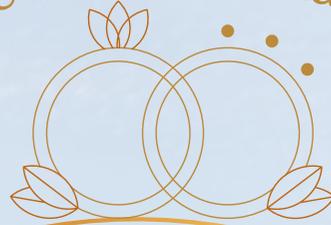


Carte Traiteur Mariage



B N C O O K I N G



BN

T R A I T E U R

"Votre mariage de rêve commence ici :
laissez-nous sublimer votre grand jour !"



SOMMAIRE

-Goûter	Page 3
-Cocktails et animations	-Page 4-5-6
-Boissons cocktail	-Page 6
-Menus repas	- Page 7
-A la carte	-Page 8-9
-Garnitures, Fromages, Pains	-Page 10
-Desserts, en plus	-Page 11
-Boissons repas et locations	-Page 12
-Pour les enfants	-Page 13

Savourez l'Excellence Culinaire : Notre Engagement à Réinventer vos Plaisirs Gourmands

Chers convives, En tant que traiteurs passionnés, notre mission est de créer des expériences culinaires inoubliables pour chacun de vous.

Notre histoire est tissée autour de votre satisfaction et de notre quête incessante de l'excellence. Chaque menu que nous concevons est une toile vierge où nous peignons des plats originaux et artistiques.

Notre priorité absolue est la qualité, avec des ingrédients frais et locaux, soigneusement sélectionnés pour chaque création.

Nous personnalisons chaque menu pour répondre à vos besoins spécifiques, que ce soit pour votre mariage.

Nous sommes là pour réaliser vos rêves culinaires et vous offrir des délices inégalés.

N'hésitez pas à nous contacter pour discuter de vos projets gourmands.

C'est un honneur pour nous de faire partie de vos moments précieux et de vous offrir une expérience gastronomique exceptionnelle.

Laissez-nous être vos traiteurs de confiance.

Clara et Nicolas

LE GOÛTER

Formule Lila

3 réductions sucrées

(pâtisserie : Paris-Brest, chou à la crème, éclair, tartelette...)

3.76€ par personne

Formule Muguet

3 réductions sucrées

(clafoutis , moelleux au chocolat, mini madeleine)

3.34€ par personne

Formule Pâquerette

3 minis viennoiseries

(pain à la framboise, jésuite crème pâtissière, finger praliné)

3.50€ par personne

Citronnade 1.50€/personne

Café, thé, tasse 0.80€/personne

(Nos tarifs ne comprennent pas le personnel de service)

COCKTAILS SERVIS AU PLATEAU

En forfait ou à la carte, choisissez votre cocktail à partir de nos suggestions détaillées.

Les tarifs sont affichés avec le service et la vaisselle inclus.

Formule cocktail sur mesure à partir de 7.30 € (5 pièces minimum par personne, puis 1.50€ la pièce)

- Bouchée de tomate et soja veggie sauce tartare
- Blinis de rillettes de maquereau au vin blanc
- Mini Clafoutis jambon, crème de Saint Marcellin
 - Mini éclair mousse de canard
 - mini chou aux légumes
- bouchée courgettes menthe veggie
- Mini navette de magret fumé et mousse oignons
 - Tartelette houmous
 - Tartelette Guacamole/chorizo
- Bun's crème de Vercorais et jambon cru
- Mini muffins courgette saumon fumé
 - Wrap mousse poisson
- Mini cake tomate séchée, mozzarella.

Verrines à 1.80€ la pièce

- Tartare de Tomates aux basilic et son gressin
- Bavaroise de légumes (varie selon la saison) et son crumble
- salades composées (semoule, quinoa, boulgour)

Les Formules Tulipe (1h30 de service) au prix de 12.40 €

9 pièces / personne, 5 canapés froids - 1 mini verre -
3 cocktails chauds (quiche, pizza, feuilleté, croque...)

Formule Coquelicot (2h de service) à 14.85 €

11 pièces / personne, 4 canapés froids - 1 mini
verre - 3 cocktails chauds (quiche, pizza, feuilleté,
croque...)- 2 cuillères chinoises (salades diverses,
fruits de mer, ...) - 1 réduction sucrée

Brouette du verger

Assortiment de légumes croquants
proposée avec différentes
sauces (houmous, crème d'oignons, ...)

Au prix de 1.10€ par personne

Notre prestation comprend le service, la décoration des buffets et les serviettes cocktails.

PÔLES DÉGUSTATION CHAUD

Pôle végétarien

Service sur plateaux de pièces cocktails végétariennes (samoussa, galettes de pois chiches, légumes grillés, ...)

3.30€ par personne

Pôle créole

Remise en température sur une plancha de boudins créoles, ananas, mini samossas et mini accras de morue.

