

# Le Traiteur des Gourmets

**Mariages, Événements, Réceptions sur mesure depuis plus de 25 ans**

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.

**Vous trouverez ci-après notre brochure.  
Nos Formules Vin d'honneur Repas sont tout  
compris seules les boissons sont à rajouter.**

**Après une consultation dans le détail,  
vous pouvez nous communiquer vos différents choix  
et nous vous établirons un devis.**

**Toutes nos propositions peuvent être mixées entre  
elles dans le but de composer une formule rendant  
votre projet unique.**

**Afin d'avoir un devis complet, merci de nous  
indiquer également vos souhaits en termes de  
boissons et autres annexes,  
et ce même si vous souhaitez vous-même vous en  
charger. Merci de nous préciser également, le  
nombre potentiel, la date et le lieu de votre  
événement.**

## FORMULES VIN D'HONNEUR ET REPAS TENDANCES

Prix par personne

Mise en place, Personnel de service du vin d'honneur et du repas, Rangement final fin de soirée

Ensemble de la vaisselle, Nappes et serviettes tissus

**INCLUS**

(Tarif du vin d'honneur seul sur demande)

### **DENT D'OCHE à 77€**

#### **Vin d'Honneur (11 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 Reblochon et Lardons Grillés

Mousseline d'Aubergine et Parmesan

Purée de Carottes à l'Origan

##### **2 Mini Verrines**

Tiramisu Tomate Mascarpone

Rillettes de Truite Pomme Aneth

#### **ATELIER CULINAIRE**

##### **« Les Flambés 2 pièces »**

Escargots Persillade-Crevettes à l'Anis

#### **Menu**

##### **Amuse-bouche**

Cappuccino Tomate Mozzarella

ou

Gravelax Saumon Betterave, Pousses Germées

Crème Citron Ciboulette

\*\*\*

Grenadin de Veau Sauce Suprême aux Champignons

Mousseline de Pomme de Terre Grand-Mère

Poêlée de Légumes Fondants Tomate Rôtie

ou

Pièce de Bœuf confite 72h Sauce Vigneronne

Mousseline de Pomme de Terre Grand-Mère

Poêlée de Légumes Fondants Tomate Rôtie

\*\*\*

##### **Fromages 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

### **CORNETTES à 78.50€**

#### **Vin d'Honneur (11 pièces)**

##### **2 Pièces de Pains Surprise**

Charcuterie et Fromage

##### **2 Mini Wraps**

Jambon à l'Os Crème au Reblochon

Poulet Tandoori Fromage Blanc

##### **2 Mini Bruschettas**

Tomate, Pesto, Parmesan

Chèvre, Jambon, Mozzarella

##### **3 Mini Verrines**

Tartarine de Légumes Frais

Ceviche de St Jacques Mangue Menthe

Panacotta Abondance Pesto Roquette

#### **ATELIER CULINAIRE**

##### **« Bar à Burger 2 pièces »**

Savoyard Reblochon-Italien Gorgonzola

#### **Menu**

##### **Amuse-bouche**

Œuf Parfait, Crémeux Champignon Crumble Parmesan

ou

Tataki de Thon au Sésame et Légumes Croquant

Réduction Sauce Soja

\*\*\*

Pièce de Veau confite 48h, jus Corsé

Mousseline de Carotte, Gratin Dauphinois

Tomate Rôtie

ou

Pavé de Bœuf Charolais Poêlée, Sauce Estragon

Mousseline de Carotte, Gratin Dauphinois

Tomate Rôtie

\*\*\*

##### **Fromages 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 VIN D'HONNEUR ET REPAS CLASSIQUES

Prix par personne

Mise en place, Personnel de service du vin d'honneur et du repas, Rangement final fin de soirée

Ensemble de la vaisselle, Nappes et serviettes tissus

**INCLUS**

(Tarif du vin d'honneur seul sur demande)

### PLAISIR à 74.50€

#### Vin d'Honneur (8 pièces)

*2 pièces de Pains Surprise*

Charcuterie et Fromage

*3 Mini Wraps*

Poulet Crème au Poivre

Thon et Tomate Confit

Chèvre et Noix

*3 Variétés Feuilletées*

Tapenade Abondance, Saucisse moutarde

Allumette Tomate Parmesan

#### 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

\*\*\*

Ballotine de Poulet au Pesto Sauce Moutarde Douce

Écrasé de Pommes de Terre aux Herbes

Fine Ratatouille et Tomate Rôtie

Ou

Poitrine de Pintade Sauce Champignons

Écrasé de Pommes de Terre aux Herbes

Fine Ratatouille et Tomate Rôtie

\*\*\*

#### *Fromages 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

### GOURMANDE à 78.50€

#### Vin d'Honneur (8 pièces)

*2 pièces de Pains Surprise*

Charcuterie et Fromage

*2 Mini Wraps*

Magret Fumé Moutarde à l'Ancienne

Tartarine de Légumes Fromage Frais

*2 Variétés Gourmandes*

Cake Chorizo Pimenton

Muffin Feta Tomate Séchée

#### *ATELIER CULINAIRE*

« 2 Beignets de Pommes de Terre Persillade »

