La cuisine des Chefs

Traiteur événementiel

BROCHURE MARIAGE

PRÉSENTATION

Une cuisine fraîche, moderne et gourmande

Une équipe d'artisan du goût (cuisinier/pâtissier/maitre d'hôtel) met à votre disposition différents types de réceptions clés en mains.

Nous avons crée des forfaits pour une lisibilité tarifaire plus simple, mais nous pouvons personnaliser à souhait votre réception par différentes animations culinaires, choix de menus ou options afin de rendre votre évènement unique.

Nous nous déplaçons dans tout le centre ouest de la France.

Dans l'attente de notre rencontre ...
composez votre instant...

SOMMAIRE

01 Déplacement
02 Temps forts
03 Jour J
04 Types de réceptions
05 Service du repas
06 Service des boissons
07 Personnel
08 Dégustation
09 Engagement & Lexique
10 Vin d'honneur
12 Apéritif
20 Buffet
26 Repas
37 Nuit
39 Lendemain

DEPLACEMENT

> J-100 - Visite technique

si nécessaire, car les photos suffisent souvent

Frais kilométrique.....2€/km

> Kilomètres parcourus (Aller/Retour)
> Salaire des employés pendant le déplacement

> J-1- Livraison nappage et serviette

si nécessaire, car ils sont mis à disposition au Domaine de Carthage en récupération

Frais kilométrique.....2€/km

> Kilomètres parcourus (Aller/Retour)
> Salaire des employés pendant le déplacement

> Jour J - Déplacement

Location des camionns.....300€

> 1 camion frigorifique
> 1 camion matériel

Main Oeuvre Logistique.....150€

> Préparation du matériel
> Chargement / Déchargement des camions

Frais kilométrique.....2€/km

> Kilomètres parcourus (Aller/Retour)
> Salaire des employés pendant le déplacement

TEMPS FORTS

J -340
Découverte de la brochure

J -320
Réalisation d'un premier devis sur la base du rendez-vous et des éléments communiqués concernant la brochure

J -300
Validation du menu
+
Estimation du nombre de convives
+/-15%
du nombres final
+
Envoi du devis final

J -200
Signature du devis final et des conditions générales
+
Réalisation des 3 chèques d'accomptes
+
Encaissement du 1er chèque d'un tiers

J -100
Visite technique si nécessaire
+
ajustement du devis si nécessaire

J -60
Encaissement du 2ème chèque d'un tiers

J -25
Encaissement du 3ème chèque d'un tiers ajusté au nombre de convives validés J -30

J +7
Facturation du casse de verrerie éventuelle, et ajout d'option de dernière minute

DEVIS | VALIDATION | DÉROULÉ

J -330
Rendez-vous pour débrifer la brochure et affiner votre projet

J -310
Ajustement du devis sur la base de votre budget global et des éléments de modification communiqués concernant une éventuelle personnalisation

J -250
Cas 1
avant signature du devis

Dégustation (Payante) sur la base du devis final

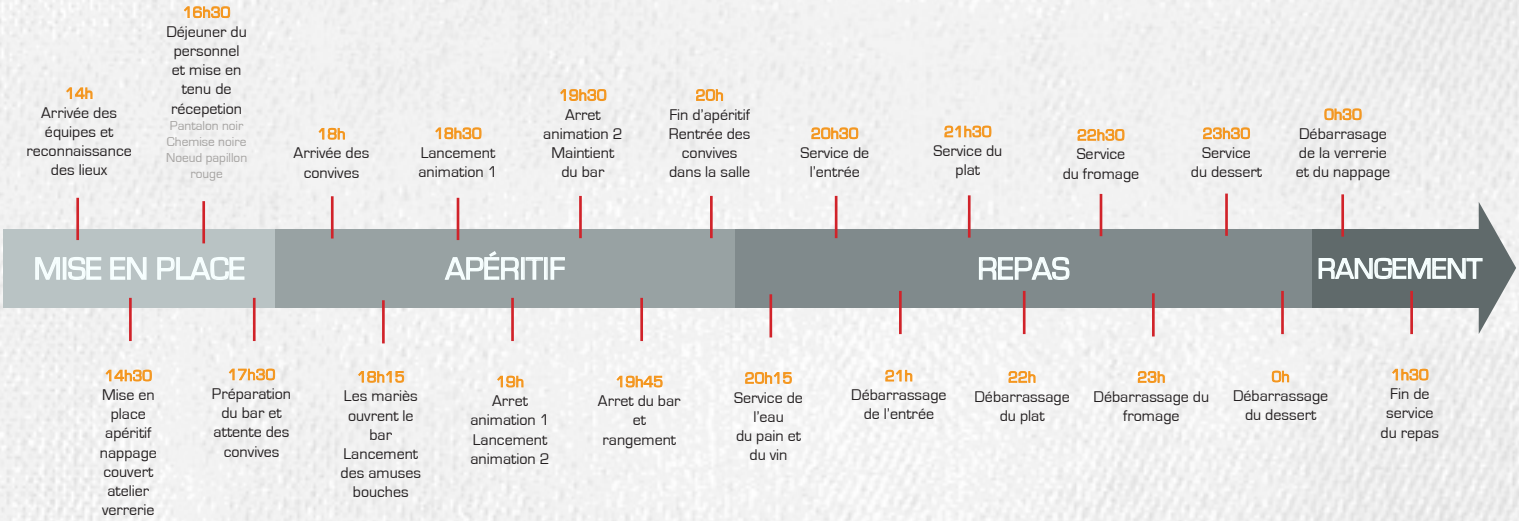
J -150
Cas 2
après signature du devis

Dégustation (Gratuite) sur la base du devis final

J -30
Validation du nombres de convives définitif
+/-15%
du nombre estimé
+
Envoi d'un nouveau chèque ajusté