6,25€ par personne

Pôle mini-cocotte

Remise en température en bain marie, vos convives sont invités à déguster le plat chaud de votre choix (ex : Risottos céréales aux champignons, Parmentier de canard, ...)

6.00€ par personne

Pôle mini-burgers

Service sur plateaux de mini-burgers au poulet, à bœuf, aux légumes, ,,,

4.80€ par personne

Pôle fajitas

Devant vous, notre cuisinier vous réglera de mini fajitas salées garnies. Un moment convivial qui marquera votre cocktail d'apéritif.

4.70€ par personne

Pôle plancha de la mer

Consiste à cuire devant vous et sur une plancha un assortiment de poissons marinées à partir de 6.20€ par personne

"certaines pièces peuvent changer en fonction de la saison"

Notre prestation comprend le service, la décoration des buffets et les serviettes cocktails.

PÔLES DÉGUSTATION FROID

Pôle tartinade

Mise à disposition de pain de campagne et de différentes préparations à tartiner par vos soins

Au prix de 2.25 € par personne

Atelier jambon de Bayonne

Découpe de jambon de Bayonne devant vos invités.

Au prix de 270€ l'animation.

Atelier jambon Ibérique

Découpe de jambon de cru (24 mois d'affinage) devant vos invités.

Au prix de 580€ l'animation.

Pôle charcuterie

Nous vous proposons une planche de charcuterie finement coupée.

Au prix de 2.10€ par personne.

Pôle gravlax de saumon

Nous proposons sous forme de buffet une dégustation à vos invités (25g/personne).

Au prix de 2.90€ par personnes

"certaines pièces peuvent changer en fonction de la saison"

Notre prestation comprend le service,
la décoration des buffets et les serviettes cocktails.

FORFAITS BOISSONS COCKTAILS

Citronnade

Citronnade, distributeur en verre, verrerie
1.75€ par personne

Sparkling

Eau plate et pétillante, jus de fruits,
Cola local, punch maison, pétillant, verrerie
5.60€ par personne

Premium

Eau plate et pétillante, jus de fruits,
Cola local, punch maison ou sangria maison,
Champagne, verrerie
11.00€ par personne

Tireuse à bière*

Nous vous laissons le choix des fûts de 20 litres ou 30 litres
en blonde, blanche, bio, ...
à partir de 90€ le fût

- Si vous achetez vous-même les boissons, nous vous demandons de ne pas apporter de marque d'enseigne (Marque Repère, Casino, Leader Price, Mousquetaire, U.....).
Si toutefois cette règle n'est pas respecté, cela vous sera facturé 220 €
- Nous prenons un droit de bouchon à partir de 1.50€.

Location diverses (bombonne à punch, fontaines à eau minérale, seau à champagne...) en page

LES MENUS

Nous vous proposons 3 menus différents avec des produits confectionnés dans notre laboratoire.

Ces propositions ne sont pas modulables, le prix comprend le pain, café, le service et la vaisselle.

Le menu choisi doit être unique à tous vos convives.

MENU ÉMOTION

46.00 €/personne

ENTRÉES AUX CHOIX

Cassolette de lotte, curry coco, et ses légumes

Caillette chaud, caramel de vinaigre de noix et jeunes pousses

cheesecake de foie gras et ses garnitures

PLATS AUX CHOIX

+ 2 garnitures à choisir page 10

Brochette de Porc & Oignon rouge confit, sauce Piperade

Suprême de pintade, aux écrevisses

Royal de truite et lieu, sauce Grenobloise

TRIO DE FROMAGES ISÉROIS À PARTAGER

Servie en plateau par table

DESSERT AUX CHOIX

(page 11)

Buffet des desserts (mignardises)

ou

service à l'assiette (1 choix d'entremet)

MENU COUP DE COEUR

60.00€/personne

ENTRÉES AUX CHOIX

Terrine Terre et Mer (poulet et Truite fumée), crème de raifort à l'aneth

Timbale de l'Isère chaude (St Marcellin, noix et purée de pomme de terre), crème de poireaux, Foie gras de canard Maison et ses garnitures

PLATS AUX CHOIX

+ 2 garnitures à choisir page 10

Cuisse de Canard confit

Rôti de veau basse température, sauce Foie gras

Sandre, Sauce Chartreuse et crumble de noix

QUATUOR DE FROMAGES ISÉROIS À PARTAGER

Servie en plateau par table ou 1 choix page 10

DESSERT AUX CHOIX

(page 11)

Buffet des desserts (mignardises)

ou

service à l'assiette

(2 choix d'entremets)

PAGE 7

MENU PASSION

74.00€ €/personne

ENTRÉES AUX CHOIX

Foie gras d'Oie Maison & son confit d'échalote à la Chartreuse
Saumon mariné à l'huile de noix, blinis et confiture d'oignon à l'ail des ours