#### Menu

#### *Tiramisu d'Écrevisses*

Écrevisses, Courgette Fenouil, Caviar d'Aubergine,  
Citron, Poivron et Oignon Confit, Mascarpone

Ou

Pressé de Truite en Rilette et Mariné,

Pomme Granny Smith

Coulis Vert, Légumes Grillés et Mesclun

\*\*\*

Pièce de Bœuf Salers Rôtie, Sauce Porto

Purée au Cantal, Poêlée de Légumes Fondants

Tomate Rôtie

Ou

Caille Farcie au Foie Gras, Jus Arabica

Purée au Cantal, Poêlée de Légumes Fondants

Tomate Rôtie

\*\*\*

#### *Fromages 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 VIN D'HONNEUR ET REPAS CLASSIQUES

Prix par personne

Mise en place, Personnel de service du vin d'honneur et du repas, Rangement final fin de soirée  
Ensemble de la vaisselle, Nappes et serviettes tissus

**INCLUS**

(Tarif du vin d'honneur seul sur demande)

### SAVEUR à 82.50€

#### Vin d'Honneur (8 pièces)

##### *2 Mini Tartelettes*

Purée de Carottes à l'Origan  
Crème de Cèpes Persillée

##### *1 Mini Brochettes*

Coppa, Comté, Raisin

##### *2 Créations*

Cubique de Tataki de Thon  
Pépite de Canard Confit à l'Orange

##### *3 Verrines*

Crème de Petits Pois  
Rillettes de Saumon Tzatziki  
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  
Gingembre et Citron Vert

Brioche aux Herbes, Coulis de Betterave  
\*\*\*

Médailles de Filet de Veau de Lait, Jus de Truffe  
Polenta Crémeuse

Mousseline Brocoli Carottes Glacées et Fèves  
Ou

Magret de Canard au Banyuls  
Polenta Crémeuse

Mousseline Brocoli Carottes Glacées et Fèves  
\*\*\*

#### *Fromages 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

### PRESTIGE à 87.50€

#### Vin d'Honneur (8 pièces)

##### *2 Mini Tartelettes*

Tartare de Légumes Croquants  
Mousseline de Céleri au Curry

##### *2 Créations*

Rosace de Magret Fumé  
Ballotin de Saumon Fumé

##### *2 Verrines*

Chèvre Ciboulette, Noix et Miel  
Crème de Champignon Jambon Fumé

#### *ATELIER CULINAIRE*

##### « Barbecue de 2 Mini Brochettes »

Gambas à la Citronnelle - Poulet Tomates Séchées

#### Menu

Tartare Thon Soja Sésame  
Gaspacho Concombre  
Ou

#### *Trilogie Gourmande*

Saint Jacques Snackée, Tartare de Saumon d'Ecosse  
Lingot de Foie Gras aux Abricots  
\*\*\*

Noisette d'Agneau Jus de Cuisson

Mille-Feuille de Pomme de Terre Truffé  
Purée de Carotte, Manges Tout et Tomates Rôtie  
Ou

Filet de Bœuf Herdshire Jus Corsé au Vieux Vin  
Mille-Feuille de Pomme de Terre Truffé  
Purée de Carotte, Manges Tout et Tomates Rôtie  
\*\*\*

#### *Fromages 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*
- *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 Tomate Séchée
- *Bruschettas*

### 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 POISSONS EN SUGGESTION

Filet de Dorade, Sauce Vierge  
Garniture au Choix

Pavé de Truite à la Mondeuse  
Garniture au Choix

Filet d'Ombre Chevalier, aux Girolles  
Garniture au Choix

Filet de Dorade, Huile d'Olives au Citron  
Garniture au Choix

Pavé de Saumon au Champagne  
Garniture au Choix

Pavé de Sandre aux Ecrevisses  
Garniture au Choix

## FORMULES BOISSONS À DISCRÉTION

par personne

### LES BOISSONS DU VIN D'HONNEUR

#### Classique à 4.60€

Vin Blanc et Rosé, Kir  
Eaux d'Evian & Badoit, Jus de Pomme, Coca  
« Bar à Smoothie » +2.70€  
*Ananas-Coco, Banane-Fruit rouge*

