

FESTIN

Traiteur gourmand - Epicerie fine

Propositions de menus 2024

Table des matières

- 1) Reception mode d'emploi
- 2) Formules apéritives
- 3) Menus
- 4) formules buffet froid
- 5) BBQ
- 6) Informations
- 7)Portfolio

Reception

RÉCEPTION

Mode d'emploi

Pour le cocktail

Nous vous recommandons de ne pas dépasser 2 personnes au m².

Pour un buffet de 100 personnes, 12 mètres linéaires de buffet environ sont nécessaires

Ou mieux : 2 buffets de 6 mètres linéaires (pour permettre une meilleure circulation de vos invités).

Pour le repas

Prévoir 1 personne au m².

Pour la table : 8 personnes prennent place autour d'une table ronde de diamètre 150 cm

10 personnes autour d'une table de 170 cm.

Ne pas oublier de prévoir un espace traiteur abrité, muni de branchements électriques et d'une arrivée d'eau.

Quantité de boissons alcoolisées préconisée

- 1 bouteille de champagne ou de crémant pour 3 personnes environ à l'apéritif.
- 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes et 1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes au dîner.

Formules apéritives

Nos verrines 2.50€ / pièce

Nous travaillons selon notre inspiration et selon les produits de saison.

Vous avez le choix entre végétarienne, poisson ou viande .
l'idéal pour un apéritif est de 3 par personne.



Bouchées apéritives

Ce sont des petites bouchées comestibles, pratiques et très colorées.

Elles sont préparées avec des produits de saison et selon notre inspiration.

L'idéal pour un apéritif de 2 heures est de 4 bouchées froides et 3 chaudes par personne.

15.00€ /par personne
avec légumes et sauce sur mange debout



Celles-ci sont accompagnée généralement de bouchées apéritives chaudes.

Le poulet kaarage (street food japonaise) avec sauce teriyaki et cebettes.

Un assortiment de bouchées asiatiques (nems, crevettes panées)

Des mini croquettes de toutes sortes de viandes, crevettes et fromages.



Traiteur Mariage

Formule 1

30.00€

Mise en bouche

Plat chaud

Fromage

+5.00€ par personnes

Formule 2

40.00€

Mise en bouche

Entrée

Plat chaud

Fromages

+5.00€ par personnes



**La plus populaire de nos entrées,
validée par de nombreux convives**

Dôme de Saint Jacques, tartare au citron confit, mousse de raifort, coulis de persil, tuile aux algues.

Plat signature

Notre ballotine de volaille jaune, en ballotine, farcie et cuite à basse température.

Elle peut être déclinée de plusieurs façons: à la truffe, aux légumes, aux champignons des bois, au foie gras.



Les Entrées

MER

-Ravioles de homards aux petits légumes
Sauce légère à la bisque
Croustillant aux poivrons fumés

-Roulades de soles farcies aux gambas
sauce Nantua

-Dômes de Saint-Jacques, tartare de saumon au citron
confit, mousse de raifort, coulis de persil et tuiles aux
algues

TERRE

-Tartelette au foie gras maison et magret de canard fumé
réduction de Xeres

-Ravioles d'effilochée de boeuf consommé, légumes de
saison

VÉGÉTARIEN

-Tarte aux légumes de saison et émulsion de mozzarella
fumée

-Ravioles d'aubergines, caponata, crumble de parmesan

Les Plats

-Picanha de veau rôti (filet pur de veau +4.50€)
Jus de veau aux herbes, tian de légumes
Mille feuille de pomme de terre

-Ballotine de volaille jaune farcie
Jus de volaille
Purée et légumes de saison
Mille feuille de pomme de terre

-Magret de canard
Sauce au Porto
Purée de pommes de terre douce
Légumes de saisons
Mille feuille de pomme de terre

-Porc ibérique (+3.50€)
Jus aux trois poivres
Caponata de légumes
Mille feuille de pomme de terre

Les menus peuvent être modifié selon vos envies

Dessert

Nous pouvons vous proposez des desserts à l'assiettes. nous travaillons depuis de longue année avec un ami pâtissiers. Nous pouvons vous proposer un catalogue lors de notre rencontre.



