

# Traiteur en Aquitaine

## Forfait service de vos boissons : 250€

*Toutes les boissons sont à votre charge*

- Conseil quantité et variété
- Organisation et Service de vos boissons au buffet d'apéritif : 2 maitres d'hôtel
- Verrerie et nappage nécessaire
- Organisation et Service de vos boissons durant le repas
- Rangement et stockage des bouteilles vides

Pour une meilleure gestion et vision de votre consommation et du restant non bu.

## Ma prestation comprend

- , serviettes tissus
- Toute la vaisselle, verrerie gamme élégance : 2 à vin, 1 à eau, 1 flute
- Dressage, Pains frais .Nettoyage de la cuisine
- Serveurs professionnels avec un responsable de salle à votre écoute

## Ma prestation ne comprend pas

Nappage

Montage de la salle pour la structure des tables, plan de table

Décoration sur tables et salle

## Les Points Forts

- Pas de frais de dépassement d'heure.
- Pas de droit de bouchon variable, mais un forfait service de vos boissons fixe et unique.
- Cuisine uniquement à base de produits frais / Toutes les préparations sont faites par mes soins / Toutes les cuissons sont faites au moment
- Les miettes sont faites après le fromage
- Assurance du respect des horaires et service du dessert : entre 0H et 0h30
- Equipe professionnelle de salle et cuisine.
- Les tables ne sont débarrassées de la verrerie et nappage que le lendemain.

## REPAS TEST

Possibilité de faire un repas test avant la signature du contrat ou après dans mon local de réception

Un certificat d'authenticité avec photos de ce repas vous sera remis pour certifier que le repas test sera le même servi lors de votre mariage

### Le prix du repas test :

- Si fait avant la signature du contrat, le prix du repas test sera majoré de 35% afin de correspondre aux tarifs de mes menus de 2 à 20 pers, exemple :le menu à 30€en repas test coûte : 40€. La différence vous sera déduite lors règlement du mariage, exemple : vous m'avez commandé 3 repas test = 120€, la différence totale est de 30€, elle sera déduite de la facture du mariage.
- Si fait après la signature du contrat, le prix du repas test est le même que le prix des menus de ma proposition pour votre mariage

## Lunch repas enfants 20€

- Belle Tartine provençale
- gratins de ravioles aux fromages
- Burger maison
- Petits fromages
- Bonbons
- Petit gâteau
- Chamallow, fruits et fruits secs

## Menu à 60€

### Lunch ( apéritif )

#### Du Côté de la mer :

- Cassolette de langoustine en crumble et chutney de tomate
- Coquille St Jacques sauce au foie gras Grain d'Amour (une valeur sûre)

#### Du côté du foie gras :

- Club sandwich agenais ( foie gras aiguillette, crème de pruneau)
- Crème brûlée de foie gras
- Burger Gascon

#### Du côté des légumes :

- Tuile de légumes croquants, sauces pesto et tomate confite
- Tortillas tous légumes

#### Du Côté des cakes :

- Cake à la tomate confite et pesto
- Cake au romarin, jambon de pays et tomate
- Madeleine à l'huile d'olive fourrée à la tapenade

#### Du Côté des verrines : (2 au choix)

- Verrine de chèvre frais et poivrons marinés
- Fondant de courgette et crème de parmesan
- Caviar d'aubergine ricotta et chorizo grillé
- Verrine au parfums de Méditerranée

#### Du Côté des brochettes : (à la plancha)

- Brochette d'Agneau aux herbes de Provence
- Brochette de Lomo à la moutarde à l'ancienne

### Plat

#### (présentation à la grande assiette)

#### Duo de viande au choix :

- Mignon de Porc, crème de poitrine fumée.
- Pavé d'agneau aux senteurs de Provence, crème de tapenade.
- Cœur de Rumsteak sauce civet.
- Tournedos de veau et condiment de cerises.
- Pastillas gasconne aux saveurs d'épices douces
- Médaillon de poulet coulis de tomate et petits légumes poêlés.
- Emincé de Magret chutney de tomate.
- Lapereau au jus de vinaigre balsamique, olives et pignons grillés

*GARNITURE : tian de légumes ou clafoutis de tomates cerises au thym ou crumble de pomme de terre, tarte pomme de terre au camembert...*

### Fromage

#### (présentation à la petite assiette)

*Assiette de fromages à ma façon*

(brochette de Cantal au Muscat et camembert pané à la brioche et noix puis frit), confiture maison et mesclum

### Dessert

#### (présentation à l'ardoise)

*Présentation pyramide en macarons*

#### Saveur d'ailleurs :

- Brochette de cœurs de canard en persillade
- Brochette de magret de canard aux pruneaux
- Brochette de banane grillée à la poitrine salée

#### **Buffet plancha :**

- Bonbons de foie gras et aiguillette de canard

#### **Buffet de la Mer :**

- 2 huîtres par personnes, Crevettes roses et grises - Beurre, pain, citron, décor

---

### **Mise en bouche servie à table ( supplément 10€, au choix)**

- Pastillas de confit de canard aux épices douces et petit mesclum
- Cassolette de Tofu au Tamari, Bouillon de poule au Saté et haricots plats
- Joli tartare de la mer façon réunionnaise
- Filet de dorade croustillant d'amande, citron, poivre séchouan
- Saumon tiède, vinaigrette d'été
- Saumon confit à l'orange et aux épices douces sur lit de salade
- Terrine fondante de petits légumes et poisson du moment

Entremet citron vert banane flambée sur génoise coco, Verrine ananas caramélisé, mousse pina colada et Granité margaritas

#### **Douceur d'enfance :**

- Crème brûlée au Carambar, brioche perdue, Tassette en chocolat mousse de Nutella
- Sucette croquant choco noir, cœur fondant chocolat au lait caramel et nougat glacé à la Tagada

#### **Gourmandise de cacao :**

- Petit gratin de fruits frais, sabayon au VinoCacao, Fondant u chocolat, cœur coulant de Nutella et verrine de chocolat au lait, biscuit soufflé au citron et caramel salé
- Entremet Feuillantine café aux saveurs noisettes (maison Taillefer) cœur mousse chocolat, gratiné au café et Kahula, tuile croquante

#### **Douceur printanière :**

*Accompagnement au choix 1 par partie*

- Entremet au thé Matcha et à la Framboisier
- Entremet fraise et vanille bourbon citron vert
- Entremet abricot et romarin petit pudding aux pommes et cidre
- Petit pudding aux pommes et cidre
- Brochette de fruits frais
- Crûmble, parfum au choix
- Mini clafoutis cerises
- Nougat glacé à la griotte
- Verrine mousse fromage blanc
- et compotée de fruits au choix
- Riz au lait au caramel salé

---

### **Buffet Self Café et mignardises**

Pyramide en macarons 1 par personne