

# BROCHURE VERSION 6.6



## **APERITIFS / COCKTAILS service compris**

*Hors nappage et serviette*

### **Classique 8 pièces à 7.90€ par convive.**

3 mini wrap,  
3 variétés de petits fours salés,  
2 pains surprise.

### **Classique animé « Beignet Pomme de Terre »**

**10 pièces à 10.30€ par convive.**

3 min wrap,  
3 variétés de petits fours salés,  
2 pains surprise,  
Atelier culinaire « Beignet Pomme de Terre »

### **Classique 10 pièces à 9.50€ par convive.**

3 mini wrap,  
3 variétés de petits fours salés,  
2 pains surprise,  
2 mignardises sucrées.

### **Classique animé « Goujonnettes de Féra »**

**12 pièces à 12.80€ par convive.**

3 mini wrap,  
3 variétés de petits fours salés,  
2 pains surprise,  
2 mignardises sucrées,  
Atelier culinaire « Goujonnette de Féra » sauce Tartare.

### **Mixte 9 pièces à 11.50€ par convive.**

2 mini-tartes (carotte origan, cèpe persillé)  
2 mini-brochettes (diot abondance, poulet tomate cerise)  
2 créations (Ballotin de Saumon fumé, canard à l'orange),  
3 récipients (Tiramisu écrevisses, Rillettes de poisson, crème de petit pois)

### **Mixte animé « Wok poulet »**

**11 pièces à 14.30€ par convive.**

2 mini-tartes (tartare légume, céleri curry)  
2 mini brochettes (diot abondance, poulet tomate cerise)  
2 créations (Ballotin de Saumon fumé, canard à l'orange)  
3 récipients (bœuf Parmentier, chèvre ciboulette, crème d'asperge)  
Atelier culinaire « wok de poulet ».

### **Mixte animé « Les Flambés »**

**12 pièces à 16.10€ par convive.**

3 mini-tartes (Aubergine Parmesan, Courgette Chèvre, Pissaladière)  
3 récipients (tiramisu écrevisse, gaspacho aux herbes, chou-fleur citron vert)  
2 créations (canard à l'orange, volaille aux olives),  
2 mignardises sucrées.  
Atelier culinaire « les flambés »  
(Escargots persillade, crevettes à l'anis)

### **Idées atelier culinaire :**

*Bar à huitre  
Foie gras poêlé  
Saint jacques snackées  
Jambon pata negra  
Mini burger...*

# BROCHURE VERSION 6.6



## MENU PLAISIR à 39.60€ par convive.

*mise en place et service compris, hors nappage, serviette et vaisselle*

Pressé de Truite en Rillettes,  
Verrine d'Ecrevisses aux Légumes, Féra fumée,  
Coulis au Citron  
Ou  
Terrine de Légumes cuisinés aux Epices, coulis Vert,  
Crème brûlée aux Petits Pois, Mesclun  
Ou  
Pavé de Saumon aux Ecrevisses (*chaud*)  
\*\*\*  
Ballotine de Volaille Fermière farcie au Pistou,  
Écrasé de Vitelotte, Carottes Glacées  
Ou  
Poitrine de Pintade  
Condiment Tomate, Abricot, Pignon  
Écrasé de pommes de terre aux herbes, Fine Ratatouille  
\*\*\*  
Fromages à l'Assiette ou au Buffet  
\*\*\*  
Dessert à l'Assiette ou au Buffet

## MENU GOURMAND à 42€ par convive.

*mise en place et service compris, hors nappage, serviette et vaisselle*

### *Tiramisu d'Ecrevisse*

Queues d'Ecrevisse, fine Ratatouille,  
Caviar d'Aubergine, Citron confit, Poivrons Rouge,  
Oignon confit, Mascarpone  
(*Servi en verrine à l'ancienne*)  
Ou  
Tartare de Saumon d'Ecosse  
Mariné à la fève du Tonka et Pomme Granny  
Coulis vert, Légumes grillés et Mesclun  
Ou  
Filet de Féra du Lac, aux Girolles (*chaud*)  
\*\*\*  
Pièce de Bœuf de l'Aubrac rôtie, Sauce Porto,  
Confit d'Oignon Doux,  
Purée au Cantal, Carottes glacées et Fèves  
Ou  
Caille farci au Foie Gras, Sauce Périgourdine  
Polenta crémeuse, Fine Ratatouille  
\*\*\*  
Fromages à l'Assiette ou au Buffet  
\*\*\*  
Dessert à l'Assiette ou au Buffet

## MENU SAVEUR à 44.60€ par convive.

*mise en place et service compris, hors nappage, serviette et vaisselle*

Foie Gras de canard aux Figues,  
Chutney Figue, Réduction de Balsamique, Toast  
Ou  
Rillettes de Féra Yuzu  
Tartine Focaccia, Féra Fumée, Coulis Vert et Mesclun  
Ou  
Filet de Bar, Fenouil confit, Lard Paysan,  
Brunoise de Légumes, Coulis d'Herbes (*chaud*)  
\*\*\*  
Médallions de Filet de Veau de Lait, jus aux Truffes,  
Polenta au Beaufort, Carottes glacées, Fèves et Tomate rôtie  
Ou  
Magret de Canard, au Banyuls  
Purée au Piment d'Espelette, Légumes confits  
\*\*\*  
Fromages à l'Assiette ou au Buffet  
\*\*\*  
Dessert à l'Assiette ou au Buffet

## MENU PRESTIGE à 47.60€ par convive.

*mise en place et service compris, hors nappage, serviette et vaisselle*

### *Duo de Foie Gras de Canard*

Poêlé jus réduit, Mi-Cuit au Poivre de Sichuan  
Coulis de Betterave Gingembre  
Ou

### *Trilogie Gourmande*

Saint Jacques Snackée Poivre de Timut,  
Tartare de Saumon d'Ecosse,  
Lingot de Foie Gras aux éclats d'Abricots  
Ou  
Saint Jacques poêlées, Ecrevisses,  
Beurre Blanc à la Verveine (*chaud*)  
\*\*\*

Noisettes d'Agneau Crumble Méditerranéen, jus de cuisson  
Mousseline de Petit Pois, Carotte au Cumin  
Ou

Filet de Bœuf Angus d'Aberdeen, jus corsé au Vieux Vin,  
Purée à l'Huile d'Olives, Carottes glacées et Tomate rôtie.  
\*\*\*

Fromages à l'Assiette ou au Buffet  
\*\*\*

Dessert à l'Assiette ou au Buffet



## FORMULES TENDANCES

### COCKTAIL APERITIF FAISANT OFFICE D'ENTREE ET PLAT SERVI A TABLE

#### FORMULE DENT D'OCHE à 49.70€ par convive.

*mise en place et service compris, hors nappage, serviette et vaisselle*

#### *COCKTAIL 12 pièces*

Pain Surprise  
Wrap au Saumon Fumé  
Wrap au Jambon Fumé

#### *Mini Tartelettes*

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

#### *Mini Verrines*

Chèvre, Figs et Lard  
Parmentier de Bœuf  
Crème de Petits Pois

#### *Live Cooking*

Mini Burger Savoyard (1 pièce)  
Moelleux de Poulet à la Menthe (2 pièces)

\*\*\*

#### *SERVICE A TABLE*

##### *Plat*

Pièce de Veau confite 48h, jus Corsé  
Polenta crémeuse, Mélange de Légumes

Ou

Pavé de Truite sauce Crustacé  
Purée au Mascarpone, Fine ratatouille

\*\*\*

#### *Assiette de Fromages*

Tomme, Reblochon, Abondance, Salade

\*\*\*

Dessert à l'Assiette ou au Buffet

***FORMULE LEMAN à 50.30€ par convive.***  
*mise en place et service compris, hors nappage, serviette et vaisselle*

#### *COCKTAIL 11 pièces*

Pain Surprise  
Wrap au Fera Fumée  
Wrap au Magret Fumé

#### *Mini Tartelettes*

Reblochon Lardon  
Mousseline de Courgette  
Aubergine Parmesan

#### *Mini Verrines*

Ecrevisses aux Légumes  
Rillettes de Truite  
Concombre à la Menthe

#### *Live Cooking*

Goujonnette de Féra (2 pièces)

