

SERVICE TRAITEUR

Pour la tarification, merci de nous contacter

Cette plaquette est valable uniquement en cas de location de salle de réception.

NOS OFFRES COCKTAILS

1. COCKTAIL DÎNATOIRE

- 4 pièces salées froides au choix

Canapés :

Saumon fumé crème raifort – Jambon blanc ricotta - Jambon de pays crème moutarde –

Canapé au chorizo – Roquefort et noix – Foie gras chutney sur pain d'épices

Fraîcheur :

Concombre au chèvre frais – Noix de Saint-Jacques patate douce -

Blinis saumon fumé crème ciboulette-

- 2 pièces salées chaudes au choix

Mini croque-monsieur – mini quiche aux crevettes – mini cocotte de risotto aux asperges –

Mini pissaladière

- 2 verrines au choix

Tartare tomate olive mousse de chèvre au romarin – Guacamole effilochée de crabe –

Tartare saumon sésame citron – crème de lentilles magret fumé –

- 1 plat chaud sur chefendish au choix

Suprême de volaille fermière, sauce forestière, pommes de terre fondantes et petits légumes

Dos de cabillaud sur peau à la provençale, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et poêlée de légumes

Navarin d'agneau, légumes de saison

- 4 pièces sucrées au choix

Mini tartelette

Citron meringuée – aux fruits rouges – aux pommes – au chocolat

Verrines

Salade de fruits exotiques coulis mangue – panacotta vanille et fruits – fruits rouges et crème citron – mousse au chocolat et croquant amande.

Mini gâteau

Financier pistache -financier noisette – mini brownie – mini chou farci pralin ou chocolat –

Boissons soft

Jus de fruits, sodas, eaux minérales

(Eaux minérales : 1 bouteille pour 2 – Sodas et jus de fruits : 25 cl/personne)

2. ATELIERS ANIMES derrière buffet

- 1 atelier au choix

- **Animation plancha** : brochettes Yakitori cuites devant les invités
- **Animation Wok** : petites lamelles de viande, de volaille ou de poisson sautées au wok
- **Préparation maison tranchée devant les convives** : saumon fumé ou mariné, foie gras

BOISSONS à déguster pendant le cocktail

- Champagne « Serge Hourdry »
- Soupe champenoise
- Punch OU Sangria

1. BUFFET FROID

Buffet des entrées

- Salade Bar, assortiment de sauces et condiments

Chacun compose sa salade à travers un choix de crudités de saison (2 variétés à choisir)

Taboulé du soleil - Salade de pâte Toscane aux tomates séchées et mozzarella

Salade de concombre façon tzatziki - Salade de roquette aux lardons fumés et croûtons

Salade César : romaine, anchois, parmesan, croûtons

- Assortiment de charcuterie du terroir et ses condiments

Jambon de pays – Andouillette de Vire – Rosette de Lyon – Saucisson à l’ail – Terrine de canard

OU

- Assortiment de poissons fumés

Saumon fumé – Haddock – Truite fumée

Planches de viandes froides au choix

- Contrefilet rôti froid et sa suite (pommes de terre piémontaise et haricots verts)

- Gigot d’agneau froid et sa suite (pommes de terre piémontaise et haricots verts)

Buffet des desserts au choix

- Charlotte aux fruits ou au chocolat

- Assortiment de tartelettes aux fruits de saison

- Verrine mousse passion et citron vert

Boissons soft

Jus de fruits, sodas, eaux minérales

(Eaux minérales : 1 bouteille pour 2 – Sodas et jus de fruits : 25 cl/personne)

2. BUFFET CHAUD et FROID

Buffet des entrées

- Salade Bar, assortiment de sauces et condiments

Chacun compose sa salade à travers un choix de crudités de saison (2 variétés à choisir)

Taboulé du soleil - Salade de pâte Toscane aux tomates séchées et mozzarella

Salade de concombre façon tzatziki - Salade de roquette aux lardons fumés et croûtons

Salade César : romaine, anchois, parmesan, croûtons – Salade Folle : Haricots verts, champignons, gambas, salade verte.

