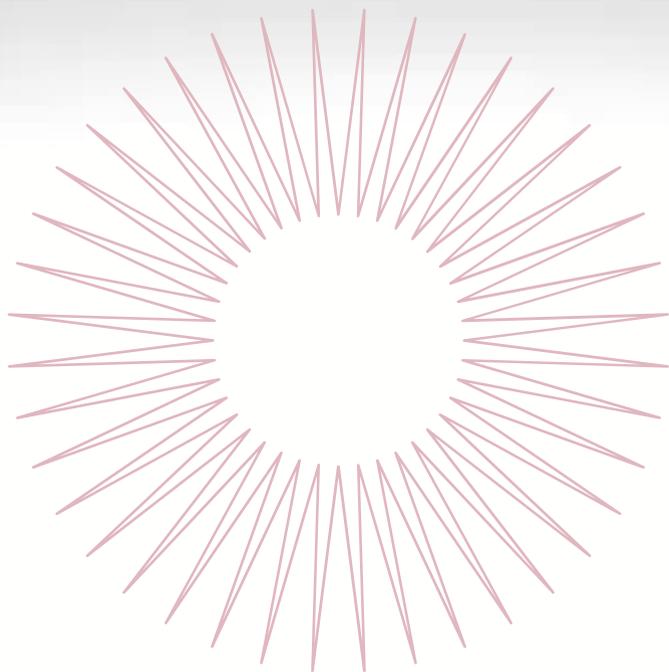


CARTE TRAITEUR



SOMMAIRE

02. COCKTAIL & APÉRITIF DÎNATOIRE
03. NOS MENUS CÉRÉMONIES
04. - MENU DECOUVERTE
05. - MENU INSPIRATION
06. BRUNCH
07. ANIMATIONS CULINAIRES
08. FORFAITS BOISSONS
09. OENOTOURISME
10. LE LENDEMAIN
11. NOS OPTIONS
12. NOS MENUS COMPRENNENT

COCKTAIL & APERITIF DÎNATOIRE

Assortiment de toute la gamme, pas de choix à faire :
15 pièces avec le MENU

PIÈCES FROIDES

- Tatakï de bœuf algues wakamé
- Poulpe gelée de bouillabaisse
- Wrap de saumon mariné aux fines herbes
- Club sandwich rillette de poulet au curry
- Pomme d'Amour foie gras
- Tartelette légumes de saison
- Mousse de canard, magret fumé et chantilly figue sur pain noir
- Sablé olive noire, caviar d'aubergines et tomate confite à l'huile d'olive et herbes de Provence
- Bonbon de Pélarçon au miel
- Tartelette de rillette de saumon à l'aneth
- Maquis végétal
- Verrines salade Niçoise
- Transparence tomate
- Foie gras café chocolat
- Cake aux noix de pécan, crème de roquefort et viande de Grison séchée
- Macaron au foie gras et son chutney exotique
- Assortiments de gaspachos
- Variation de tapenades Maison et pain grillé
- Sucette saumon betterave
- Légumes à l'anchoïade
- Pince à linge rillette de crabe et tarama
- Rouleau de printemps végétal sauce Grecque au citron confit et ciboulette
- Brandade de Morue sur pain grillé
- Vitello tonnato
- Baba poché au sirop de tomate, chantilly basilic-
- Maquis betterave concombre
- Bille avocat écrevisse sur son sablé
- Trident carré de chèvre gelée de Miel pignons
- Panacotta asperge gelée de piquillos

PIÈCES CHAUDES

- Accras de poissons sauce blanche
- Croque Truffe
- Samoussas viandes et légumes
- Keftas aux Saveurs Orientale
- Minis Tielle façon pissaladière
- Focaccia, agneau
- Cromesquis cochon sauce tartare



MENU CEREMONIE

Découvrez notre offre de menu traiteur de qualité, élaborée avec des produits frais et soigneusement sélectionnés. Forts de 30 ans d'expérience, nous vous garantissons une cuisine authentique, savoureuse et adaptée à tous vos événements.

16h00 - 19h00 : mise en place

19h00 - 20h30 : cocktails

20h30 - 23h30 : repas assis

2h00 - 3h00 : débarrassage.

