

# CARTE TRAITEUR

&

# OENOLOGIE



MARIE SOMMELIER CONSEIL  
SIRET 520 961 855 000 43  
NUMERO DE DECLARATION D'ACTIVITE 938 404 457 84



# SOMMAIRE

- 03.** COCKTAIL & APÉRITIF DÎNATOIRE
- 04.** CARTE APERERITIF / DÎNATOIRE / PLATS
- 05.** NOS MENUS CÉRÉMONIES
- 06.** MENU DECOUVERTE
- 07.** MENU INSPIRATION
- 08.** ANIMATIONS CULINAIRES
- 09.** VOTRE LE DEMAIN BRUNCH
- 10.** SOIRÉE À THEME
- 11.** FORFAITS BOISSONS
- 12.** NOS OPTIONS
- 13.** OENOTOURISME
- 14.** NOS MENUS COMPRENNENT
- 15.** NOS IDEES DE FORMULE

# COCKTAIL & APERITIF DÎNATOIRE



## SERVICE TRAITEUR COMPLET

Assortiment de toute la gamme, pas de choix à faire :  
15 pièces / pers

38€

### PIÈCES FROIDES

- Tataki de bœuf algues wakamé
- Poulpe gelée de bouillabaisse
- Wrap de saumon mariné aux fines herbes
- Club sandwich rilette de poulet au curry
- Pomme d'Amour foie gras
- Tartelette legumes 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 Pélardon au miel
- Tartelette de rillettes 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
- Sucettes saumon betterave
- Légumes à l'anchoïade
- Pince à linge rilette 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



# TOUT PRET - CHEZ VOUS



## APERITIF DÎNATOIRE

18€

15 PIÈCES SALES FROIDES ET CHAUDES

ASSORTIMENT DE TOUTE LA GAMME, PAGE 3 COCKTAIL DÎNATOIRE

PROFITEZ D'UN MOMENT CONVIVAL SANS STRESS :

NOS APÉRITIFS DÎNATOIRES SONT LIVRÉS, INSTALLÉS ET

PRÊTS À DÉGUSTER.

## PLATS CUISINES

14€

VOS REPAS FAIT-MAISON

POUR 20 PERSONNES

- VIANDES & LÉGUMES FRAIS & FRANCAIS
- LIVRAISON POSSIBLE AUTOUR D'UZES NIMES AVIGNON
- CONSERVATION 15 JOURS, PRÊT EN 5 MINUTES
- COMMANDE 72H À L'AVANCE
- POUR LES PARTICULIERS COMME LES PROFESSIONNELS

## DESSERTS

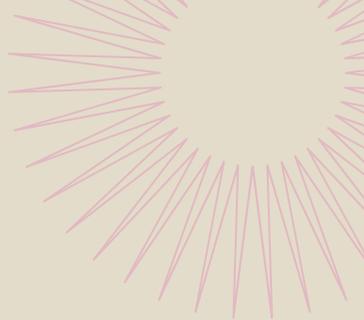
ASSORTIMENTS DE DESSERTS 5 PIÈCES

POUR 20 PERSONNES

8€

04

TOUS NOS TARIFS SONT PAR PERSONNES TTC



# NOS MENUS

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 19€**

8 pièces / pers

\*

**Menu DÉCOUVERTE 48€**

Mise en bouche

Entrée

Plat

Fromages

Desserts

Café

\*

**Menu INSPIRATION 58€**

Mise en bouche

Entrée

Plat

Fromages

Desserts

Café





# MENU DECOUVERTE

48€

## *Mise en bouche Menu DÉCOUVERTE*

### *Entrées 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*

Pièces montées de choux ou pyramide de macarons ou dôme de mignardises

## *Café*



# MENU INSPIRATION

58€

## *Mise en bouche Menu DÉCOUVERTE*

### *Entrées 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  
velours fde 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*

*Pièces montées de choux ou pyramide de  
macarons ou dôme de mignardises*

## *Café*



# ANIMATIONS CULINAIRES

12€

## 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 Espagnoles

Tortillas Andalouses , poulpe persillée...)

## ANIMATION FROIDE

### Découpe Saumon Gravlax

aux épices fumées et sauce aigre douce sur blinis

### Découpé Jambon cru Espagnol

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

### Atelier de l'Ecailler

les huîtres servies 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 servies avec cornet

Tarifs par animation culinaire et par personnes TTC - service compris  
Disponibilité des produits selon les saisons , nos tarifs sont modifiables.



