

## FORMULES TENDANCES

*Prix par personne*

**Cocktail apéritif  
Amuse-bouche & Plat servi à table**

### MONT BILLIAT à 66.20€

#### 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 Sandre »

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 68.20€

#### 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 68.20€

#### 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 69.20€

#### 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 67.20€

#### 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 72.20€

#### 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 77.20€**

#### **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, Cébettes 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 82.20€**

#### **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 Sandre, 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  
Écrasée 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 Sauge, Purée de Céleri, Fèves

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

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 4.20€

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 » +2.40€

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

« Bar à Mojitos » +8€

*Classique/Exotique/Framboise/Virgin*

#### Apéritif « exotique » à 4.70€

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 » +2.40€

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

« Bar à Mojitos » +8€

*Classique/Exotique/Framboise/Virgin*

#### Apéritif « bulles » à 6.20€

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 » +2.40€

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

« Bar à Mojitos » +8€

*Classique/Exotique/Framboise/Virgin*

#### Apéritif « Prestige » à 12.50€

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 » +2.40€

*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 3.50€

(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 19.20€

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

#### Vermillion à 15.20€

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

#### Rubis à 12.80€

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

### AUTRES FORMULES

#### Café à 1€

Café, thé & infusions

#### Les eaux à 3.80€

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

#### Champagne au dessert à 6.60€

Leblond-Lenoir Propriétaire-Récoltant

#### Champagne au dessert et soirée à 8.60€

Leblond-Lenoir Propriétaire-Récoltant

#### Open bar à 13.20€

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 +2.85€**

- **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 +2.20€**

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 +2.54€**

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

## Les enfants

### **Menu enfants 13.20€ 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 17.20€ par personne**

*(Prix préférentiel réservé uniquement si nous avons  
fait la prestation la veille)*

*(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 15.20€ par personne**

*(Minimum 60 personnes)*

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

#### **Paella ou Tartiflette**

*(Prestation d'un cuisinier NON incluse)*

#### **Personnel de service forfait de 550€ jusqu'à 100 convives**

2 serveurs : mise en place, service et rangement final

#### **Personnel de service forfait de 825€ au-delà 100 convives**

3 serveurs : mise en place, service et rangement final

#### **Location de vaisselle à 7.70€ 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 240€ 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 : 500€.  
Dégustation pour 2 personnes offerte.

*(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 2023.**

**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 !**