

Monsieur Le Traiteur



Menu mariage

Cocktail de bienvenue

**Eaux plates et eaux gazeuse Coca cola et Coca cola zéro , jus
d'oranges, jus de pommes a discrétion**

Monsieur Le Traiteur

Les pièces cocktail fraîcheur (10 pièces/pers)

Sucette de Foie Gras, Mangue et Speculos

Cannelé de Bordeaux au Foie Gras et groseille

Brésaola au nougat de fruits secs

Chiogga en lamelle et julienne de Mangue et d'Avocat aux senteurs d'Agrumes

Pipette de Saumon mi-cuit aux Sésames, sauce Soja sucrée

Pince de Confit de Canard et Pomme Granny Smith au Curaçao

Tataki de Thon aux sésames et Wakamé façon Japonnaise,

Feuille de Sucrine et Saumon mariné aux 5 baies

Pic de Magret de Canard à la moutarde de Meaux

Brochette de légumes antipasti

Mini Pâtisson en Anchoïade et Tapenade

Demi Saint-Jacques et pipette de sauce Coco au Curry

Wrap's de Suprême de Volaille et Tomates Confites

Verrine Trio de légumes et Chips de Vitelottes

Verrine de Tartare de Saumon et Crème de Ciboulette

Mille-feuille de chèvre aux légumes grillés

Monsieur Le Traiteur

Animations culinaires : deux au choix

Rouleaux de printemps

Préparation minute de Rouleaux de Printemps frais
Carotte, concombres, soja, menthe, crevette et sauces.

Fajitas

Préparations de mini fajitas, volailles, Cheddar, piment, poivrons, oignons, et avocats frais

Œufs de caille

Œufs de Caille sur le plat et déposés sur un blinis
Accompagnement, pointe de Caviar

Saumon

Découpe d'un Saumon Gravelax mariné betterave
Façon Sashimi
Accompagné de sauce soja, wasabi,

Foies gras

Terrines Foies Gras Maison
Accompagnement : chutney figues, toasts, et confit de mangues

Jambon

Découpe de fines lamelles d'un Jambon de Pays 4KG° en griffe

Escargot

Escargots poêlés et petits légumes flambés au Pastis

Gambas

Gambas Flambées, au Whisky

Italienne

Préparation d'un Risotto minute aux légumes Anti-Pastis et Parmesan

Foies gras Flambé

Dés de foies Gras, flambés à l'alcool de figues

Saint-Jacques

Pics de Saint-Jacques, Marinées au Yuzu, et ciboulette

Plancha

2 Mini Brochettes par personnes
Brochette de Saumon, Brochette de Volaille, Brochette de Bœuf et Brochette de magret

Monsieur Le Traiteur

Nos Entrées

Millefeuille de Tomates et Patates douces , crème de poivron

Duo de Saumon et avocat, croustillant

Marbré de Foie Gras de canard au spéculoos et demi poire confite

Cassolette de Saint-Jacques et Écrevisses, sauce Homardine

Dôme de Saumon et Crabe Mimosa aux sésames

Ceviche de Dorade Royale aux agrumes

Carpaccio de Saint-Jacques et Saumon aux agrumes

Cassolette de Lotte et fondue de poireaux, sauce Champagne

Demi Homard façon Belle-vue

Duo de brochettes de Saint-Jacques et Gambas, Risotto crémeux aux Shiitakés

Cappuccino Printanier et sa Croustade d'Avocat

Monsieur Le Traiteur

Nos Plats

Grenadin de Veau de l'aveyron rôti , pomme fondante à la Truffe, sauce champêtre

Suprême de Pintade farcie et son jus de laurier frais, confit de légumes à la provençale

Magret de Canard au miel , crémeux de vitelotte et légumes nouveaux

Souris d'Agneau confite au thym, parfait dauphinois et tagliatelles de légumes

Dos de Cabillaud cuit sur peau, sauce mandarine et légumes d'antan

Filet de Saint pierre au beurre blanc, risotto crémeux au parmesan et champignons

Filet de Bœuf façon Rossini, pomme Anna et petits légumes glacés

Selle d'Agneau farcie Matignon, sauce Périgieux

Tournedos de filet de Canard laqué, pommes grenailles et tagliatelles de légumes

Noix de Veau Wellington, petits légumes nouveaux, sauce xérès

Tronçon de Turbot poché au vin des coteaux champenois

Carré d'Agneau en persillade, pommes château et mikado de légumes

Monsieur Le Traiteur

Nos Fromages

Duo de fromages

Comté, Brie de meaux, Fourme d'Ambert, Buche de Chèvre, Saint-Néctaire

Nos Desserts

Le Dessert Comprend la Pièce Montée (2 choux par Personne) ainsi qu'un dessert à l'assiette ou au buffet :

Dessert au choix

Entremet Chocolat et Crème Anglaise Vanille Bourbon

Macaron aux Framboises, Crème de Pistache Revisité

Mille-feuille renversé, caramel et Spéculos

Demi Poire Pochée au Miel, Crumble croustillant sauce Chocolat

Fraisier et son Coulis de Fruits Rouges

ou

Buffet des Petits Fours 6 pièces :

Macarons, Tartes Citron meringue

Cannelé de Bordeaux, Financiers aux Amandes

Mini Tartes Bananes , Brochette de Fruits frais

Verrines Sucrés, Eclairs Chocolat et Café , mini clafoutis

Boissons

coca-cola, coca cola Zéro, jus de fruits

Eau gazeuse Badoit

Eau plate Evian

Vin rouge et vin blanc

Café et thé

Monsieur Le Traiteur

Prestations comprises dans nos tarifs :

- La livraison et reprise
- Le matériel (nappage, verrerie, vaisselle, office)
 - Le service des maîtres d'hôtel
 - Le personnel cuisine et office
 - Le cocktail et le repas
- Boissons Soft et vins à discrétion
- Décoration des buffets par nos soins
- Mobilier de réception par vos soins

Condition de confirmation

Versement d'un acompte égal à 30% du budget TTC

Paiement du solde restant 15 jours avant la réception.

L'acompte sera encaissé le lendemain de la signature du contrat et ne sera pas remboursé en cas de désistement (quel que soit la raison)

Confirmation du nombre de personne

Dernière variation du nombre d'invités, 15 jours avant l'évènement.

Perte & casse

Tout matériel perdu ou cassé à l'issue de votre réception sera facturé au coût de remplacement

Restant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire