

FORMULES TENDANCES

Prix par personne

Cocktail apéritif

Amuse-bouche & Plat servi à table

MONT BILLIAT à 57.90€

Cocktail N°3 (9 pièces)

2 Mini Wraps

Saumon Fumée Mascarpone Ciboulette
Magret Fumé Moutarde à l'Ancienne

3 Mini Tartelettes

Crème de Reblochon et Lardons Grillés
Caviar de Courgette à l'Anis
Mousseline d'Aubergine et Parmesan

2 Verrines

Tiramisu d'Ecrevisses et Légumes Croquants
Rillettes de Truite Pomme Aneth

ATELIER CULINAIRE

« 2 Goujonnettes de Féra »

Sauce Tartare

SERVICE À TABLE

Amuse-bouche

Cappuccino Tomate Mozzarella

Ou

Tataki de Thon au Sésame et Légumes Croquant

Plat

Pavé de Bœuf Charolais Poêlée, Sauce Estragon

Mousseline de Carottes, Gratin Dauphinois

Tomate Rôtie

Ou

Filet de Bar, Sauce Vierge

Mousseline de Carottes, Gratin Dauphinois

Tomate Rôtie

Fromages affinés à l'Ardoise sur Table

Tome, Abondance, Reblochon, Chèvre

Dessert au Buffet

Régent au Chocolat, Framboisier, Opéra

Tarte aux Fruits de Saison, Salade de Fruits frais

Crème Anglaise, Coulis

INCLUS

Mise en place

Personnel de service du cocktail et repas

Rangement final

Ensemble de la vaisselle

Nappes et serviettes tissus

CORNETTES à 59.90€

Cocktail N°4 (9 pièces)

2 Mini Tartelettes

Tartare de Légume Cuit aux Épices
Crevette Cocktail à l'Aneth

2 Brochettes

Diot et Abondance
Tomate Cerise et Mozzarella au Basilic

3 Verrines

Poulet Curry-Coco, Courgettes Croquantes
Brandade de Poisson Oignons Frits
Crème de Petit Pois à la Menthe

ATELIER CULINAIRE

« 2 Blinis Nordique »

Crème de raifort au Saumon Fumé

Crème Curcuma au Crabe

SERVICE À TABLE

Amuse-bouche

Tartine Focaccia

Tartare de Saint Jacques Mangue Ananas

Ou

Gravelax Saumon Betterave, Pousses Germées

Crème Citron Ciboulette

Plat

Grenadin de Veau, Sauce Suprême aux Champignons

Mousseline de Pomme de Terre Grand-Mère

Poêlée de Légumes Fondants

Tomate Rôtie

Ou

Filet de Dorade, Huile d'Olives au Citron

Mousseline de Pomme de Terre Grand-Mère

Poêlée de Légumes Fondants

Tomate Rôtie

Fromages affinés à l'Ardoise sur Table

Tome, Abondance, Reblochon, Chèvre

Dessert au Buffet

Régent au Chocolat, Framboisier, Opéra

Tarte aux Fruits de saison, Salade de Fruits frais

Crème Anglaise, Coulis

FORMULES TENDANCES

Prix par personne

Cocktail apéritif faisant office d'entrée
Plat servi à table

INCLUS

Mise en place
Personnel de service du cocktail et repas
Rangement final
Ensemble de la vaisselle
Nappes et serviettes tissus

DENT D'OCHE à 61.90€

Cocktail N°7 (12 pièces)

2 pièces de Pains Surprise
Charcuterie et Fromage

2 Mini Wraps

Saumon Fumé Mascarpone et Ciboulette
Jambon Fumé Philadelphia à la Moutarde

3 Mini Tartelettes

Crème de Cèpes Persillée
Mousseline de Céleri et Diot
Purée de Carottes à l'Origan

3 Verrines

Chèvre, Figues et Lard
Comme un Parmentier de Bœuf
Crème d'Asperges Blanches

ATELIER CULINAIRE

« Les Flambés 2 pièces »