\*\*\*

#### *SERVICE A 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

Ou

Filet de Bar,  
Fenouil confit au Lard Paysan,

Risotto aux Fèves

\*\*\*

#### *Assiette de Fromages*

Tomme, Reblochon, Abondance, Salade

\*\*\*

Dessert à l'Assiette ou au Buffet



## LE ALL INCLUSIVE

Du cocktail au café,  
De la mise en place au rangement  
Des nappes aux petites cuillères,  
Nous nous occupons de tout

## FORMULE SILVER à 74.40€ par convive

### *COCKTAIL 11 pièces*

Pain Surprise  
Wrap au Saumon Fumé  
Wrap au Magret Fumé

*Mini Tartelettes*  
Reblochon Lardon  
Mousseline de Courgette  
Aubergine Parmesan

*Mini Verrines*  
Tiramisu d'Ecrevisses  
Rillettes de Truite  
Crème d'Asperge

*Live Cooking*  
Goujonnette de Féra (2 pièces)  
\*\*\*

### *SERVICE A TABLE*

#### *Plat*

Pièce de Bœuf confite 72h, sauce vigneronne  
Ecrasée de pomme de terre, Poêlée de Légumes  
\*\*\*

Fromages au plateau à table  
\*\*\*

Dessert au Buffet

## INCLUS :

### Cocktail (boissons à discrétion)

Vin blanc, rosé et rouge, Kir, eau, jus d'orange, coca,  
« Bar à jus » fabriqué devant les invités.

### Repas (boissons à discrétion)

Vin rouge Syrah le Versant, Champagne au dessert  
Eaux minérales plates et gazeuses, café et infusions.

### Service

Mise en place, service du cocktail et repas, rangement final.

### Matériel

Nappes, serviettes, ensemble de la vaisselle

## FORMULE GOLD à 83.70€ par convive

### Apéritif Mixte animé « Burger »

**2 mini-tartes**  
(Tartare de légume, crevette à l'aneth)  
**2 brochettes**  
(Diot abondance, tomate mozzarella)  
**3 verrines**  
(Poulet curry, rilette de truite, crème de petit pois)  
**Atelier culinaire**  
« Mini Burger »

### Menu

Tartelette Caviar de Courgette et Pignons,  
Rougets marinés, Confit de Tomate  
\*\*\*  
Grenadin de Veau  
Sauce Suprême aux Champignons  
Mousseline de Pomme de terre Grand-Mère,  
Poêlée de Légumes et fèves  
\*\*\*  
Fromages au plateau à table  
\*\*\*  
Dessert au Buffet

## INCLUS :

### Cocktail (boissons à discrétion)

Vin blanc, rosé et rouge, Kir, eau, jus d'orange, coca,  
« Bar à jus » fabriqué devant les invités.

### Repas (boissons à discrétion)

Vin blanc Montrose Chardonnay,  
Vin rouge Syrah le Versant,  
Champagne au dessert  
Eaux minérales plates et gazeuses, café et infusions.

### Service

Mise en place, service du cocktail et repas, rangement final.

### Matériel

Nappes, serviettes, ensemble de la vaisselle

# BROCHURE VERSION 6.6



## BOISSONS à discrétion et par personne.

### APERITIF

#### Apéritif « classique » 3.80€.

Vin blanc, rosé et rouge, Kir, eau, jus d'orange, coca,  
*Option « Bar à jus » fabriqué devant les invités + 2.20€*

#### Apéritif « exotique » 4.30€.

Sangria ou Punch ou Mojito blanc, Vin blanc, rosé et rouge,  
Kir, eau, jus d'orange, coca,  
*Option « Bar à jus » fabriqué devant les invités + 2.20€*

#### Apéritif « bulles » 5.50€.

Bugey ou Cerdon, Vin blanc, rosé et rouge, Kir,  
Eau, jus d'orange, coca,  
*Option « Bar à jus » fabriqué devant les invités + 2.20€*

#### Apéritif « Prestige » 11.40€.

Champagne, Vin blanc, rosé et rouge, Kir,  
Eau, jus d'orange, coca,  
*Option « Bar à jus » fabriqué devant les invités + 2.20€*

#### Bar à jus seul 3.20€.

Cocktail de jus de fruits frais fabriqué devant les invités.

