

Traiteur

Vos envies, notre travail pour un moment unique

NOTRE SERVICE TRAITEUR EN QUELQUES MOTS...

Notre service traiteur implanté en Eure et Loir depuis plus de 30 ans.

Fort d'une réputation dans nos 4 établissements, nous fabriquons l'ensemble de nos produits dans nos laboratoires pour satisfaire toutes vos envies dans un rayon de 300 km.

Le service traiteur, c'est la garantie de l'écoute de vos envies et besoins, d'un travail de professionnels réalisé par nos équipes, pour que vos convives profitent de ce moment unique.

De 10 à 1000 personnes.

IMAGINEZ CE MOMENT COMME VOUS LE VOULEZ !



VIN D'HONNEUR / COCKTAIL

LES FORMULES

Cocktail 6 pièces 10,00 € par pers.

Cocktail 8 pièces 13,20 € par pers.

Cocktail 10 pièces 16,60 € par pers.

Cocktail 13 pièces 21,60 € par pers.

➤
Cocktail 15 pièces 24,90 € par pers.

« DU SUR-MESURE, POUR RAVIRE VOS CONVIVES »

Ci-dessous, liste non exhaustive de nos assortiments possibles. Création spécifique sur demande.

LE LISTING

➤ **Les canapés froids**

Wrap au jambon de pays et fromage frais
Mini burger guacamole et gambas marinée
Blinis saumon fumé gourmand
Corolle croquante et crémeux de poivron rouge
Tartelette tomate confite et tomate cerise marinée

➤ **Les verrines gourmandes**

Verrine de guacamole et gambas à l'ail
Verrine avocat crevette tomate cerise
Gaspacho de tomate et de mozzarella, copeaux de jambon de pays
Tartare de saumon, zeste de citron vert
Mousse de fromage frais à la ciboulette et tomates séchées confites

➤ **Les brochettes froides**

Brochettes de saumon Gravlax au citron vert
Brochette de tomate et mozzarella
Pique de gambas, réduction au citron et paprika
Sucette de foie gras à la chapelure de pain d'épices
Brochette de melon et jambon cru

➤ **Les bouchées chaudes**

Chou escargot, craquelin de parmesan
Crevette croustillante aux céréales
Tartelette de saumon, lorraine et fromagère
Nems, accras, samossas
Crevette en chemise de pomme de terre

➤ **Les pièces Prestige**

Blinis de patate douce, chantilly betterave et écrevisse
Pain d'épices, foie gras et chutney de figues
Tapas végétarienne aux légumes confits
Cuillère de pétoncles marinées au pesto
Mini dôme de saumon sur son blinis

➤ **Les pièces décoratives**

Corbeille de crudités croquantes et ses sauces aux herbes
Pain surprise, tapenade, rilette de poisson, jambon-beurre, tomate-parmesan
Cône de brochette de fromages et légumes
Pain nordique au saumon fumé
Présentoir de charcuterie au bout des doigts

➤ **Les pièces sucrées**

Chou craquelin et crémeux praliné
Tartelette aux fruits de saison
Chou enrobé de chocolat et crémeux pop corn
Macaron assorti aux parfums de notre enfance
Tartelette citron de Sicile et meringue

LES ANIMATIONS

Dégustation Foie gras (2 pièces) Découpe de terrine de foie gras cuit au St Croix du Mont Pain de campagne, confiture figue	6,80 € par pers.
Dégustation de la Mer (la pièce) Huître selon arrivage Beurre salé, pain de seigle, citron	2,30 € par pers.
Dégustation Saumon (2 pièces) Filet de saumon fumé gravlax Blinis et crème montée aux herbes	5,60 par pers.
Dégustation plancha de la mer (2 pièces) Pétoncles à l'huile d'ail et persil Gambas marinées à la citronnelle	5,50 par pers.
Dégustation plancha de foie gras (la pièce) Escalopes de foie gras poêlées devant les invités Pain d'épices et confiture d'oignons	5,50 par pers.
Jambon Serrano (50 personnes minimum) Découpe de jambon, accompagné de pain foccacia	3,20 par pers.
Dégustation italienne (2 pièces) Risotto crémeux au pesto, parmesan et pistache verte	4,50 par pers.
Dégustation plancha street food (2 pièces) Mini burger cheddar fondu Mini croque monsieur emmental	5,50 par pers.
Dégustation plancha brochette (2 pièces) Mini brochette de bœuf à l'asiatique Mini brochette de volaille au curry	5,80 par pers.
Dégustation plancha poisson mi cuit (2 pièces) Mini thon mi cuit, wazabi, sauce soja comme une sucette Mini saumon, sésame noir et blanc, crème de poivron	6,80 par pers.