Escargots Persillade
Crevettes à l'Anis

SERVICE À TABLE

Pièce de Veau confite 48h, jus Corsé
Polenta Crémeuse, Poêlée de Légumes Fondants
Tomate Rôtie

Ou

Pavé de Truite Sauce Crustacé
Polenta Crémeuse, Poêlée de Légumes Fondants
Tomate Rôtie

Fromages affinés à l'Ardoise sur Table

Tome, Abondance, Reblochon, Chèvre

Dessert au Buffet

Régent au Chocolat, Framboisier, Opéra
Tarte aux Fruits de Saison, Salade de Fruits frais
Crème Anglaise, Coulis

MONT FORCHAT à 63.90€

Cocktail N°8 (12 pièces)

2 pièces de Pains Surprise
Charcuterie et Fromage

2 Mini Wraps

Jambon Blanc Crème de Cacahuète
Poulet Tandoori Fromage Blanc

3 Mini Bruschettas

Tomate, Pesto, Parmesan
Chèvre, Jambon, Mozzarella
Philadelphia, Copa, Tome

3 Mini Verrines

Tiramisu d'Ecrevisses et Légumes Frais
Rillettes de Truite Pomme Aneth
Panacotta Abondance Pesto Roquette et Noisette

ATELIER CULINAIRE

« Bar à Burger 2 pièces »

Savoyard Reblochon
Italien Gorgonzola

SERVICE À TABLE

Pièce de Bœuf confite 72h,
Sauce Vigneronne
Pomme de Terre Grenaille
Oignons Grelots, Champignons, Carottes, Lardons

Ou

Turbot au Coulis d'Ecrevisses Pattes Rouges
Ecrasée de Pomme de Terre
Poêlée de Légumes Fondants, Tomate Rôtie

Fromages affinés à l'Ardoise sur Table

Tome, Abondance, Reblochon, Chèvre

Dessert au Buffet

Régent au Chocolat, Framboisier, Opéra
Tarte aux Fruits de Saison, Salade de Fruits frais
Crème Anglaise, Coulis

FORMULES CLASSIQUES

Prix par personne

**Cocktail apéritif
&
Menu servi à table**

PLAISIR à 59.90€

Cocktail N°1 (8 pièces)

2 pièces de Pains Surprise
Charcuterie et Fromage

3 Mini Wraps

Poulet Crème au Poivre
Thon et Tomate Confit
Chèvre et Noix

2 Variétés Feuilletées

Tapenade Abondance, Saucisse moutarde
Allumette Parmesan Basilic

Menu

Tartelette Caviar de Courgette et Pignon
Filets de Rouget Marinés
Confit de Tomate

Ou

Mille-Feuille de Chèvre et Céleri Confit
Saumon Fumé, Vierge de Tomate

Mesclun

Ou

Pavé de Saumon aux Écrevisses (*chaud*)

Ballotine de Volaille Fermière à l'Ail des Ours
Sauce Moutarde

Polenta au Parmesan, Tian de Légumes

Ou

Poitrine de Pintade Farcie aux Champignons

Jus au Thym

Pilaf d'Epeautre

Purée Aubergine Cumin

Fromages affinés à l'Ardoise sur Table

Tome, Abondance, Reblochon, Chèvre

Dessert au Buffet

Régent au Chocolat, Framboisier, Opéra
Tarte aux Fruits de Saison, Salade de Fruits frais
Crème Anglaise, Coulis

INCLUS

Mise en place
Personnel de service du cocktail et repas
Rangement final
Ensemble de la vaisselle
Nappes et serviettes tissus

GOURMANDE à 64.90€

Cocktail N°2 (10 pièces)

2 pièces de Pains Surprise
Charcuterie et Fromage

3 Mini Wraps

Coppa Reblochon
Magret Fumé Moutarde à l'Ancienne
Légumes Croquants Fromage Frais à l'Estragon

3 Variétés Gourmandes

Financier Pignon Olive, Cake Chorizo Pimenton
Muffin Feta Tomate Séchée

ATELIER CULINAIRE

« 2 Beignets de Pommes de Terre Persillade »

