 3,5 €

Sur toast de pain de campagne :

- Epityrum (olivade au pistou de menthe) 1,5 €
- Magret de canard séché sur confit de figues 3 €
- Foie gras poché à l'hypocras 4,5 €

Crudités :

- Pagoline : 3 €
  Ramequin individuel de salade de fruits et légumes de saison (melon, concombre, pêche, betterave…) au pistou et graines de courge.

- Plateau de crudités à partager : 2,5 € / personne

Sauce Aïoli (émulsion d'ail à l'huile) et légumes selon saison :
Carottes, concombres, céleris, radis rose, radis noir, choux-fleur, betteraves…

Salaisons du Tranchoir :

- Quart d'échine de porc séchée aux épices des ducs 30 € / pièce
  (tranchée, environ 400g)

- Jambon de sanglier 130 € / pièce
  (entier désossé, sur présentoir avec couteau, environ 1,8kg)

Animation à la braise :

- Cormary de Ventrèche : 8 € / personne
  Poitrine de porc braisée à l'hydromel, flambée devant les convives et servie à la demande sur une tranche de pain avec son jus aux oignons confits.

Le Tranchoir vous propose un assortiment préférentiel que vous pouvez compléter si vous le souhaitez :

Buffet de l'Aubergiste (10 pièces par convive) : 12,5 €
- 2 Talmouzes
- 2 Tostés d'Epityrum
- 2 Craquelins de Césarade
- 2 Fromentés au Mortarius
- 1 Arboulastre
- Plateau de crudités avec aïoli

ENTRÉES

En buffet ou en banquet :

- Velouté de pois-cassés aux épices douces et craquelin au cantal 9 €

- Soupe de carottes à l'orange et au gingembre, 9 €
  servie glacée ou chaude avec craquelin aux graines

- Saumon Gravelax et Skyr à l'aneth, 16 €
  Fromentés et salade

- Tourte Jacobine : 19 €
  Terrine en croûte aux 3 poissons et écrevisses, avec salade

- Terrine de canard aux rillettes et Foie-gras, 19 €
  Confit de figues, pain d'épices et pain de campagne grillé, salade

PLATS

En buffet ou en banquet :

Les viandes sont soit préparées en amont dans notre laboratoire de cuisine, soit rôties sur place sur notre rôtissoire au feu de bois. La cuisson sur notre rôtissoire vous fera une animation sans pareille et embaumera votre site du parfum de la viande et des épices.
L'autorisation du propriétaire du lieu ainsi qu'un emplacement dédié sont requis. Cela nécessite par ailleurs qu'une partie de notre équipe arrive plus tôt pour la mise en œuvre.

Par conséquent **la cuisson sur place sur notre rôtissoire à bois entraîne un coût supplémentaire forfaitaire de 450**€ (ce montant inclut le bois de combustion) **.**

Banquet :

Si vous optez pour un service de **banquet**, les mets seront portés sur les tables accompagnés de leur garniture, dans des plats à partager. Les viandes seront servies avec ou sur Tranchoir (demi-galette de pain qui tenait lieu d'assiette lors des festins seigneuriaux).
Les coûts du service à table et des garnitures sont intégrés au tarif des plats. Les garnitures se composent de Milhàs (galettes de millet épicées, une spécialité médiévale occitane, que nous pouvons remplacer à votre convenance par des pommes de terre grenaille rôties à l'ail et au thym), ainsi que d'une porée ou d'une poêlée de légumes de saison.

Buffet :

Si vous choisissez de faire un repas sous forme de **buffet**, les plats seront servis à la demande depuis le buffet, sur Tranchoir pour les viandes, avec du Milhàs en garniture. Ne supportant pas le coût du service à table ni de la deuxième garniture, le tarif des plats en buffet est moins cher que celui en banquet.

Plats principaux :	**Tarif en banquet**	**//**	**en buffet**
Tourte de Brye Fort Escuellente (plat végétarien): Tourte au brie, confiture de cerise noire et noix	25 €	//	15 €
Tarte tatin de légumes oubliés, confit d'oignons et noisettes servi avec une crème au fromage frais aux herbes (végétarien) (ou crème végétale montée aux herbes pour l'option végane)	25 €	//	15 €
Demi coquelet rôti, sauce Cameline (sauce onctueuse au jus de volaille, moutarde, miel et épices douces)	25 €	//	15 €
Cuissot de Porcelet au moût-ardent (sauce onctueuse moutarde-estragon)	27 €	//	17 €
Pourcelet farssi : Porcelet entier farci à l'échine confite aux pommes et châtaignes *-Disponible uniquement avec cuisson sur place à la rôtissoire-*	29 €	//	19 €
Venaison : Cuissot de Cerf ou de Sanglier rôti, sauce de Trahyson (jus corsé, vin rouge épicé, échalotes) *-Gibier au choix, doit impérativement être réservé pendant les périodes de chasse-*	29 €	//	19 €

FROMAGES

Nos fromages sont servis en buffet, accompagnés de fruits frais et secs et de pain (hors caillé).

