

# Traiteur dans le lot et garonne

## Les boissons

*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.

## Tarif forfait service de vos boissons

250 €

## 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 pour tables

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 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

## Pour l'apéritif

Observation importante : Un buffet pour les boissons est dressé aux couleurs de votre mariage, un serveur y sert les boissons souhaitées par les convives. Et les mises en bouche sont servies aux plateaux par des serveurs qui passent entre tous les invités et ceci pour trois raisons :

- meilleur gestion du temps imparti à l'apéritif
- très grande convivialité : tous les invités mangent de tout
- pas de bousculade au buffet

### Assortiment de mises en bouche (voir liste)

#### Exemple : Assortiment à 7€par personne

- Caviar d'aubergine au cumin, ricotta et chorizo grillé
- Petit cake à l'huile d'olive au thym, jambon de pays et tomate confite
- Tuile de légumes croquants et ses deux sauces
- BurgerGason
- Mini tartine provençale

## Les Animations sur buffet : au choix en option

### Buffet de la mer : 6€

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

### Découpe de jambon : 5€

Tartine de pain de campagne et raisin

### Mini Billot : 5€

Saumon, confit aux épices douces et à l'orange, tranché. Pain de campagne.

### Buffet Breton: 5€

Au Wok : Noix de St - Jacques au croquant de pistache 2 St Jacques par personne

### Buffet plancha: 5€

Bonbon de foie gras et aiguillette de canard et foie gras

## 2 Formules de repas enfant

### Observation importante :

Le service des repas enfants est effectué 1h avant le début des repas adultes, et ceci pour deux raisons :

- Pour leur permettre d'apprécier leur repas à une heure correcte pour eux.
- Pour une meilleur gestion en cuisine.

### Mini Lunch enfants 20€

- Belle Tartine provençale
- Gratins de ravioles aux fromages
- Burger à ma façon
- Petits fromages
- Bonbons
- Biscuits maison
- Pop Corn, fruits et fruits secs

### Menu enfants 20€

- Salade de tomate et gésiers
- Emincé de volaille crème d'Emmental et pomme au four gratinée
- Fondant au chocolat et ses bonbons

# Menu à 50€(sans le poisson) & Menu à 67€(avec le poisson)

tarif pour minimum 50 adultes

exemple de menu, car ma cuisine est en perpétuelle évolution,  
de plus vos origines vos thématiques peuvent influencer mes recettes

## Entrée

*Présentation à l'ardoise.*

### Assiette de gourmandises

- Salade de noisettes grillées et terrine de foie gras au sel de Vanille de Madagascar,
- Crumble de langoustine chutney de tomate
- Filet de dorade au croquant d'amande citron poivre

### Assiette tout foie gras

- Salade de noisettes au foie gras (pruneaux ou Piment d'Espelette)
- Terrine de Confit foie gras et cèpes
- Coquille St Jacques, sauce au foie gras et Grain d'Amour

### Gourmandises au fil de l'eau

- Terrine de poissons aux petits légumes
- Crumble de Langoustine chutney de tomate
- Filet de Dorade en croquant d'amande et citron
- Et petit cake au thon et saumon fumé

### Gourmandises au fil de l'eau 2

- Coquille St Jacques, sauce au foie gras et Grain d'Amour
- Sucette de wraps au tartare de poisson au citron vert
- Cocotte de crevettes sautées au zaatar purée de pois chiche à l'huile de sésame
- Petite salade mousse de morue vinaigrette de betterave

### Saveurs Basques

## Garniture :

Tian de légumes ou clafoutis de tomates cerises au thym ou crumble de pomme de terre, tarte pomme de terre au camembert...

---

*(Pause possible de 15 min environ)*

---

## 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

## Pré - Dessert

Granité citron vert ou autre parfum, servis à table.

---

*(Pause possible de 25 min environ puis lancement des desserts avec présentation de la pyramide en macarons avec folklore et décor)*

---

## Dessert

- Salade de chorizos grillés, fondant de tomate et piquillos,
- Crème brûlée au foie gras au piment d'Espelette et brochette de lomo

---

## Poisson

*Présentation à l'ardoise.*

Pastillas de pied de cochon et Ecrevisses, purée de haricots tarbais

*ou*

Sartagnade de Lotte à l'huile d'ail et au chorizo, risotto crémeux

*ou*

Brochettes de St Jacques jus au saté

*ou*

Salade de pomme terre vinaigrette à la moutarde de mou de raisin et aiguillette de filet de maigre frais

*ou*

Langoustines et ses Ravioles Jus crémeux de crevettes

*ou*

Madeleines à l'huile d'olive à la mousse crémeuse de morue, vinaigrette de betterave au paprika petite salade d'effeuillé de Cabillaud

---

## 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.
- Pastis gascon Version salé
- Pastillas gasconne aux saveurs d'épices douces
- Médaillon de poulet coulis de tomate et petits

*Présentation à l'ardoise.*

exemple de possibilité

**Saveur d'ailleurs :** Entremet citron vert banane cœur chocolat 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
- Mousse au chocolat sur croquant au pralin, crème anglaise Carambar, tuile aux amandes et sa tassette de chantilly au Nutella
- Entremet Framboisier( duo choco framboise), brochette de fruits et Verrine mousse fromage blanc et compotée de fruits
- Entremet abricot ( duo choco/ abricot) croquant au chocolat blanc et nougat glacé aux abricot confit et son coulis

**Visite londonienne :** entremet Irish coffee verrine de Trifle aux fraises du pays, petit cake à la carotte et aux raisins et mini Crumble

légumes poêlés.

- Emincé de Magret chutney de tomate.
- Lapereau au jus de vinaigre balsamique, olives et pignons grillés

## **Buffet Self Café**

Pyramide en macarons ou Pyramide à cupcake (au buffet du café)