Menu

Tiramisu d'Écrevisses

Queues d'Écrevisses, Courgette au Fenouil,
Caviar d'Aubergine, Citron, Poivron Rouge
et Oignon Confit, Mascarpone
(*Servi en verrine à l'ancienne*)

Ou

Pressé de Truite en Rillette et Mariné,
Pomme Granny Smith

Coulis Vert, Légumes Grillés et Mesclun

Ou

Filet d'Omble Chevalier, aux Girolles (*chaud*)

Pièce de Bœuf Salers Rôtie, Sauce Porto

Confit d'Oignon Doux,

Purée au Cantal, Poêlée de Légumes Fondants
Tomate Rôtie

Ou

Caille Farcie au Foie Gras, Jus Arabica
Polenta Crémeuse, Fine Ratatouille et Tomate Rôtie

Fromages affinés à l'Ardoise sur Table

Tome, Abondance, Reblochon, Chèvre

Dessert au Buffet

Régent au Chocolat, Framboisier, Opéra
Tarte aux Fruits de Saison, Salade de Fruits frais
Crème Anglaise, Coulis

FORMULES CLASSIQUES

Prix par personne

**Cocktail apéritif
&
Menu servi à table**

SAVEUR à 69.90€

Cocktail N°5 (9 pièces)

2 Mini Tartelettes

Purée de Carottes à l'Origan
Crème de Cèpes Persillée

2 Mini Brochettes

Poulet Ananas
Crevette Concombre Aneth

2 Créations

Ballotin de Saumon Fumé
Pépité de Canard Confit à l'Orange

3 Verrines

Ceviche de St Jacques, Purée de Mangue à la menthe
Tartare de Thon Soja, Cébette et Sésame
Panacotta Betterave Mousse de Chèvre, Oignon Frit

Menu

Foie Gras de Canard aux Figues,
Chutney Figue, Réduction de Balsamique, Toasts
Ou

Saumon et Saint Jacques Marinés
au Gingembre et Citron Vert

Brioche aux Herbes, Coulis de Betterave
Ou

Tatin de Fenouil

Brochette de Gambas à L'Anis
Bisque de Crustacé (*chaud*)

Médailles de Filet de Veau de Lait, Jus Réduit
Purée de Carotte Vanillée
Manges Tout, Pignon de Pin

Focaccia Condiment Poivron Rouge Citron
Ou

Magret de Canard, au Banyuls

Purée au Piment d'Espelette

Poêlée de Légumes Fondants, Tomate Rôtie

Fromages affinés à l'Ardoise sur Table

Tome, Abondance, Reblochon, Chèvre

Dessert au Buffet

Régent au Chocolat, Framboisier, Opéra
Tarte aux Fruits de Saison, Salade de Fruits frais
Crème Anglaise, Coulis

INCLUS

Mise en place
Personnel de service du cocktail et repas
Rangement final
Ensemble de la vaisselle
Nappes et serviettes tissus

PRESTIGE à 74.90€

Cocktail N°6 (9 pièces)

2 Mini Tartelettes

Tartare de Légumes Croquants
Salpicon de Céleri au Curry

1 Mini Brochette

Poulet et Abricot Séché

2 Créations

Ballotin de Saumon Fumé et Ciboulette
Bonbon de Volaille aux Olives Vertes

2 Verrines

Chèvre Ciboulette, Noix caramélisée au Miel
Crème de Champignon Jambon Fumé

ATELIER CULINAIRE

« Barbecue de 2 Mini Brochettes »

Gambas à la Citronnelle
Poulet aux Tomates Séchées

Menu

Tartare Thon, Kumquat, Soja et Sésame
Gaspacho au Lait d'Amande Blanche
Ou

Trilogie Gourmande

Saint Jacques Snackée Poivre de Timut
Tartare de Saumon d'Ecosse

Lingot de Foie Gras aux Eclats d'Abricots
Ou

Saint Jacques Poêlées, Écrevisses,
Beurre Blanc à la Verveine (*chaud*)