« EN JOIE DE PARTAGER CE MOMENT INOUBLIABLE »

LES BOISSONS

Pour accompagner votre réception, les cocktails, les vins, les champagnes peuvent être apportés par vos soins et servis sans droit de bouchon. Il vous sera possible de déposer sur notre site la semaine précédente vos vins et champagnes, ceux-ci seront placés en chambre froide afin de les mettre en température et transportés sur le lieu de la réception en camion frigorifique ou déposer directement par vos soins sur le lieu de la prestation.

Les formules

Forfait Soft (jus de fruits, Coca cola, Perrier, eau minérale...)	3.10 € par pers.
Soupe de champagne (2 verres) + Forfait Soft	7,80 € par pers.
Soupe de champagne (3 verres) + Forfait Soft	8,90 € par pers.
Soupe de champagne (3 verres) + whiskie + Ricard + Forfait Soft	11,20 € par pers.
Crémant de loir (2 verres) + Forfait Soft	10,80 € par pers.
Champagne (2 verres) + Forfait Soft	15.60 € par pers.

Nos points rafraichissants

Bar à eaux en Bombonne avec gobelet jetable (Idéale avant un cocktail pour patienter) :	3.50 € par pers.
--	-------------------------

Eau Framboise
Eau Menthe/Citron
Thé glacé

Nos bars animations

Bar à mojitos en bombonne	4,20 € par pers.
Bar à bière artisanale	5,70 € par pers.
Bar à sirop ou citronnade en bombonne	3.80 € par pers.
Bar animation agrumes pressés	4.80 € par pers.
Bar à sangria en bombonne	4,30 € par pers.

Nos animations sucrées (50 personnes minimum)

Bar à bonbon	4.70 € par pers.
Bar à pop-corn	4.20 € par pers.
Atelier crêpe	4.80 € par pers.
Atelier barbe à papa	4.80 € par pers.
Bar à fontaine chocolat et fruit frais	5.50 € par pers.

Mobilier / vaisselle / nappage pour un cocktail

4,50 € par pers.

Pour un cocktail

Nappage du buffet en coton blanc et serviettes cocktail / Verrerie adaptée au choix des boissons / présentation des produits sur différents supports et sur plateaux / vasques / glaçons

Personnel et Service pour un cocktail

7,50 € par pers.

Soit 3 heures de prestation (au-delà supplément)

REPAS DEJEUNER / DINER

LE LISTING

Les entrées

8.90 € par pers.

Carpaccio de saumon à l'huile de noisette
Salade de crustacé au vinaigre de framboise
Périgourdine et sa tranche de foie gras
Profiterole de st-Jacques déglacées au vinaigre de truffe
Terrine de Chartres au foie gras
Symphonie de crabe et St-Jacques, à l'infusion de poisson de roche
Marbré de sole et saumon tiède, crème de safran
Farandole de la mer, sauce au Marc de Champagne et légumes de saison
Feuillantine de pétoncles de Normandie poêlées, au coulis de moule marinière
Dôme de saumon fumé et cœur de saumon frais, légumes de saison gourmande
Pressé de canard aux 6 aromates, petit mesclun de saison
Foie gras mi-cuit au Layon accompagné de sa brioche

Les poissons

12.50 € par pers.

Filet de rouget au beurre de cannelle
Dos de loup au beurre de langoustine
Dos de bar en marinière de coquillage
Tournedos de cabillaud à la crème de citron vert
Rôti de lotte au beurre de vanille des îles
Pavé de sandre infusé à la graine de moutarde de Meaux
Dos de saumon rôti à l'ail et son crémeux à l'oseille

Le trou normand

3.50 € par pers.

Sorbet de votre choix selon listing de notre glacier

Les viandes

13.80 € par pers.