Fromages affinés (vendus à la pièce) :
Pour un buffet de fin de repas nous recommandons de prévoir entre 60g et 80g de fromage par convive.

- Pointe de Cantal entre-deux (env. 1 kg / pièce) 45 €
- Pointe de Comté 12 mois (env. 1,2 kg / pièce) 66 €
- Crottins de chèvre (par 12 pièces, env. 60g / pièce soit 720g) 61 €
- Saint Nectaire Fermier (env. 1,3 kg / pièce) 75 €
- Tomette de brebis (env. 600g / pièce) 32 €
- Brie de Nangis (env. 1 kg / pièce) 48 €

Fromage frais caillé : 6 € / personne
servi en buffet avec assortiment de fruits frais et secs, sucre aux épices et miel

DESSERTS

Gâteaux de mariage :
Les gâteaux de mariage sont présentés aux convives puis découpés et servis.

- Wedding-Cake de notre Cheffe Pâtissière : 11 € / personne
  3 à 4 étages (40 à 50 cm de haut)
  Parfum et thème de décors à définir avec vous

- Croquenbouche : 10 € / personne
  Pièce montée de choux garnis, parfum à définir
  3 choux / personne

Pièces individuelles sucrées, pour buffet ou plateau d'assortiment en banquet :

- Feretra (moelleux aux amandes et citron confit, glaçage abricot) 3,5 €
- Dariole (tartelette à la crème à l'eau de rose) 3,5 €
- Poume ammolee (petite tarte sablée aux pommes confites au miel) 3,5 €
- Tartelette à la crème d'amande et abricot rôti 3,5 €
- Nieulle (biscuit sablé) au gingembre confit 3,5 €
- Mantecado (sablé) à l'alcool de prune et cannelle 3,5 €
- Macaron à l'ancienne 3,5 €
- Nougat aux noisettes 3,5 €

BOISSONS

Boissons apéritives :

- Hypocras du Tranchoir (vin rouge aux 8 épices et miel) 16 € le litre
- Clairet du Tranchoir (hypocras au vin blanc) 16 € le litre
- Moretum du Tranchoir (vin rouge aux framboises) 17 € le litre
- Hydromel "L'Ode au Miel" (bouteille de 75 cl) 25 € la bouteille

Sans alcool

- Ambroisie (jus de pomme, pêche et framboise) 14 € le litre

Sélection de vins (bouteilles de 75cl) :

Vins rouges :

IGP Pays d'OC, Commanderie de Preissan "Les Templiers" 2021 12,00 €
Rond aux arômes épicés, se marie bien avec la volaille et le porc

AOP Cahors, Clos d'Audhuy "Les Polissons" 2023 (AB - Biodynamie) 17,00 €
Fruité et léger en bouche, pour l'apéritif ou avec la volaille

AOP Cahors, Clos d'Audhuy "Là-O" 2022 (AB - Biodynamie) 26,50 €
Structuré, fruité et puissant, pour viande rouge et gibier

AOP Castillon côte de Bordeaux, Château de Chinchon "Le puy" 2022 (AB) 18,00 €
Puissant et tannique, pour viande rouge, porc et gibier

AOP Vacqueyras, Domaine Fontavin "Il était une fois" 2024 (AB) 28,50 €
Dense et tannique, notes de fruits rouges. Viande rouge, volaille et fromages

Vins blancs :

IGP Pays d'OC, Altugnac "Turitelle Chardonnay" 2024 12,50 €
Sec et fruité

AOP Saumur, Arnaud Lambert "Midi" 2024 25,50 €
Sec, léger et rond en bouche, arômes fleuris

AOP Pacherenc du Vic Bilh Doux, Domaine Sergent 2025 18,50 €
Doux et très fruité

Vin rosé :

AOP Minervois, Domaine de Barroubio 2024 13,00 €

Champagne :

Maison Chinchilla, Blanc de Blanc, Brut 26,00 €

POUR LES ENFANTS

(en général entre 4 et 12 ans), nous proposons par défaut une formule à 15€ comprenant :

Une participation au buffet du vin d'honneur ;

Puis un plat unique - qui leur est servi quand les adultes passent à l'entrée :

Une cuisse de poulet rôtie avec la même garniture que pour les grands, ou des pommes de terre grenaille et salade.

Une pâtisserie en dessert (la même que pour les adultes ou bien un moelleux au chocolat).