Noisette d'Agneau Crumble Méditerranéen
Jus de Cuisson,

Mousseline de Petit Pois, Carotte et Courgette au Cumin
Tomate Rôtie
Ou

Filet de Bœuf Herdshire

Jus Corsé au Vieux Vin, Mille-Feuille de Pomme de Terre
Truffé, Arancini Champignon, Purée de Carotte au Safran,
Tagliatelle de Courgette

Fromages affinés à l'Ardoise sur Table

Tome, Abondance, Reblochon, Chèvre

Dessert au Buffet

Régent au Chocolat, Framboisier, Opéra
Tarte aux Fruits de Saison, Salade de Fruits frais
Crème Anglaise, Coulis

NOS ATELIERS CULINAIRES EN SUGGESTION

GAMME A.

- *Mini Blinis Saumon et Crabe*
- *Beignets de Pommes de Terre Persillade*
- *Moelleux de Poulet à la Menthe*
- *Découpe de Serrano*

GAMME B.

- *Les Flambés :*
Escargots Persillade, Crevettes Flambées à l'Anis
- *Goujonnettes de Féra, Sauce Tartare*
- *Barbecue de Mini Brochettes*
Gambas Citronnelle, Poulet Tomato Séchée

GAMME C.

- *Foie Gras Poêlé :*
Chutney, Poivre Fumé, Toast aux Figues
- *Bar à Burger :*
Savoyard Reblochon / Italien Gorgonzola
- *Bar à Huitres Cancales n°3*
Citron, Vinaigre Echalotes, Beurre ½ sel, Pain de Seigle
- *Saint Jacques Snackées*
- *Tranche de Poissons :*
Saumon Fumé, Truite Marinée aux Épices

NOS PLATS EN SUGGESTION

Ballotine de Volaille Fermière Farcie au Pistou
Écrasé de Vitelotte,
Poêlée de Légumes Fondants
Tomate Rôtie

Poitrine de Pintade
Condiment Tomato, Abricot, Pignon
Écrasé de Pommes de Terre aux Herbes
Fine Ratatouille et Tomato Rôtie

Pièce de Bœuf confite 72h,
Sauce Moutarde en Grain et Truffes
Ecrasée de Pomme de Terre
Poêlée de Légumes Fondants, Tomato Rôtie

Pavé de Bœuf Salers, Sauce Piperade
Chips Chorizo
Pomme Grenaille, Mini Ratatouille

Quasi de Veau, Jus Réduit
Giroilles Poêlées
Polenta à la Saugé, Purée de Céleri, Fèves

Magret de Canard au Miel, Sauce Soja
Crumble Parmesan
Purée Carotte Cumin,
Polenta fondante au Poivron, Tomato Confité

Médailles de Filet de Veau de Lait,
Jus de Truffe
Polenta au Beaufort,
Carottes Glacées, Fèves et Tomato Rôtie

Filet de Bœuf Herdshire
Jus Corsé au Vieux Vin,
Purée à l'Huile de Truffe
Poêlée de Légumes Fondants, Tomato Rôtie

Filet de Bar, Fenouil Confit, Lard Paysan,
Brunoise de Légumes,
Coulis d'Herbes
Risotto Crémeux aux Fèves

BOISSONS À DISCRÉTION

Prix par personne

LES BOISSONS DE L'APÉRITIF

Apéritif « classique » à 3.80€

Vin Blanc, Rosé et Rouge de Savoie, Kir
Eaux d'Evian & Badoit (bouteille 1L verre consigné)
Jus d'Orange, Coca

« Bar à Jus de Fruits Frais » +2.20€

Ananas Pomme/Framboise Banane Lait d'Amande/Tomate Citron Sel de Céleri

« Bar à Mojitos » +8€

Classique/Exotique/Framboise/Virgin

Apéritif « exotique » à 4.30€

Sangria ou Punch
Vin Blanc, Rosé et Rouge de Savoie, Kir
Eaux d'Evian & Badoit (bouteille 1L verre consigné)
Jus d'Orange, Coca