Pressé de pulled pork en gelée aux fruits sec et pistaches

PLATS AUX CHOIX

+ 2 garnitures à choisir page 10

Filet mignon de veau et crumble de Noix, persillée, sauce morilles

1/2 Magret de Canard,

sauce laqué soja, ou forestières
Omble chevalier, sauce à l'ail des ours

QUATUOR DE FROMAGES ISÉROIS À PARTAGER

Servie en plateau par table ou 1 choix page 10

DESSERT AUX CHOIX

(page 11)

Buffet des desserts (mignardises) ou

service à l'assiette

(2 choix d'entremets)

ou

Piece montée de 4 choux

A LA CARTE

Composez votre menu à partir de nos suggestions détaillées.
Pour trouver le prix de votre repas, additionnez le prix des différents plats
et vous connaîtrez le prix de votre repas de mariage, service et vaisselle
inclus.

NOS ENTRÉES FROIDES

-Foie gras maison et son Chutney 16.30 €

-Assiette méli-mélo de la mer 18.10 €

Rillettes de poisson sur blinis, noix de St Jacques poêlée, tomate confite, crevettes, truite fumée, décors

-Assiette Grenobloise 18.10 €

Jeunes pousses, noix, caillette, toasts, pommes de terre, décors

-Assiette terre et mer 23.50 €

Foie gras maison, truite fumé, crevettes, jambon cru en chiffonnade, décors

-Gravlax de saumon et tartare de Poisson 19.10 €

-Carpaccio de tomates anciennes et burrata 16.30€

-Éclair de tataki de thon 17.40€

NOS ENTRÉES CHAUDES

-chou forestier, et sa crème de bolets et fruits secs 11.90 €

-Cassolette de truite, coco, gingembre (sans garniture) 12.20 €

-Éclaire de légumes St Jacques aux petits légumes (sans garniture) 12.80 €

-Brioche au foie gras et sa sauce morilles 13.90€

-Tartelette de langoustines 13.00€

NOS POISSONS

(+ 2 garnitures à choisir page 10)

- Brochettes de St Jacques sauce vin blanc 16.99 €
- Royal de truite et lieu, sauce Grenobloise 14.90 €
- Filet de Saint Pierre 16.90 €
- Sandre, Sauce Chartreuse et crumble de noix 19,25€
- Omble chevalier l'américaine 20.70 €
- Filet de bars sauce homardine 19.90 €
- 1/2 langouste à l'armoricaine 26.50 €

NOS PLATS VÉGÉTARIENS

- Galette de lentilles vertes et légumes grillés 15.10 €
- Émincé végétal soja 16.25 €
- Blinis de blé noir, mousse de choux fleur 12.50€
et artichauts confits
- Galette de blé et pois à l'italienne 14.95 €
- Dahl de lentilles corail, tombée d'épinards 14.95€

NOS VIANDES

(+ 2 garnitures à choisir page 10)

- Cuisse de canard braisée au miel 19.80 €
- Filet de caille à l'orange 19.50€
- Suprême de pintade Sauce poularde 15.10 €
- Rôti de volaille farci 15.50 €
- Pavé de bœuf grillé, basse température sauce Morilles 21.50€
- Filet mignon de porc sauce au foie gras 17.50 €
- Filet mignon de veau fermier moutarde à l'ancienne 21.80 €
- rôti de porc, sauce au miel 15.10 €
- Rôti de veau sauce Orloff 16.80 €
- Effiloché de porc aux figues 15.10€

GARNITURES

Un légume & un féculent au choix

Inclus dans nos menus
A la Carte 4.90 €/pers

FÉCULENTS

Risotto épeautre au Parmesan & petits légumes
Ecrasé de Pomme de terre
(au choix : huile de noisette, de noix, de truffe, au
fromages)
Gratin Dauphinois
Brochette de Pomme de terre grenaille rôties
Pomme de terre Anna
Crique de pommes de terre
Risotto classique

LÉGUMES

Brochette de Champignons de Paris au beurre d'Escargot
Tatin de Tomate
Crumble de Légumes de saison au Parmesan en
cassolette
Timbale de purée de patates douce.
Poireaux & Champignons
Flan de Légumes (selon la saison)

SUCRES

1/2 Pomme fruit, ananas caramélisés

Ajout et/ou changement de garniture hors carte 1.10 €

FROMAGES

-Trio de fromage du chef (Spécial Vercors ou en fonction de vos demandes)
6.00€ €

(servie en plateau a partager sur table)
le reste du fromages non consommé peut faire
l'objet d'un nouveau plateau pour votre a fin de soirée ou pour le lendemain