- Assortiment de charcuterie du terroir et ses condiments

Jambon de pays – Andouillette de Vire – Rosette de Lyon – Saucisson à l'ail – Terrine de canard

OU

- Assortiment de charcuterie du terroir et ses condiments

Saumon fumé – Haddock – Truite fumée

Plats chauds sur chefendish au choix

- Suprême de volaille fermière, sauce forestière, pommes de terre fondantes, petits légumes de saison

- Souris d'agneau confite au romarin, gratin dauphinois, petits légumes de saison

- Dos de cabillaud sur peau à la provençale, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et poêlée de légumes du sud

OU

1 Atelier découpe plat chaud

(voir ci-dessous)

avec supplément tarifaire

Buffet des desserts au choix

- Charlotte aux fruits ou au chocolat

- Assortiment de tartelettes aux fruits de saison

- Verrine mousse passion et citron vert

Boissons soft

Jus de fruits, sodas, eaux minérales

(Eaux minérales : 1 bouteille pour 2 – Sodas et jus de fruits : 25 cl/personne)

3. ATELIERS DECOUPE PLATS CHAUDS derrière buffet

Pour buffet chaud

1 Atelier au choix

- Longe de veau entière rôtie à basse température, jus de veau crémé

- Pièce de bœuf rôtie à basse température, sauce au poivre

- Bar de pêche en écailles, sauce vierge

- Lieu jaune ou Maigre entier (selon arrivage) en tapenade, sauce sicilienne (câpre, œuf dur, persil et huile d'olive)

NOS OFFRES MENUS

1. MENU DECOUVERTE

Entrées au choix

- Mille-feuille de saumon fumé à l'avocat sur lit de mesclun, vinaigrette acidulée
- Melon glacé aux fruits rouges réhaussé de Pineau frais (selon saison)
- Salade landaise au magret fumé de canard, gésiers confits et foie gras
- Chausson de saumon frais aux morilles

Plats au choix

- Gigotin d'agneau caramélisé au thym, pommes fondantes
- Suprême de volaille fermière aux champignons des bois, tagliatelles
- Pavé de thon à la provençale, mini ratatouille

Desserts au choix

- Tarte Bourdaloue aux poires
- Moelleux au chocolat, crème anglaise
- Panacotta au chocolat blanc et framboises fraîches

Boissons soft

Jus de fruits, sodas, eaux minérales

2. MENU CHÂTEAU BLEU

Entrées au choix

- Terrine de foie gras mi-cuit aux deux chutneys, pain d'épices
- Assiette nordique de poissons (saumon fumé, aiglefin fumé, grosses crevettes), crème ciboulette
- Pastilla de Saint-Jacques vallée d'Auge, sauce corail
- Croustillant de canard, jus court au miel d'acacia

Plats au choix

- Filet de veau rôti, sauce aux morilles, mousseline de patates douces, haricots verts croquants
- Carré d'agneau détalonné à la française rôti en croûte d'herbe, jus court au thym, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et petits légumes de saison
- Ballotine de poulet de Bresse au vin jaune cuite à basse température, flanc de légumes de saison
- Poisson noble de pêche (bar, turbot, dorade...), sauce champagne, risotto

Desserts au choix

- Feuillantine au chocolat, coulis caramel au beurre salé
- Charlotte au chocolat ou aux fruits de saison
- Dacquoise à la noisette, mousse au chocolat, tuile croustillante

Boissons soft

Jus de fruits, sodas, eaux minérales

NOS OPTIONS MENUS et BUFFETS

NOTRE CAVE

Pour votre information, toute bouteille ouverte sera facturée

- Champagne Serge Hourdry
- Vins rouges, blancs et rosés

Vins rouges

Sancerre rouge « Les Châtaigners » – Julienas « Les Capitans » – Côte du Rhône « Rasteau » - Haut-Médoc « Château Victoria »

Vins blancs

Sancerre blanc « Les Châtaigners » - Pouilly Fumé

Vins rosés

Côteau d'Aix « Bargemone »

MENU ENFANT (moins de 10ans)

Plat

- Suprême de poulet aux champignons, tagliatelles

Dessert

- Dessert à l'assiette

Boissons soft

Jus de fruits, sodas, eaux minérales

PLATEAU REPAS PRESTATAIRE

Pour votre information, servi froid accompagné d'une boisson fraîche et d'une boisson chaude.