« Bar à Jus de Fruits Frais » +2.20€

Ananas Pomme/Framboise Banane Lait d'Amande/Tomate Citron Sel de Céleri

« Bar à Mojitos » +8€

Classique/Exotique/Framboise/Virgin

Apéritif « bulles » à 5.50€

Bugey Domaine Monin ou Cerdon Clos de la Bierle
Vin Blanc, Rosé et Rouge de Savoie, Kir
Eaux d'Evian & Badoit (bouteille 1L verre consigné)
Jus d'Orange, Coca

« Bar à Jus de Fruits Frais » +2.20€

Ananas Pomme/Framboise Banane Lait d'Amande/Tomate Citron Sel de Céleri

« Bar à Mojitos » +8€

Classique/Exotique/Framboise/Virgin

Apéritif « Prestige » à 11.40€

Champagne Leblond Lenoir Propriétaire-Récoltant
Vin Blanc, Rosé et Rouge de Savoie, Kir
Eaux d'Evian & Badoit (bouteille 1L verre consigné)
Jus d'Orange, Coca

« Bar à Jus de Fruits Frais » +2.20€

Ananas Pomme/Framboise Banane Lait d'Amande/Tomate Citron Sel de Céleri

« Bar à Mojitos » +8€

Classique/Exotique/Framboise/Virgin

« Bar à Jus de Fruits Frais » à 3.20€

(Sans formule boissons)

Ananas Pomme/Framboise Banane Lait d'Amande/Tomate Citron Sel de Céleri

« Bar à Mojitos » à 10€ (Sans formule boissons)

Classique/Exotique/Framboise/Virgin

Traiteur des Gourmets

10 rue de l'artisanat, ZAE des Esserts
74140 Douvaine

LES BOISSONS DU REPAS

Vin blanc & Vin rouge

Eaux d'Evian & Badoit (bouteille 1L verre consigné)

Café, Thé & Infusions

Prémium à 17.50€

Sancerre Laloue & Lalande de Pomerol Rose Trémière
Pouilly Fumé Pabiot & Saint Joseph Tolondiere

Vermillion à 13.60€

Mâcon Les Verpillies & Pinot Noir Girardin
Hortus « la Bergerie » blanc & rouge Hortus Pic St Loup

Rubis à 10.90€

Montrose Chardonnay & Syrah le versant V.P. d'Oc
Apremont Bétemps & Gamay Vullien

AUTRES FORMULES

Café à 1€

Café, thé & infusions

Les eaux à 3.50€

Eaux d'Evian & Badoit (bouteille 1L verre consigné)
Café thé & infusions

Champagne au dessert à 6€

Leblond-Lenoir Propriétaire-Récoltant

Champagne au dessert et soirée à 8€

Leblond-Lenoir Propriétaire-Récoltant

Open bar à 12€

Whisky, Gin, Vodka, Rhum, Cognac, Poire, Bière
Jus de Fruits, Coca, Schweppes, Perrier

OPTION DU FROMAGE

Prix par personne

Buffet de Fromages +3€

Assortiment de Fromages de nos Régions

OPTIONS DES DESSERTS

Prix par personne

Dessert à l'assiette +2.60€

- **Variation de Framboises**
Mille-Feuilles, Crumble,
Coulis de Framboise.
- **Tout Fraises**
Fraisier, Soupe de Fraises, Fraises au Basilic.
- **Fraîcheur d'Agrumes**
Palet au Citron, Verrine Exotique,
Coulis Mangue.
- **Le Chocolat**
Feuillantine, Crème Chocolat Amer,
Coulis Vanillé.

Buffet les créations du Pâtissier +2€

Crème au Pain d'Épices, Crumble aux Framboises,
Pommes Caramel Salé, Soupe de Fraises au Thym,
Mousse au Toblerone, Macarons, Mini Cannelés.

Fontaine au chocolat +2.20€

Fruits et Biscuits (*min. 80 personnes*).