-Surprise de fromage 7.70€
(Pommes caramélisées et chèvre, feuille de brick)

-Camembert fondu en galette 6.95 €

-Toast de pain d'épice, bleu d'Auvergne et noix 5.10 €

-Le fromage de notre enfance (pain au lait garni de confiture et brie)

-Pièce montée de fromage 6.80€
(minimum de 60 convives)

PAINS

Boule de pain Artisanal disposées en corbeille sur table
tout au long du repas
1.25€/pers Pain blanc
Boule de pain spéciaux Artisanale
(Noir, aux Céréales, aux Fruits...) 1.50 €/pers

DESSERTS

-Gâteau des mariés et son coulis 7.30 €

-Gâteau des mariés et son coulis (2 choix de gâteau) 9.50 €

[\(demander la fiche des gâteaux annuel\)](#)

-Assiette gourmande (4 réductions et son décor) 9.80 €

[\(demander la fiche des gâteaux annuel\)](#)

-Pièce montée en nougatine (4 choux selon vos goûts) 12.80 €

-Pavlova aux fruits (selon la saison) 10.20€

-Charlotte aux fruits 7.30€

-Tartelette chocolat et perles de caramel 7.00€

-Number cake 13.40 €

Offerts sur le lieu de la réception

Plaque personnalisée

Mise à scène totale de votre final

(Présentoir à gâteaux, feux scintillants jets de scène, machine à fumée, nappe, décorations, figurine..)

EN PLUS

La fontaine à champagne 72 coupes

- Mise en scène

Au prix de 1.10€ par personne

Location de seau à Champagne

Au prix de 11€ le seau

Bouteille de Champagne Au prix de 32.80 €

Bouteille fines bulles en blanc ou rosé Au prix de 11.80 €

Bouteille de blanc de blancs Au prix de 9.15 €

Bouteille de Clairette Au prix de 12.30 €

Pièces montée de macarons

Tendance et colorée, la pièce montée composée d'un assortiment de macarons, sublimer votre buffet.

Au prix de 1.35€ la pièce

Forfait "Open-Bar"

Chardonnay, Get 27, Bière, eau plate et gazeuse, jus de fruits, cola local, café.

Formule non modifiable.

Formule à 300.00€ sans service pour 50 personnes

Tireuse à bière* :

Nous vous laissons le choix des fûts de 20 litres ou 30 litres en blonde, blanche, bio, ... à partir de 90€ le fût

-Café et ou thé, plus sucre bûchette

Au prix de 1.20 € par personne

(Percolateur mise à disposition*)

FORFAITS BOISSONS REPAS

Soft : Eau plate et pétillante, jus de fruits, Cola local
1.50€ par personne

Eau en verre : Eau plate et pétillante - Bouteilles en verre
2.85€ par personne

Standard: Eau plate et pétillante, vin rouge, vin blanc
6.60€ par personne

Complet: Eau plate et pétillante, vin rouge, vin blanc, vin rosé
9.15€ par personne

Si vous achetez vous-même les boissons, nous vous demandons de ne pas apporter de marque d'enseigne (Marque Repère, Casino, Leader Price, Mousquetaire, U.....). Si toutefois cette règle n'est pas respectée, cela vous sera facturé 220 €

-Nous prenons un droit de bouchon partir de 1.5 €/bouteille ouverte par nos soins

EN LOCATION

fontaine à punch
Au prix de 15.00 €

percolateur avec café
Au prix de 15.00€ l'unité

fontaine à eau minérale
Au prix de 15.00 €

Eco cup (bière ou enfant)
Au prix de 0.30€ l'unité

Et pour les enfants !!!

Parce que, pour eux aussi c'est un moment de fête,
créons pour eux des moments de souvenirs.

AU COCKTAIL

Formule Bambin

Toast de charcuterie, mini pizza, feuilleté
saucisse,
melon (selon la saison)
Au prix de 5.15 € par personne.

Candy Bar

En libre-service 6 bonbonnières sur un bar en
palette
Au prix de 160.00 € l'animation.

Forfait boissons cocktail

Eau plate, jus de fruits, cola, verrerie
Au prix de 1.50 € par personne.

POUR LE REPAS

Buffet enfant :

Selon la saison, composé de melon, pastèque, charcuterie,
crevettes, nuggets, chips, dés de fromage
Moelleux au chocolat.

Au prix de 12.40 € par enfant (minimum 10 enfants)

Menu enfant :

Hamburger et moelleux au chocolat.

Au prix de 11.80 € par enfant

Menu adolescent :

Entrée en corrélation avec le menu principal, patate burger,
dessert en corrélation avec le menu principal.

Au prix de 23.15 € par adolescent