

Le Traiteur des Gourmets

Mariages, Événements, Réceptions sur mesure depuis plus de 30 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 pour une durée de 2h30
personnel de service du repas, rangement final fin de soirée 5h du matin maximum

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, Saumon et Fromage

2 Mini Wraps

Saumon Fumé

Jambon Pesto

2 Mini Tartelettes Végétales

Carotte Cumin

Champignons Cèpes Échalotes

2 Muffins Salés

Jambon Fromage

Tomate Basilic

ATELIER CULINAIRE

« Beignets de Pommes de Terre Persillade »

Menu

Mini Entrée

Gravlax Saumon Betterave, Pickles Chou Rouge

Crème Citron Ciboulette

Plat

Pavé de Bœuf 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

FORMULE CORNETTES à 84€

Vin d'Honneur

2 Pièces de Pains Surprise

Charcuterie, Saumon et Fromage

2 Mini Quiches

Lorraine

Méditerranéenne

2 Créations

Mini Wrap Tomato Mozzarella

Coeur de Focaccia Saumon Fumé

2 Mini Canelés Salés

Parmesan Basilic

Poivrons Chorizo

ATELIER CULINAIRE

« Pinsa Romana »

Menu

Mini Entrée

Tataki de Thon au Sésame et Légumes Croquant

Réduction Sauce Soja

Plat

Paleron de Veau Fondant, Jus Corsé

Mousseline de Pomme de Terre Grand-Mère

Poêlée de Légumes Fondant 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 pour une durée de 2h30
personnel de service du repas, rangement final fin de soirée 5h du matin maximum

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 Petits fours Feuilletés

Tapenade, Saucisse, Fromage

2 Créations

Mini Malicette Saumon

Mini Sandwich Méditerranéenne

2 Mini Verrines

Crème de Petits Pois

Brandade de Poisson

ATELIER CULINAIRE

« Barbecue de Mini Brochettes »

Gambas Citronnelle, Poulet Tomate Séchée

Menu

Entrée

Ravioles du Dauphiné, Crème de Reblochon

Allumettes de Jambon Cru

Plat

Magret de Canard au Banyuls

Polenta Crémeuse

Carottes, Courgette et Haricots Verts au Basilic

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 Petits fours Feuilletés

Tapenade, Saucisse, Fromage

2 Créations

Mini Pissaladière

Mini Kebab

2 Mini Verrines

Rillettes de Truite

Tartare de Légumes

ATELIER CULINAIRE

« Bar à Burger »

Savoyard Reblochon-Italien Gorgonzola

Menu

Entrée

Œuf Parfait, Crèmeux Champignon

Crumble Parmesan

Plat

Suprême de Poulet Fermier au Vin Jaune

Purée au Comté, 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 pour une durée de 2h30
personnel de service du repas, rangement final fin de soirée 5h du matin maximum

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 Végétales

Duo de Poivrons

Épinard Citron Confit Romarin

2 Créations

Mini Croq'Bacon Cheddar

Mini Tatin de Légumes

2 Mini Verrines

Avocat Crevette

Gaspacho

ATELIER CULINAIRE

« *Les Flambés* »

Escargots Persillade, Crevettes à l'Anis

Menu

Entrée

Foie Gras de Canard aux Figues,
Chutney Figue, Réduction de Balsamique

Toasts

Plat

Mignon de Veau de Lait, Jus de Truffe

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

2 Mini Canelés Salés

Tomate Espelette,

Olive Noire

2 Créations

Pastel de Nata Poisson

Mini Chou Escargot

2 Mini Verrines

Tiramisu Ecrevisse

Gaspacho

ATELIER CULINAIRE

« *Risotto* »

Champignons Parmesan

Menu

Entrée

Trilogie Gourmande

Saint Jacques Snackée, Tartare de Saumon d'Ecosse

Lingot de Foie Gras aux Abricots, Brioche Basilic

Plat

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

PRIX PAR CONVIVE ADULTE TOUT COMPRIS

Mise en place, personnel de service du vin d'honneur pour une durée de 3h
personnel de service du repas, rangement final fin de soirée 5h du matin maximum

Ensemble de la vaisselle, nappes et serviettes tissus

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

FORMULE ROC D'ENFER à 99€

Vin d'Honneur Long

2 Pièces de Pains Surprise

Charcuterie, Saumon et Fromage

2 Mini Wraps

Saumon Fumé

Jambon Pesto

2 Mini Tartelettes Végétales

Carotte Cumin

Champignons Cèpes Échalote

2 Muffins Salés

Jambon Fromage

Tomate Basilic

2 Sushi Roll

California Saumon

Maki Avocat

ATELIERS CULINAIRES

« Bar à Burger »

Savoyard Reblochon-Italien Gorgonzola

« Saint Jacques Snackées »

Crème Balsamique

Menu Un Plat

Poitrine de Pintade Fermière Sauce Suprême aux Champignons

Gratin Dauphinois

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

NOS ATELIERS CULINAIRES EN SUGGESTION

Gamme à 4.05€

« *Mini Pancakes Saumon* »

« *Découpe de Serrano* »

Gamme à 5.35€

« *Goujonnettes de Sandre, Sauce Tartare* »

« *Raclette* »

Fromage et Pomme de Terre

Gamme à 5.90€

Foie Gras Poêlé

Chutney Figues, Toast

Bar à Huitres Cancales n°3

Citron, Vinaigre Echalotes, Beurre ½ sel

Tranche de Poissons

Truite Marinée aux Épices

NOS ENTRÉES EN SUGGESTION

(Tarif sur devis)

Tiramisu d'Écrevisses

Écrevisses, Mini Ratatouille, Caviar d'Aubergine,

Citron, Poivron et Oignon Confit, Mascarpone

Pressé de Truite en Rillette et Mariné,
Pomme Granny Smith
Coulis Vert, Légumes Grillés et Mesclun

NOS POISSONS EN SUGGESTION

En entrée ou en plat

(Tarif sur devis)

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

Filet de Dorade, Sauce Vierge
Garniture au Choix

Pavé de Saumon au Champagne
Garniture au Choix

Pavé de Truite à la Mondeuse
Garniture au Choix

Pavé de Sandre aux Ecrevisses
Garniture au Choix

Filet d'Omble Chevalier, aux Girolles
Garniture au Choix

FORMULES BOISSONS À DISCRÉTION

Prix par convive adulte

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 (service en « arrière-cuisine »)

Notre personnel n'est pas concerné par cette prestation

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)

sauf formule Roc d'Enfer

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 2027**

DIVERS

SI VOUS FOURNISSEZ LES BOISSONS :

- Pas de droit de bouchon
- L'évacuation des bouteilles amenées par vos soins reste à votre charge.

PAS DE FRAIS DE TRANSPORT.