#### « Bar à Mojitos » +8€

*Classique/Exotique/Framboise/Virgin*

#### Exotique à 5.20€

Punch  
Vin Blanc et Rosé, Kir  
Eaux d'Evian & Badoit, Jus de Pomme, Coca  
« Bar à Smoothie » +2.70€  
*Ananas-Coco, Banane-Fruit rouge*

#### « Bar à Mojitos » +8€

*Classique/Exotique/Framboise/Virgin*

#### Bulles à 6.80€

Cerdon Clos de la Bierle  
Vin Blanc et Rosé, Kir  
Eaux d'Evian & Badoit Jus de Pomme, , Coca  
« Bar à Smoothie » +2.70€  
*Ananas-Coco, Banane-Fruit rouge*

#### « Bar à Mojitos » +8€

*Classique/Exotique/Framboise/Virgin*

#### Prestige à 14.50€

Champagne Leblond Lenoir Propriétaire-Récoltant  
Vin Blanc et Rosé, Kir  
Eaux d'Evian & Badoit, Jus de Pomme, Coca  
« Bar à Smoothie » +2.70€  
*Ananas-Coco, Banane-Fruit rouge*

#### « Bar à Mojitos » +8€

*Classique/Exotique/Framboise/Virgin*

### LES BOISSONS DU REPAS

#### Prémium à 22.20€

Pouilly Fumé Pabiot & Lalande de Pomerol Rose Trémière  
Eaux d'Evian & Badoit (bouteille 1L verre consigné)  
Café, Thé & Infusions

#### Vermillion à 16.70€

Hortus « la Bergerie » blanc & rouge Pic St Loup  
Eaux d'Evian & Badoit (bouteille 1L verre consigné)  
Café, Thé & Infusions

#### Rubis à 14.20€

Montrose Chardonnay & Syrah le versant V.P. d'Oc  
Eaux d'Evian & Badoit (bouteille 1L verre consigné)  
Café, Thé & Infusions

### AUTRES

#### Café BIO à 1.20€

Café, thé & infusions

#### Les eaux à 4.20€

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

#### Champagne au dessert à 7.30€

Leblond-Lenoir Propriétaire-Récoltant

#### Champagne au dessert et soirée à 9.50€

Leblond-Lenoir Propriétaire-Récoltant

#### Open bar à 14.50€

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

#### Bar à Smoothie à 4.10€

(Sans formule boissons)

#### Bar à Mojitos à 10€

(Sans formule boissons)

## OPTION DU FROMAGE

### **Buffet de Fromages +3.30€**

Assortiment de 6 Fromages

## OPTION DES DESSERTS

### **Fontaine au chocolat +2.50€**

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

## ENFANTS ET PRESTATAIRES

### **Vin d'honneur enfant 7€ boisson comprise**

Idem vin d'honneur adulte

### **Menu enfant 15€ boisson comprise**

Lasagnes – Gâteau au Chocolat

### **Menu prestataire 35€ boisson comprise**

Idem menu adulte

## ALLERGIES & REGIMES

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

## LE PERSONNEL

### **Le personnel de service et de cuisine est inclus dans le prix de nos formules**

Il est calculé sur la base d'une arrivée 3h avant le début de la réception pour la mise en place, pour une durée du vin d'honneur de 2h30 maximum (**au-delà une facturation supplémentaire de 2€ par convives et par ½ heure sera appliquée**) et jusqu'au rangement final dans la limite de 5h du matin.

## LE MATERIEL

L'ensemble des arts de la table est inclus dans le prix de nos formules. Les nappes sont prévues pour l'ensemble des buffets et des tables dans la limite d'une pour 8 personnes. **Les besoins supplémentaire seront facturés 16€ la nappe.**

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

## CONDITIONS DE VENTE

**LES PRIX DES FORMULES  
VIN D'HONNEUR ET REPAS SONT  
VALABLES A PARTIR DE 75 PERSONNES.  
EN DESSOUS ET DANS LA LIMITE  
DE 50 PERSONNES  
ILS SONT MAJORES DE 5€.**

- Réservation de la date de réception :  
**500€ d'acompte**  
*(Aucune réservation n'est prise en compte sans ce règlement)*
  - Après Réservation de la date, dégustation pour 2 personnes offerte. (40€ par personne supplémentaire)
- Sans réservation de la date dégustation facturé 80€ par personne.
- 30% d'acompte 3 mois avant.
  - 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.**
  - **Prix valables jusque fin décembre 2024**

## DIVERS

**PAS DE FRAIS DE TRANSPORT.**

**SI VOUS FOURNISSEZ LES BOISSONS :**

- **Pas de droit de bouchon**
- L'évacuation des bouteilles amenées par vos soins reste à votre charge.
- **Forfait glaçons vasque et ice bag pour maintien au frais 120€**