**Nous pouvons cuire une partie des viandes
du menus su notre plancha.
Celle-ci peut servir également pour des
Burgers durant la soirée dansante par**

**Exemple
Location de 150.00€**

Personnel à votre service :

- Un interlocuteur commercial permanent
- Un Maître d'Hôtel, présent pendant toute la durée de la réception, encadre le personnel et répond à toutes vos attentes.

Nous prévoyons 1 serveur pour 30 au dîner.
(valable au dessus de 120 personnes)

Personnel supplémentaire:

Pour assurer le bon déroulement de votre prestation, nous pourrions prévoir du personnel supplémentaire (cuisinier ou serveur), facturé en sus, en fonction :

- du nombre définitif d'invités
 - du plat retenu
 - du lieu
 - du nombre d'enfants
- de l'écart entre le nombre d'invités au cocktail et le nombre d'invités au dîner

Personnel de cuisine 35.00€/heure

Personnel de salle 30.00€/heure

Formules BBQ

Formules Gueuletons

35.00€ par personnes

Picanha de bœuf
Brochettes de poulet
Brochettes de porc
Gros gambas marinée
Sauce chaude
légumes sur la plancha
(halloumi pour végétarien)

Suppléments

Demi-homard thym et citron +10.00€ pp

Saumon mariné +3.50€ pp

Poulpe + 4.50€pp

Pluma de porc Ibérique + 4.50€ pp

Brochettes agneau + 3.50€

Burger sauce fumé cheddar +4.50€

Accompagnements 3 aux choix

+3.50€ par accompagnement en plus.

Salade et vinaigrette
Taboulé libanais aux légumes grillées
Salade de pommes de terre rôtie aux épices
Salade de pâtes aux légumes
Salades de pates à la mexicaine
Salades de pates grecques à la feta
Salades de poivron et aubergines grillées
Houmous maison
Coleslaw
Salades de choux blanc

Location Plancha 150.00€

Buffet froid

Nous ne proposons pas de services en salle pour les buffets froids, ceux-ci sont livrer sur place avec frais de transports selon la distance.



Servi sur des plaques en céramique le buffet est composé comme tel

25 € par personnes

Buffet traditionnel, charcuteries diverses (coppa, jambon d'Ardennes, chorizo, rosette) ,pâtés campagne, pâtés en croûte . Pilon de poulet mariné , fromage (pates dur type comté) , fruit, fruit à coques

Saumon fumée, mousse de poisson, crevettes cuites, algues wakamé
Pain, coleslaw, mesclun et vinaigrette

Supplément buffet par personnes

Carpaccio de boeuf parmesan et roquettes + 3.50€

Carpaccio de saumon aux baie rose +3.50€

Carpaccio de thon sauce vierge +4.50€

Ceviche de daurade au fruit de la passion + 4.50€

Salade de crevettes grises aux tomates confites + 5.50€

Salades de pates aux légumes +2.50€

Salade de pommes de terre +2.50€

Dégustation des mets

Les dégustations se font en emporter au magasin selon le prix du menus.

Nous pouvons vous aidez dans toutes vos démarches pour l'organisation de votre mariage.

Forfait All-in : +850€

- Location du matériel selon le catalogue.
- Accueil des différents prestataire et préparation de la salle.
- Organisation entre les divers fournisseurs (pièce monté , brasseur, DJ, décoration ect)
- Mise en frigo des boissons la veille.
- Visite des lieux et aide au planning de la cérémonie.

Nous ne demandons pas de droit de bouchon.

Vérifier bien que la salle soit équipées d'une cuisine, dans le cas contraire une location supplémentaires sera compté pour la création d'une cuisine sur les lieux.

Banquets et Event Portfolio