Ballotin de volaille farcie petits légumes et sauce foie gras
Filet de canette rôti, jus de cassis réduit
Noisette de filet mignon de veau, sauce morille au romarin
Filet de bœuf à l'huile de truffe, réduction de sauce au thym
Suprême de volaille fermière à l'estragon
Veau confit de 7 heures dans son jus de romarin
Magret de canard cuit coté peau au miel et thym
Duo de bœuf et veau grillés, réduction au vin de Chinon

Garnitures (2 aux choix) Tatin de légumes, Pois croquants, mousseline de patate douce, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, moelleux d'asperge et parmesan, galette de pomme de terre, sticks de polenta, julienne de légumes, poêlée de champignons, etc...

Les fromages

6,90 € par pers.

Sélection de 3 fromages affinés, mesclun aux noix
Croustillant de Chaource au miel et sésame et sa verdurette
Saint nectaire aux fruits secs sur son mesclun
Brie de Meaux pané au noisette gourmande
Petits camemberts rôtis au miel de fleurs sur sa brioche

Les Animations fromages

9,90 € par pers.

L'ardoise de fromages de nos régions au milieu de la table, assiette individuelle de mesclun aux noix par personnes, déclinaison de confitures

Le buffet de fromages de nos régions, dressé façon champêtre sur présentoir, service au buffet par les invités avec salade et ses devises

Les Desserts

7.90 € par pers.

Pièce montée traditionnelle (3 par pers)
Pièce montée Macarons (2 par pers)
Fraisier aux fraises des bois
Praliné croquant, noisette et croustillant au riz soufflé
Entremet tout chocolat et cacao sur génoise cacao
Entremet poire et caramel

Les Animations Buffet de desserts

9,50 € par pers.

Buffet Tradition :

Pièce montée 2 choux par personne, entremet 3 chocolats et fraisier

BUFFET Gourmand :

Pièce montée 1 macaron, cheese-cake vanille et verrines

BUFFET Tendance :

Prédessert Soupe de fraise servie à table suivi d'un buffet de 5 mignardises à disposition pour la soirée

BUFFET Gastronomique :

Pièce montée 1 chou par personne, entremet au choix et mignardises

Les buffets de desserts ne sont que des exemples, tout est modifiable ! Il vous est possible de fournir votre propre dessert avec une présentation, une découpe et une organisation par nos soins au prix de 2.50€/pers

Supplément avec neige carbonique 150€

Supplément avec décor plante tropicale 120€

Les pains

1.20 € par pers.

Pavé rustique cuit sur sol
Petit pain aux céréales gourmandes
Pain de campagne tranché

Les enfants

Finger Food enfant :

12.20 € par pers.

Mise à disposition au milieu de la table ou sur un buffet

Le Salé

Sandwich club saumon, Sandwich Club poulet, Chouquette emmental, Brochette de fromages et tomate cerise, Toast rilette, Croque-monsieur

Le Sucré

Mini crêpe, Verrine mousse chocolat, Financier pistache, mini choux pop-corn

Formule complète enfant :

14.20 € par pers.

Service à table comme les grands

Entrées

Assortiment de crudité et de charcuterie
Salade de tomate et Mozzarella
Rosace de saumon fumé et ses toasts
Éventail de melon (suivant saison)

Plats

Steak haché maison
Burger du Chef
Escalope de volaille à la crème
Dos de saumon grillé

.....

Accompagnement : Purée maison ou légume du marché ou pâtes ou riz

Dessert

comme des grands (selon menu + option)
petite mousse au chocolat
gaufre chocolat

« UN TRAITEUR A VOTRE ECOUTE POUR UN MOMENT UNIQUE »

Les prestataires

26,50 € par pers.

Plateau repas tout inclus :

Salade nordique au saumon fumé
Volaille froide sur ses petits légumes
Fromages et son mesclun
Mignardises
Pain
Vaisselle

Vous pouvez choisir d'opter pour le même menu que vos convives si besoin, installer vos prestataires sur une table séparée ou les inclure dans votre plan de salle, nous sommes à votre écoute

Mobilier / vaisselle / nappage pour un repas

6,50 € par pers.

Pour un repas

Nappage des tables en coton blanc et serviettes blanches tissus / verrerie adaptée au choix des boissons / vaisselle blanche et couverts adaptés / nappage des buffets et guéridons / mobilier de cuisine / matériel de cuisine sauf étuve

Hors Tables et chaises • Structures de buffet • Décoration des tables et décoration florale

Personnel et Service pour un repas

14,50 € par pers

Pour un repas

Soit 12 heures de prestation comprenant mise en place de la salle
Installation de la salle la veille ou le matin de la prestation selon préférence,
nappage des tables, dressage de la salle complète, organisation du repas jusqu'à la fin de la prestation, de l'envoi du dessert et débarrassage, nettoyage de la cuisine complète.
Récupération de la vaisselle et verrerie, le lendemain déjà rangé dans leur support de transport.

