

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.**

PRIX PAR CONVIVE ADULTE TOUT COMPRIS

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

(Tarif pour les personnes présentes uniquement au vin d'honneur sur devis)

FORMULE DENT D'OCHE à 82.50€

Vin d'Honneur

2 Pièces de Pains Surprise

Charcuterie et Fromage

2 Mini Wraps

Saumon Fumé Mascarpone

Jambon de Savoie à la Moutarde

2 Mini Tartelettes

Crème de Reblochon et Lardons Grillés

Mousseline d'Aubergine et Parmesan

2 Petits fours Feuilletés

Tapenade, Saucisse, Fromage...

ATELIER CULINAIRE

« Les Flambés 2 pièces »

Escargots Persillade-Crevettes à l'Anis

Menu

Mini Entrée

Cappuccino Tomate Mozzarella

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

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

FORMULE CORNETTES à 84€

Vin d'Honneur

2 Pièces de Pains Surprise

Charcuterie et Fromage

2 Mini Wraps

Jambon à l'Os au Curry

Thon et Crudités

2 Mini Bruschettas

Tomate, Pesto, Parmesan

Chèvre, Jambon, Mozzarella

2 Variétés Gourmandes

Cake Chorizo Pimenton

Muffin Feta Tomate Séchée

ATELIER CULINAIRE

« Bar à Burger 2 pièces »

Savoyard Reblochon-Italien Gorgonzola

Menu

Mini Entrée

Œuf Parfait, Crémeux Champignon Crumble

Parmesan

ou

Tataki de Thon au Sésame et Légumes Croquant

Réduction Sauce Soja

Plat

Pièce de Veau confite 48h, jus Corsé

Mousseline de Carotte, Gratin Dauphinois

Tomate Rôtie

ou

Pavé de Bœuf Charolais Poêlée, Sauce Moutarde

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

PRIX PAR CONVIVE ADULTE TOUT COMPRIS

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

(Tarif pour les personnes présentes uniquement au vin d'honneur sur devis)

FORMULE MONT BILLIAT à 85.50€

Vin d'Honneur

2 Pièces de Pains Surprise

Charcuterie et Fromage

3 Mini Wraps

Poulet Crème au Poivre

Thon à la Tomate

Chèvre et Noix

2 Mini Verrines

Crème de Petits Pois

Rillettes de Saumon au Légumes

Menu

Entrée

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

Plat

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

FORMULE SALEVE à 86€

Vin d'Honneur

2 Pièces de Pains Surprise

Charcuterie et Fromage

2 Mini Wraps

Rillettes de Sardine au Citron

Tartarine de Légumes Fromage Frais

2 Petits fours Feuilletés

Tapenade, Saucisse, Fromage...

ATELIER CULINAIRE

« 2 Beignets de Pommes de Terre Persillade »

Menu

Entrée

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

Plat

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

PRIX PAR CONVIVE ADULTE TOUT COMPRIS

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

(Tarif pour les personnes présentes uniquement au vin d'honneur sur devis)

FORMULE MONT CHERY à 89€

Vin d'Honneur

2 Mini Tartelettes

Purée de Carottes à l'Origan
Crème de Cèpes Persillée

1 Mini Brochette

Coppa, Comté, Raisin

2 Créations

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

2 Verrines

Tartare de Tomate Basilic
Brandade de Poisson Oignons Frits

Menu

Entrée

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

Plat

Mignon 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

FORMULE MEMISES à 94€

Vin d'Honneur

1 Mini Tartelette

Tartare de Légumes Croquants

1 Mini Wrap

Saumon Fumé Mascarpone

1 Variété Gourmande

Cake Chorizo Pimenton

1 Mini Bruschetta

Tomate, Jambon Abondance

ATELIER CULINAIRE

« Barbecue de 2 Mini Brochettes »

Gambas à la Citronnelle - Poulet Tomates Séchées

Menu

Entrée

Tartare Thon Soja Sésame Cébette
Gaspacho Concombre, Chips de Riz
Ou

Trilogie Gourmande

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

Plat

Filet de Veau Basse Température, Jus Réduit
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

(Tarif sur devis)

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*

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

En entrée ou en plat

(Tarif sur devis)

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 5.10€

Vin Blanc et Rosé, Kir
Eaux d'Evian & Badoit, Jus de Pomme, Coca
« Bar à Smoothie » +2.90€
Ananas-Coco, Banane-Fruit rouge

« Bar à Mojitos » +8€
Classique/Exotique/Framboise/Virgin

Exotique à 5.80€

Punch
Vin Blanc et Rosé, Kir
Eaux d'Evian & Badoit, Jus de Pomme, Coca
« Bar à Smoothie » +2.90€
Ananas-Coco, Banane-Fruit rouge

« Bar à Mojitos » +8€
Classique/Exotique/Framboise/Virgin

Bulles à 7.50€

Cerdon Clos de la Bierle
Vin Blanc et Rosé, Kir
Eaux d'Evian & Badoit Jus de Pomme, , Coca
« Bar à Smoothie » +2.90€
Ananas-Coco, Banane-Fruit rouge

« Bar à Mojitos » +8€
Classique/Exotique/Framboise/Virgin

Prestige à 16.10€

Champagne Leblond Lenoir Propriétaire-Récoltant
Vin Blanc et Rosé, Kir
Eaux d'Evian & Badoit, Jus de Pomme, Coca
« Bar à Smoothie » +2.90€
Ananas-Coco, Banane-Fruit rouge

« Bar à Mojitos » +8€
Classique/Exotique/Framboise/Virgin

LES BOISSONS DU REPAS

Prémium à 24.50€

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

Vermillion à 18.20€

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

Rubis à 15.40€

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

AUTRES

Café BIO à 1.30€

Café, thé & infusions

Les eaux à 4.60€

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

Champagne au dessert à 7.90€

Leblond-Lenoir Propriétaire-Récoltant

Champagne au dessert et soirée à 10.60€

Leblond-Lenoir Propriétaire-Récoltant

Open bar à 16€

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

Bar à Smoothie à 4.40€

(Sans formule boissons)

Bar à Mojitos à 10.80€

(Sans formule boissons)

OPTION DU FROMAGE

Buffet de Fromages +3.30€

Assortiment de 6 Fromages

OPTION DES DESSERTS

Fontaine au chocolat +3.50€

Fruits et Biscuits (*min. 60 personnes*).

ENFANTS ET PRESTATAIRES

Vin d'honneur enfant 8€ boisson comprise

Idem vin d'honneur adulte

Menu enfant 18€ boisson comprise

Lasagnes – Gâteau au Chocolat

Menu prestataire 40€ boisson comprise

Idem menu adulte

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 une durée du vin d'honneur de 2h30 (**au-delà une facturation supplémentaire de 2.20€ par convives et par ½ heure sera appliquée**)

et jusqu'au rangement final dans la limite de 5h du matin.

LE MATERIEL

L'ensemble de la vaisselle est inclus dans le prix de nos formules. Les nappes sont prévues pour l'ensemble des buffets vin d'honneur et repas ainsi que pour les tables du repas dans la limite d'une pour 8 personnes.

ALLERGIES & REGIMES

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

CONDITIONS DE VENTE

**LE PRIX DE NOS FORMULES
VIN D'HONNEUR ET REPAS
SONT VALABLES A PARTIR DE :
75 CONVIVES ADULTES**

**EN DESSOUS ILS SONT RECALCULÉS SUR
DEMANDE ET DEVIS**

- 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€**