# VOTRE LENDEMAIN

35€

## BRUNCH

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

Tous nos tarifs sont par personnes TTC - service compris



# SOIREE A THEME

35€

## ESPAGNE

Nous vous proposons une animation culinaire espagnole, idéale pour vos événements (soirées d'entreprise, mariages, inaugurations) afin de créer une ambiance conviviale et festive autour des saveurs méditerranéennes.

**Bar à Tapas : Dégustation de tapas variées (tortilla, pan con tomate, jamón, pintxos)**

Option : découpe jambon Ibérique + 10€

**Showcooking Paella :**  
**Préparation en direct d'une paella authentique (, mixte ou fruits de mer)**



**Mousse au chocolat**

Boissons (en option) : Sangria maison, vins espagnols, et eaux minérales

Tous nos tarifs sont par personnes TTC - service compris  
Minimum 20 personnes



# 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.



# 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 accompagnés de plusieurs pains spéciaux, de Fruits, légumes qui ont l'avantage de venir apporter de la fraîcheur à la dégustation.

Le tarif est défini selon le budget convenu au préalable, en fonction des produits, des prestations et des besoins spécifiques de l'événement.



# OENOTOURISME

80€



## AU PROGRAMME

9H30 Ballade dans les vignes

> Les fondamentaux de la viticulture

10H30 Visite d'une cave et son chai

> Les fondamentaux des vinifications

11H30 Initiation à la dégustation

> les bases de la Dégustation analytique dans un caveau avec 4 vins pour la pratique.

14H30 Visites de domaines/ Dégustations/ Musées

En fonction de vos envies je vous organise l'après midi, à la découverte de lieux exclusifs, des endroits secrets chargés d'histoire, devenez des privilégiés lors des dégustations .



**INCLUS : VISITES / DÉGUSTATIONS / VERRERIE / BILLETTERIES  
MINIMUM 6 PERSONNES / MAXI 10 PERSONNES**

## OPTIONS POUR VOTRE DEJEUNER

Picnic dans les vignes + 30€

> Assortiments de Charcuteries / Fromages

> Vins compris ( 1 bouteille /4 pers )

Plateau de fruits de mer + 40€

>selon arrivage.

Formule VIP + 80€

> Apéritif avec 3 Tapas

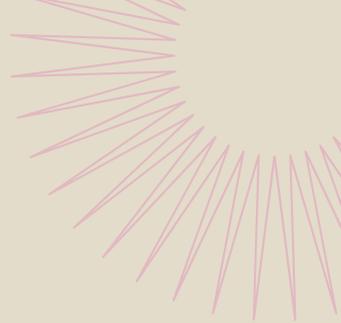
Entrée / Plat / Dessert



DEVIS SUR MESURE

SÉLECTION DES DOMAINES VITICOLES EN FONCTION DES  
DISPONIBILITÉS

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



# 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





# SUR MESURE DES IDEES DE FORMULES



COCKTAIL DÎNATOIRE  
15 pièces / personne  
ANIMATION CULINAIRE  
PLANCHA CHOIX

TOTAL 50€ / personne TTC



ANIMATION DÉGUSTATION DE VIN  
3 VINS SERVIS  
ANIMATION CULINAIRE  
3 TAPAS ACCORD METS ET VINS  
MENU DÉCOUVERTE

TOTAL 85€ / personne TTC



ANIMATION DÉGUSTATION DE VIN  
3 VINS SERVIS  
3 ANIMATIONS CULINAIRES  
ÉCAILLER/SAUMON GRAVLAX / DECOUPE JAMBON  
MENU INSPIRATION

TOTAL 124€ / personne TTC

Selon nos prestations nous demandons un minimum de personnes -Il est nécessaire de verser un acompte minimum de 30% du montant total TTC.

Voire satisfaction, notre priorité. Contactez-nous Devis sur mesure sans surprise



 06 38 87 57 44

 [MARIESOMMELIERCONSEIL@GMAIL.COM](mailto:MARIESOMMELIERCONSEIL@GMAIL.COM)

 SITE WEB :

[HTTPS://WWW.MARIE-SOMMELIER-CONSEIL.COM](https://www.marie-sommelier-conseil.com)