Hors repérage du lieu de la réception si nécessaire • Forfait déplacement de 1.50€ par km effectuer si au-dessus 100 km aller-retour

Les boissons

Forfait vin (1 bouteille pour 5 personnes)

Colombelle et Bordeaux supérieur

8.20 € par pers.

Colombelle et Bordeaux St-Emilion

9.40 € par pers.

Colombelle et Bordeaux supérieur et Champagne

16.20 € par pers.

Forfait "soft"

Eau de table, jus d'orange, Coca, Perrier

3.50 € par pers.

Nous vous laissons la possibilité de fournir les boissons par vos soins. Nous effectuons gracieusement le rafraîchissement et le service de celles-ci sans droit de bouchon. De ce fait, le débarrassage des bouteilles vides est à la charge du client, ou Forfait débarrassage par nos soins : 120,00 € TTC.

PRESTATION DE NUIT

Les buffets

4 Mignardises sucrées :

macaron, tartelette, entremet, cannelé, opéra, caroline, etc. **6.20 € par pers.**

Salade de fruits de saison :

pastèque, fraise, melon, raisin, pomme, orange, etc. **5.80 € par pers.**

Soupe à l'oignon

soupe traditionnelle servie une heure avant la fin de soirée **5.20 € par pers.**

Corbeille de bonbons haribo® :

dragibus, tagada, banane, nounours, réglisse, etc **3.70 € par pers.**

Les boissons

Bar à café

Café en thermos avec gobelet, touillette et sucre **1.10 € par pers.**

Bar à thé

Eau chaude en thermos, coffret de thé **1.20 € par pers.**

Bar à soft

Boissons soft, eaux, sodas, jus de fruits **3.10 € par pers.**

Bar à bière

1 fût pression Blonde/Blanche/ Ambrée **3.30 € par pers.**

Les animations

Animation cocktails

Mojito, pina colada devant vos invités 1 verre par personne **5.80 € par pers.**
Comprenant barman de nuit jusqu'à 3 heures du matin
Alcool non fournie

Dégustation plancha street food (2 pièces)

Mini burger cheddar fondu **6,50 € par pers.**
Mini croque monsieur emmental
Comprenant cuisinier jusqu'à 3 heures du matin

Dégustation Hot dog (1 pièce)

Mini hot dog **6,50 € par pers.**
Comprenant cuisinier jusqu'à 3 heures du matin

Atelier crêpes (2 pièces)

Crêpes Nutella et sucre **5,50 € par pers.**
Comprenant cuisinier jusqu'à 3 heures du matin

LENDEMAIN DE RECEPTION

Buffet froid (avec ou sans service)

39.80 € par pers.

Salade grecque à l'huile d'olive et fromage frais, Salade périgourdine aux gésiers de canard confit, Salade de l'altiplano aux quinoas et agrumes, Plateau de rôti de bœuf et poulet, Plateau de charcuteries, Plateau de saumon fumé et frais, Plateau de terrine et autres, Plateau de fromages, mesclun de saison et beurre, 4 mignardises et verrines, pain
Café/ thé/ jus frais / eau plate et pétillante

Brunch (avec service obligatoire)

37.50 € par pers

Viennoiseries (2/prs), Salade de fruits, Mini moelleux tout choco, Fromage blanc (muesli / sucre / confiture / Nutella / fruits secs), Atelier crêpes et pancakes, Compote de pomme, Assortiment de fromages, Pain, Ateliers œufs, Croque-monsieur, Jambon blanc / Chorizo /Saucisson
Café/ thé/ jus frais / eau plate et pétillante

Cocktail déjeunatoire (avec ou sans service)

41.20 € par pers.

Cocktail 15 pièces, canapés froids assortis, feuilletés chauds, verrines gourmandes, Planche de charcuteries au bout des doigts, légumes croquants et ses sauces, brochettes diverses, buffet de boissons, buffet de mignardises sucrées, verrines fruitées et fontaine de chocolat avec ses fruits frais
Café/ thé/ jus frais / eau plate et pétillante

Barbecue / plancha (avec service obligatoire)

44.30 € par pers.