(la soirée continue)

3h00 : départ de l'équipe

*Les horaires de service s'adaptent en fonction de l'heure de début de la prestation , définie par vous



COCKTAILS

*

Menu DÉCOUVERTE

Mise en bouche

Plat

Fromages

Desserts

Café

*

Menu INSPIRATION

Mise en bouche

Entrée

Plat

Fromages

Desserts

Café

MENU DECOUVERTE

Mise en bouche Menu DÉCOUVERTE

Terrine de foie gras mi-cuit, confiture de tomates et dattes
Quelques pousses
vinaigrette aux fruits de la passion et agrumes,

Ou Terrine de chèvre, raviole de betterave, émulsion au basilic, macaron saveur chèvre
Accompagné de roquette, vinaigrette de figue

Ou Gravlax de saumon et sa tartelette végétale, sauce yaourt Grec et condiment au citron confit

Ou Tartare de tomates variétés Anciennes, Espuma de Mozzarella, poudre de jambon cru et fleurs comestibles

Ou Tartare thon rouge pastèque et ses jeunes pousses

Ou Carpaccio gambas en marinade, sorbet mangue passion

Ou Crème brûlée foie gras réduction de Porto et son émulsion figues

Plats Menu DÉCOUVERTE

Quasi de veau rosé et son jus monté à l'huile de noisette, tian de légumes au parfum des Garrigues

Ou Pavé de taureau rôti aux fruits rouges et son riz de Camargue Sauvage

Ou Volaille fermière en ballotine farcie aux Cèpes et galette de pommes de terre

Ou Pressé d'épaule d'agneau confit longuement, cannelloni de légumes façon ratatouille.

Fromages

Chèvre des Loubes au miel et pignons accompagné de son mesclun

Ou Beaufort affiné et son confit de griottes noires, pousses d'épinard

Desserts

Pièce montées de choux ou pyramide de macaron ou dôme de migrardises
Café

MENU INSPIRATION

Mise en bouche Menu DÉCOUVERTE

Entrée Menu INSPIRATION

Ou Le foie gras en déclinaison version revisitée
En terrines, poêlé et son macaron, chutney
d'ananas

Ou Cannelloni de tourteau et langoustine aux
légumes croquants, jeunes pousses et Granith
smith

Ou Saint Jacques de la baie de St Georges
snackées, fricassée de crustacés et sa Brunoise
de légumes croquants au Basilic, tuile à l'encre
de seiche et sablé aux algues

Ou œuf parfait sur une purée d'artichauts, jus
de veau aux brisures de Truffes, copeaux
d'asperges vertes

Ou Tartare de veau aux huitres et salade
d'herbes iodée

Ou Bavaroise de choux fleurs, Saint Jacques
sauce aux corail d'oursins

Ou Fleurs de courgettes farcies à la sole et son
velour de poivron rouge

Plats Menu INSPIRATION

*Selle d'agneau confite, jus d'agneau et son
pressé de légumes*

*Ou Fondant de veau rosé façon Rossini et son
jus monté à l'huile de noisette, duo pomme de
terre en pressé et soufflée*

*Ou Magret de canard en croûte et ses épices,
Purée de céleri et oignons caramélisés dans
son jus*

*Ou Tourte de bœuf épinard foie gras, jus Truffé
et sa garniture de saison*

Fromages

*Chèvre des Loubes au miel et pignons
accompagné de son mesclun*

*Ou Beaufort affiné et son confit de griottes
noires, pousses d'épinard*

Desserts

*Pièce montées de choux ou pyramide de
macaron ou dôme de mignardises*

Café

ANIMATIONS CULINAIRES

ANIMATION CHAUDE

Plancha de la MER

Gambas, St Jacques, Moules

Plancha de VIANDE

bœuf soja, poulet mariné au citron et porc caramélisé

Plancha de cuisses de grenouilles en persillade ou au thym citron

Tapas Espagnol

Tortillas Andalouse , poulpe persillée...)

ANIMATION FROIDE

Découpe Saumon Gravlax

aux épices fumés et sauce aigre douce sur blinis

Découpé Jambon cru Espagnol

coupé au couteau servi avec pan con tomate et mini brochette de Melon

Atelier de l'Écaille

les huitres servi avec ses condiments et pain de seigle, beurre à la fleur de sel

Atelier Foie Gras

en terrine avec pain brioché
Maison tranché et escalope poêlée,
confit de figues

Atelier Glaces

glaces Artisanales servis avec cornet

FORFAIT BOISSON



QUANTITE A PRÉVOIR

- Les vins rouges : 1 bouteille pour 2 à 3 personnes
- Les vins blancs : 1 bouteille pour 3 à 4 personnes
- Les vins rosés : 1 bouteille pour 2 à 3 personnes
- Les Champagnes : 1 bouteille pour 3 personnes (pour l'apéritif)
- Les Champagnes : 1 bouteille pour 4 personnes (pour le dessert)

Devis sur mesure
Sélection des vins en accord
avec nos menus

FONTAINE A CHAMPAGNE

La fontaine de champagne est une animation qui se déroule pour l'ouverture d'une soirée ou au début du vin d'honneur lors de la réception de mariage. Cette animation se présente aussi après le dîner ou pendant le dessert, car le champagne est un bon accompagnement des mets sucrés.