Les enfants

Menu enfants 12€ par enfant

(sans limite d'âge)

Apéritif/Cocktail, Crudité/Charcuterie, Volaille à la
Crème-Purée, Gâteau au Chocolat

Allergies & Régimes

Sur demande, nous pouvons adapter les menus en
fonction des allergies et autres habitudes alimentaires.

Lendemain de mariage

BUFFET à 15.60€ par personne

(Prix préférentiel si prestation la veille)

BUFFET à 18.60€ par personne

(Prestation seule)

(Minimum 60 personnes)

*Vaisselle jetable éco-responsable comprise
sans personnel de service*

Les Salades

Taboulé aux Raisins Secs et Menthe Fraîche
Salade de Carottes et Graines de Courges
Salade de Tomates Mozzarella au Basilic
Salade de Pâtes et Courgette à la Provençale

Tarte gourmande

Saumon Épinard

Les Viandes Froides et Charcuteries

Rôti de Porc, Sauce à l'Estragon
Rôti de Dinde, Mayonnaise Légère au Curry
Pâté Croute, Petits Cornichons Croquants

Fromages affinés de la Ferme du Noyer

Tartes aux Fruits de Saison

Pain

Plat unique à 12.20€ par personne

(Minimum 60 personnes)

*Vaisselle jetable éco-responsable comprise
sans personnel de service*

Paella ou Tartiflette

(Prestation d'un cuisinier inclus)

Personnel de service forfait de 500€ jusqu'à 100 convives

2 serveurs : mise en place, service et rangement final

Personnel de service forfait de 750€ au-delà 100 convives

3 serveurs : mise en place, service et rangement final

Location de vaisselle à 5€ par personne :

Arts de la table, nappes tissus et serviettes papier

Le personnel de service

Personnel de service de l'apéritif.

Les prix des apéritifs cocktails s'entendent, mise en place, service et rangement compris.

1 serveur pour 50 convives.

Personnel de service du repas.

Les prix des menus s'entendent mise en place et service compris

(Arrivée 3h avant la réception, service du repas, rangement final)

Pour toutes mise en place particulière, nous consulter.

1 serveur pour 25 convives.

Pour des repas de 50 à 74 personnes,

3 serveurs présents.

Une somme forfaitaire de 220€ sera donc facturée.

Cocktail et Menu à la Carte

Nous contacter pour obtenir les prix de nos cocktails et menus sans nappage, vaisselle ni verrerie.

Divers

Pas de frais de transport, ni de droit de bouchon.

L'évacuation des bouteilles amenées par vos soins reste à votre charge.

Conditions de vente

Réservation de la date de réception : 160€.

(Aucune réservation n'est prise en compte sans ce règlement).

30% d'arrhes 3 mois avant.

Ces propositions ne sont pas valables en dessous de **50 personnes** (nous consulter).

Les prix sont TTC.

TVA de 20% sur les boissons alcoolisées, 10% sur les autres prestations.

En cas de variation de la TVA après votre réservation celle-ci sera ajustée.

La prestation des cuisiniers est incluse dans les prestations.

Le nombre définitif doit nous être communiqué 15 jours avant la date. Attention ce chiffre est retenu pour la facturation.

Tarif garanti jusqu'à fin décembre 2021.

**MERCI DE NOUS COMMUNIQUEZ VOS
DIFFÉRENTS CHOIX, NOUS VOUS
ÉTABLIRONS UN DEVIS DANS LES PLUS
BREFS DÉLAIS**

**SI VOUS LE SOUHAITEZ
TOUTES NOS PROPOSITIONS
(MÉNUS OU COCKTAILS...)
PEUVENT ÊTRE MIXÉES ENTRE ELLES
AFIN DE COMPOSER
LA FORMULE QUI CONVIENT À VOS
ATTENTES**

En tant que traiteur spécialisé dans l'organisation de mariages et d'événements, nous vous accompagnons tout au long de vos préparatifs pour un jour-J à votre image.

Notre brigade de cuisine élabore votre repas exclusivement à partir de produits frais et de saison.

**Le Traiteur des Gourmets
Mariages, Événements,
Réceptions sur mesure
Depuis plus de 25 ans !**