Barbecue de 3 viandes (poulet grillée, saucisses et pièce de bœuf), plancha de 3 produits de la mer (crevette, pétoncle et brochette de poissons), salade de taboulé à l'orientale, salade périgourdine, salade verte, salade de tomate mozzarella, plateau de fromage, buffet de mignardises
Café/ thé/ jus frais / eau plate et pétillante

Salon de the (avec service obligatoire)

51.20 € parpers.

Buffet champêtre façon salon de thé, en cloche en verre, bagel saumon, bagel coppa fromage frais, plancha de mini burger, plancha de croque-monsieur, mini burger poulet, muffin, cheese cake, carrot cake, cookie, atelier smoothie, atelier crêpes sucrées
Café/ thé/ jus frais / eau plate et pétillante

Mobilier / vaisselle / nappage pour un repas de lendemain

4,50 € par pers.

Nappage des tables en coton blanc et serviettes blanches tissus / Verreries adaptée au choix des boissons / vaisselles blanches et couverts adaptés / nappage des buffets et guéridons / mobilier de cuisine / matériel de cuisine sauf étuve

Hors Tables et chaises • Structures de buffet • Décoration des tables et décoration florale

Personnel et Service pour un repas de lendemain

7,50 € par pers.

Environ 3 heures de prestation

SERVICES ET CONDITIONS

GENERALES

Conditions de réservation du Service Traiteur dans votre Salle de Réception : Pour toute réservation du Service Traiteur, nous souhaitons un versement d'arrhes de 50,00 €. par personne. Ces arrhes feront office de réservation ferme, sous forme de chèque bancaire, qui ne sera pas débité. Nous vous remettrons un reçu confirmant la réservation de votre repas. Au règlement de votre facture, ce chèque d'arrhes vous sera restitué en échange de votre règlement. Si dans les 15 jours suivant la date de notre premier contact, nous n'avons pas reçu votre chèque d'arrhes pour confirmation, nous disposerons de la date réservée pour d'autres clients.

Testez votre Menu avant votre Réception : Seulement pour les réservations de mariage, nous vous suggérons de venir tester approximativement le menu que vous souhaitez le jour « J », de goûter un menu unique pour tout le monde en réservant avec un minimum de 6 personnes, au déjeuner ou au dîner ! Réservez et prévenez 2 semaines avant, afin d'anticiper les commandes et de préparer votre Dégustation... Confirmation du Menu choisi : Le menu de votre réception doit nous être confirmé au moins 15 jours avant la date de votre réception. Il sera alors considéré comme décision finale pour l'établissement des commandes auprès de nos fournisseurs.

Un menu unique pour tous vos invités est préconisé le jour de votre réception. **Le Chef de cuisine s'adapte à vos régimes spécifiques Végétariens, Végétaliens, Diététiques, Allergiques... selon nos disponibilités avec le même délai de prévenance.**

Confirmation du nombre de personnes : Le nombre précis d'invités doit nous être confirmé au moins 7 jours avant la date de votre réception. Ce nombre sera alors considéré comme garantie finale pour l'établissement de la facture, même si le nombre d'invités servis est inférieur à ce chiffre.

Heures de nuit : À partir de minuit, si vous avez besoin, vous aurez à votre disposition le personnel qui vous assurera le service de nuit et la sécurité, jusqu'à la fin de votre soirée. Ces frais de personnel seront facturés en sus, sur la base des tarifs en vigueur, à 100 € par heure et par Maître d'Hôtel (un Maître d'Hôtel pour 50 Personnes).

Possibilité de nettoyage complet de votre salle pour 450 €.

Conditions de changements et d'annulation : Pour tous changements comme le nombre de personnes prévues à la réservation, moins important un mois avant la réception, et pour toute annulation d'une réservation acceptée entraînent, qu'elle qu'en soit la cause, la perte des arrhes versés à titre d'indemnité forfaitaire. Pour les reports de réservation, les arrhes deviendront un acompte et seront encaissés en attendant la nouvelle date de votre manifestation. La confirmation de réservation implique l'adhésion sans réserve du client aux présentes conditions générales de vente.

Nous restons à votre disposition pour vous fournir d'éventuels renseignements complémentaires.

La Direction

« VOS ENVIES, NOS CONNAISSANCES

AU SERVICE DE VOTRE RECEPTION »