Sachez que les vins et le champagne représenteront un bon tiers du budget total de votre repas.

OENO TOURISME



AU PROGRAMME

- Ballade dans les vignes
 - > Les fondamentaux de la viticulture
- Visite de cave
 - > Les fondamentaux des vinification
- Initiation à la dégustation analytique
- Dégustation dans un caveau
- Initiation à la dégustation intuitive dans les vignes
- Pique-nique dans les vignes
 - > Assortiments de Charcuteries / Fromages
 - > Vins compris

Tarif par Personne TTC : 80€

Minimum 6 personnes / maxi 10 personnes

+ Options :

Plateau de fruits de mer selon votre budget

Devis sur mesure
Sélection des domaines
viticoles en fonction des
disponibilités

Sachez que les vins sont sélectionnés pour vous faire découvrir des bons rapports qualité / prix **09**

VOTRE LENDEMAIN

Brunch du lendemain 35€ttc /personne

Boissons...

Café, thé, chocolat chaud & Jus de fruits assortis

Côté Sucré...

Mini viennoiseries

Assortiment de pains avec beurre et confiture

Fougasse d'Aigues Mortes

Brochettes

&

Corbeilles de fruits frais

Assortiment de desserts

Côté Salé...

Atelier avec brochettes

&

Mini burger

Œufs

Assortiment de salades :

Avec légumes du soleil, salades composées, salades de pâtes...

Planche de charcuterie

&

Melon

Assortiment de fromages

Tartes salées

Dont pissaladières, pizzas, croque-monsieur, tartes aux légumes...

Pièce de bœuf servie froide

Saumon mariné

NOS OPTIONS



ANIMATION VERRE D'ACCUEIL

Kir au vin ou au crémant
Présentation des coupes sur un
Tableau de bienvenue avec proposition
feutre blanc pour écrire son nom

ANIMATION & PRESTATIONS BAR À COCKTAILS

Une animation cocktail pour votre événement
peut se décliner sous plusieurs formes : cocktails
signature pour le vin d'honneur, création d'un
cocktail sur mesure à votre nom, cocktails
classiques pour la soirée dansante...

ANIMATION DEGUSTATION DE VINS

Une animation initiation à la dégustation de vins
pour votre événement, la découverte de crus
rares, d'un vignoble, nous pouvons créer une
prestation œnologique sur mesure.

ANIMATION BAR À FROMAGES

Un buffet entièrement composé de délicieuses
variétés de fromages accompagné de
plusieurs pains spéciaux, de Fruits, légumes
qui ont l'avantage de venir apporter de la
fraîcheur à la dégustation.

NOS MENUS COMPRENENT

PARTIE CULINAIRE



Un pain individuel par personne
Petite baguette à volonté
Café et sélection de thés à volonté, servis au buffet

PERSONNEL

Un maître d'hôtel responsable inclus dans l'ensemble du personnel

Un maître d'hôtel pour 25 personnes

Le personnel de cuisine

Notre personnel est prévu pour une prestation de 8h dont 3h de mise en place et débarrassage et 8h de service

Au-delà de 8 heures : 40€ ttc/heure supplémentaire

En cas de retard de service engendrant un service du dessert après minuit : 30.00 €

TTC/h supplémentaire x2 cuisiniers

Maître d'hôtel en pantalon noir, chemise et cravate noire. Le matériel et l'art de la table

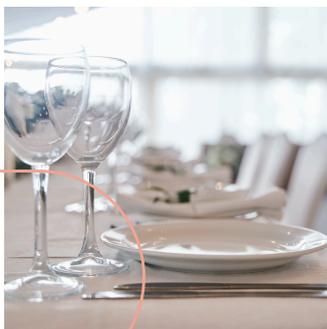
Les petites serviettes en papier et le matériel de service pour le cocktail Verrerie et assiettes

(Le nappage et les serviettes en tissu sont facturés en supplément selon le tarif en vigueur)

L'équipement de cuisine pour la préparation des mets culinaires

La perte et la casse au-delà de 5% du devis, sera à la charge de la clientèle.

La mise en place et débarrassage



Votre satisfaction, notre priorité.

CONTACTEZ-NOUS

DEVIS Sur MESURE sans surprise

- Téléphone : 06 38 87 57 44
- Email : mariesommelierconseil@gmail.com
- Site web : mariesommelierconseil.com
- Adresse : l'avenue de l'arrousaire 84000 Avignon

"Le bonheur se partage autour d'un bon repas."