

# 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 Tomate Rôtie

ou

Pièce de Bœuf confite 72h Sauce Vigneronne

Mousseline de Pomme de Terre Grand-Mère

Poêlée de Légumes Fond 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 Forestière

Polenta Crémeuse

Mousseline Brocoli Carottes Glacées et Haricots Verts

Ou

Magret de Canard au Banyuls

Polenta Crémeuse

Mousseline Brocoli Carottes Glacées et Haricots Verts

#### **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, Fine Ratatouille

Tomate Rôtie

Ou

Suprême de Poulet Fermier au Vin Jaune

Purée au Cantal, Fine Ratatouille

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  
Purée de Vitelotte  
Poêlée de Légumes Craquants, Tomate Rôtie  
Ou

Filet de Pintade Fermière Sauce Bordelaise  
Purée de Vitelotte

Poêlée de Légumes Craquants, 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 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*

Caille Farcie au Foie Gras, Jus Arabica  
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 2025**

## 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.