- Entrée du jour
- Plat du jour
- Dessert du jour

PLATEAU FROMAGE

- Brie de Meaux AOC, mesclun
- Plateau de fromages AOC de France, mesclun

BUFFET DE BOISSONS CHAUDES

Café, sélection de thés et infusions

ASSORTIMENT DE MIGNARDISES

3 pièces au choix parmi les mini- tartelettes ou mini- gâteaux

PRESTATIONS INCLUSES

PERSONNEL

Votre interlocuteur sera le maître d'hôtel pour le bon déroulement de votre réception.

La prestation de service est calculée sur la base d'un maître d'hôtel ou chef de rang pour 30 convives.

Notre prestation de service est de 6 heures à vos côtés (merci de nous préciser vos horaires d'arrivée et de départ). Passé ce temps de service, le personnel procède au débarrassage et au rangement du matériel. La mise en place de la salle est réalisée durant les 3 heures qui précèdent votre heure d'arrivée. Possibilité de procéder à la mise en place la veille avec tarif supplémentaire.

La prestation cuisine est calculée sur la base d'un cuisinier pour 50 personnes durant les 6 heures.

L'heure supplémentaire pour un chef de rang ou un cuisinier est de:

- **49,00 € TTC par heure au cours de la journée.**
- **55,00 € TTC par heure après minuit**

Toute heure entamée est due.

ART DE LA TABLE

L'art de la table inclus dans la prestation comprend :

Pour les tables : nappage et serviettes en coton blanc, verrerie, assiettes en porcelaine blanche, couverts en inox.

Pour les buffets : nappage en tissu blanc ou en couleur et serviettes cocktail en papier, vasque, seau à glace, rehausseurs pour plateaux de présentation...

FRAIS DE DEPLACEMENT

Notre zone de déplacement se limite à l'Ile de France.

LES BOISSONS SOFT

Eaux minérales : ½ bouteille/personne.

Jus de fruit et sodas : 25 cl/personne de chaque.

LE NETTOYAGE

Notre équipe se charge du rangement et du nettoyage des cuisines.

Si la réception ne s'effectue pas au sein de nos salles mais sur le lieu de votre choix, le nettoyage s'effectue avec les moyens mis à disposition sur place. Pour la gestion des déchets, si des containers sont mis à disposition nous ne pratiquons aucun frais, dans le cas contraire nous nous chargeons de ce service déchets moyennant une participation de **90,00 € TTC**.

CONFIRMATION DU NOMBRE DE COUVERTS

Le nombre de couverts pour l'ensemble de la prestation devra nous être communiqué et confirmé 10 jours avant la date de la réception. Le nombre de couverts commandés sera le nombre de couverts facturés.

Les tarifs annoncés dans notre plaquette sont calculés sur la base d'une réception de **60 adultes**. Les prix seront majorés dans le cas où le nombre de couverts serait inférieur à 60 adultes :

- Entre 40 et 60 adultes une majoration de 5%
- Entre 20 et 40 adultes une majoration de 10%

OPTIONS DE PRESTATION

Nos tarifs n'incluent pas :

- La décoration des tables et des chaises ou l'embellissement de la salle.
- L'impression des menus - Tarif sur demande
- En cas de déplacement : la fourniture des tables, des chaises, des buffets et de l'office traiteur

ART DE LA TABLE

Nous pouvons vous proposer une vaisselle plus raffinée : couverts, assiettes, verres selon votre thème.

Tarif sur demande

DECORATION FLORALE – Tarif sur demande et selon la thématique

Nous pouvons nous charger de la décoration florale de table et du buffet selon votre thématique

PHOTOPHORES et CHANDELIERS – Tarif sur demande

Afin de créer une ambiance chaleureuse, ces touches de lumière sauront embellir votre réception.