Le repas est accompagné de jus de fruit.

Ce n'est qu'une proposition et nous sommes ouverts à toutes les suggestions concernant l'alimentation des plus jeunes.

FRAIS ADDITIONNELS

Frais de déplacement :

Au prix du menu s'ajoutent des frais de déplacement en fonction de l'éloignement (1,40 €/km au départ de notre laboratoire culinaire au 52 Moulin de Lavessenq, 81290 Escoussens, dans le Tarn - il faut compter l'aller et le retour).

Service :

Le prix du service est compris dans le tarif des plats, dans les conditions suivantes :

Par défaut, nous dressons en buffet et/ou portons les plats sur les tables de banquet (plats pour 4 à 6 convives en général, pour respecter l'aspect médiéval).
A charge ensuite pour les convives de se servir au buffet ou dans les plats disposés à table devant eux.
Si vous choisissez un repas sous forme de cocktail dînatoire (intégralité du repas en buffet), les plats chauds seront servis au buffet par notre personnel, pendant une période donnée.
Lors d'un banquet nous débarrassons les plats et assiettes entre les services, **hormis** les assiettes à dessert, les pichets et les verres que nous laissons à table en fin de service.

Cependant nous pouvons faire le service à l'assiette moyennant un supplément (calculé au cas par cas selon le nombre de convives et la prestation choisie).

Nous pouvons également nous charger du débarrassage des tables en fin de repas : assiettes à dessert et éventuellement verres et pichets si les convives ont quitté la table - mais ceci retardant le départ de notre équipe, il faut compter un supplément de 3€ par convive (si vous avez loué la vaisselle chez nous, les verres et pichets seront débarrassés sans supplément et

remplacés par des gobelets à usage unique pour les convives encore attablés qui le souhaitent).

Par défaut, nous ouvrons et posons les bouteilles de vin (ou autres) et les pichets d'eau remplis sur les tables en début de service et passons régulièrement entre les tables pour assurer le réassort d'eau et éventuellement de bouteilles de vin à la demande (nous ne remplissons pas les verres des convives).

Les bouteilles de vins et autres boissons fournies par le client feront l'objet d'un droit de bouchon de 2€ par bouteille pour que nous nous en occupions. Il faudra alors nous indiquer explicitement avant le service la destination de chaque boisson.

Par défaut, nous ne nous chargeons pas de l'installation et de la désinstallation des tables et chaises ni de la décoration. Ces services peuvent nous être confiés en supplément, cela fera l'objet d'une tarification ajustée en fonction de la logistique requise, sur devis.

De même, si vous fournissez une partie des produits (Petits fours du vin d'honneur, fromage, dessert, etc.) nous demanderons un supplément de 3€ par plat et par convive si vous souhaitez nous confier leur découpe/dressage/service.

VAISSELLE

Nous pouvons vous proposer à la location notre vaisselle, sous conditions :

A la pièce, 1€ par pièce

- Gobelet en terre
- Verre à eau
- Verre à vin
- Flûte à champagne

- Petite assiette en grès
- Grande assiette en grès

- Paire de couverts (couteau + fourchette)
- Bol + grande cuillère

- Pichet + panière à pain

- Assiettes en palmier *

* Il faut compter 1 assiette en palmier par temps du buffet (Apéritif, Fromage, Entrée et Plat le cas échéant).

* En banquet, les gâteaux sont toujours servis sur une assiette en palmier, avec une cuillère en bois.

***

- Nous pouvons fournir des nappes de banquet en intissé blanc avec des chemins de table rouges et serviettes en intissé, pour 3 € par convive.

Le prix de la location de la vaisselle comprend le dressage de celle-ci sur les tables.

Il est important de prévenir la personne qui se charge de la décoration des tables qu'il faut y laisser la place de mettre les plateaux de service, soit un espace de 40 x 40 cm au centre de table pour chaque groupe de 4 convives. Vous pouvez nous mettre en contact avec la personne chargée de la décoration.

NOS PARTENAIRES

Nous travaillons avec les saisons : la plupart de nos légumes viennent de notre maraîcher « viens on sème » dans le Tarn-et-Garonne. Il travaille sans intrants externes, dans le respect des techniques traditionnelles et de la terre. C'est pourquoi nous écrivons « légumes selon saison » : nous faisons avec la production la plus fraîche à sa disposition.

Pour les producteurs de viande : nous privilégions les circuits courts (producteurs de la Montagne Noire) où nous avons connaissance des méthodes d'élevage ou de chasse et choisissons ce qu'il y a de plus respectueux de la vie et du bien-être animal.

Nous accordons une grande importance à la valeur écologique, qui dans notre domaine va souvent de pair avec la qualité gustative de ce que nous mettons dans l'assiette !