### REPAS

vin blanc, vin rouge, eaux minérales plates et gazeuses,  
café et infusions.

Sancerre Laloue - Lalande de Pomerol «Rose Trémière» **17.50€**  
Mâcon Les Verpillées – Htes Côtes de Beaune Picard **13.60€**  
Montrose Chardonnay – Syrah le versant V.P. D'OC **10.90€**

### AUTRES FORMULES

Moelleux 4€  
Coteau de la Loire

Café 1€:  
Café, infusions.

Les eaux 3.50€  
Eaux minérales plate et gazeuse (bouteille verre), café,  
infusions.

Champagne au dessert 6€

Champagne au dessert et soirée 8€

Open bar 12€  
Cognac, Poire, Whisky, Gin, Vodka, Rhum, Bière,  
jus de Fruits, Coca, Schweppes, Perrier



## LES DESSERTS AU CHOIX

### Dessert à l'assiette :

- 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.

OU

### Buffet de Desserts :

Régent au Chocolat, Framboisier, Fraisier,  
Tarte aux Fruits de saison, Salade de Fruits frais,  
Crème Anglaise, Coulis.

### Fontaine au chocolat 2.20€ :

Fruits et biscuits. (min. 80 personnes).

## LENDEMAIN DE MARIAGE

*Vaisselle jetable incluse et sans service.  
Pour la formule plat unique la prestation d'un cuisinier  
est comprise dans le tarif.*

### **BUFFET à 13.60€ par convive (Minimum 60 personnes).**

Taboulé, Salade de Carottes,  
Salade de Tomates Mozzarella, Salade de pâtes  
\*\*\*  
Jambon de Savoie, Rosette, Pâté croute  
\*\*\*  
Rôti de Porc, poulet froid  
\*\*\*  
Fromages  
\*\*\*  
Tartes aux Fruits de saison  
\*\*\*  
Pain, sauces, condiments

### **Plat unique 9.20€ par convive. (Minimum 60 personnes).**

Paella ou Tartiflette





Tarif garanti jusqu'à fin décembre 2019.

## • PERSONNEL DE SERVICE

### Personnel de service de l'apéritif.

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

1 serveur pour 50 convives.

### Personnel de service du repas.

Les prix des menus s'entendent mise en place, service compris (Arrivée 3h avant la réception, départ après le service du café)

1 serveur pour 25 convives.

Pour des repas de 50 à 74 personnes, 3 serveurs présents, une somme forfaitaire de 220€ sera donc facturée

### Personnel de service fin de soirée 4.40€ par convive.

Suivant le lieu de réception et/ou vos besoins

2 à 3 serveurs restent à votre disposition pour la fin de soirée et effectuent le rangement final.

## • MATERIEL

Pour l'ensemble de la vaisselle, des nappes et serviettes ...

Suivant le lieu de réception et vos besoins...

Nous pouvons l'inclure dans la prestation.

## • DIVERS

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

### Menu enfants 9€ (sans limite d'âge)

Apéritif/cocktail, crudité/charcuterie, volaille à la crème-purée, gâteau chocolat

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

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

## • 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 par personne et 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.

Traiteur des Gourmets

Rémi Soullier

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

remisoullier@traiteurdesgourmets.com  
www.traiteurdesgourmets.com

**MERCI DE NOUS COMMUNIQUEZ VOS  
DIFFERENTS CHOIX, NOUS VOUS  
ETABLIRONS UN DEVIS DANS LES PLUS  
BREFS DELAIS**

**SI VOUS LE SOUHAITEZ  
TOUTES NOS PROPOSITIONS  
(MENUS OU COCKTAILS...)  
PEUVENT ÊTRE MIXÉES ENTRE ELLES  
AFIN DE COMPOSER  
LA FORMULE QUI CONVIENT A 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 cuisiniers élabore votre repas de  
mariage exclusivement à partir de produits frais et  
de saison.**

*Le Traiteur des Gourmets  
Mariages, Événements,  
Réceptions sur-mesure  
Depuis plus de 20 ans !*

23/08/2018

Tél : 04.50.94.21.41