Jour J
Déroulé de l'évenement

JOUR J (organisez votre timming en fonction des différents temps donnés ci-desous)



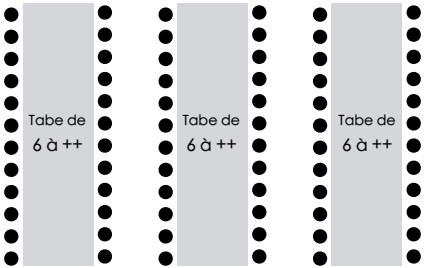
3 TYPES DE RECEPTIONS

Reaps bocaux
« Convivial »

Les tables sont dressées comme pour le repas à l'assiette avec une place attitrée ou non.

Ce sont nos serveurs qui servent les plats à votre place.

De ce fait, vos convives apprécient leur repas assis après un apéritif debout.

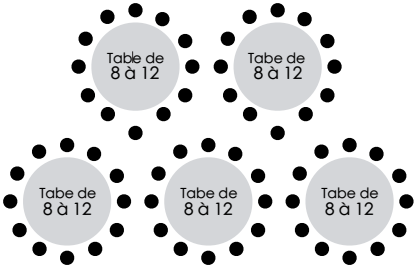


Repas assis
« Raffiné»

En repas à l'assiette, vos convives sont placés autour de tables dressées de 8 à 12 personnes avec la possibilité d'une table d'honneur.

Ce sont nos serveurs qui servent les plats à votre place.

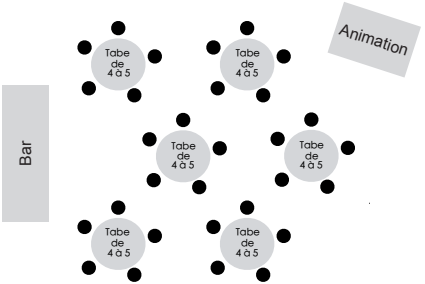
De ce fait, vos convives apprécient leur repas assis après un apéritif debout.



Cocktail dinatoire
« Dynamique »

Pour les convives qui souhaitent un côté décontracté sans plan de table.

Mange-debouts sont répartis dans l'espace.
Les boissons se trouvent au bar.
Le bar à tartiner et les animations culinaires sont réparties en stand atelier.
Les plateaux amuse-bouches et planches sont répartis sur le bar les animations et les mange-debouts.



EXEMPLE TARIFAIRE

Repas bocaux «gamme Classique»

Service repas et vaisselle compris

Apéritif 12 pièces - env. 1h30 - 15€

6 pièces

1 bar de bocaux à partager

+

Repas en bocal - env. 3h - 37€

Entrée bocal / Plat chaud bocal

Fromage bocal / Dessert balls

52€ TTC

Carte sur demande

Repas assis «gamme Classique»

Service repas et vaisselle compris

Apéritif 14 pièces - env. 2h - 22€

6 pièces / 2 animations

1 bar de bocaux à partager

+

Repas à l'assiette - env. 4h - 42€

Entrée / Plat chaud

Fromage / Dessert

64€ TTC

Carte ci-après

Cocktail dînatoire «gamme Classique»

Service repas et vaisselle compris

Apéritif 16 pièces - env. 3h - 32€

6 pièces / 4 animations

1 bar de bocaux à partager

+

Repas en cocktail - env. 3h - 35€

2 Mini bocaux chauds

Fromage buffet / Dessert buffet

67€ TTC

Carte sur demande

SERVICE DU REPAS

Possibilité de récupérer les nappes le vendredi et rendre le lundi

NOS OFFRES COMPRENNENT:

> Menu unique pour l'ensemble des convives
> Menu alternatif (vegan, sans gluten, sans lactose...) sur la base du menu unique.
> Mise en place (couvert/atelier/verrerie) nappage mis par vos soins.
Le nappage pourras vous être remis le vendredi.
> Service (cocktail/repas) Nous prévoyons 1h de plus pour palier au imprévu.
Au dela sera compté (35€/personnel/heure sup).
> Débarrassage (atelier/couvert/verrerie/nappage) hors table et chaise.
Reste sur table le nappage et le dernier verre servi.
> Kit vaisselle : Assiettes/Couverts/Nappage tissu/Serviettes en papier intissé.
> Pain : Boule individuel, puis baguette tranché en apoint.
> Café et thé : En buffet (pour permetre le débarrassage et l'ouverture de bal).
> Dégustation : Entrée/Plat/Dessert (Selon condition ci-après).

NOS OFFRES NE COMPRENNENT PAS :

> Service des boissons (service/verrerie/logistique).....à partir de 2€/pers.
> Nos forfait boissons.....à partir de 4€/pers.

OPTIONS :

> Serviette tissu blanche.....1€/pers.
> Installation des tables de repas.....à prévoir ou sur devis

PERSONNEL

L'EQUIPE :

> 1 responsable réception

Interlocuteur unique suivant le dossier
Réalisation du devis et modifications illimitées
Réalisation de plan d'implantation du cocktail
Réalisation d'un déroulé chronologique du jour J
Présence le jour J pour l'installation et la coordination

> 1 équipe de serveurs

> 1 chef de cuisine et son équipe

Le nombre de serveur peut être revu à la hausse sous réserve d'une visite de site et si celui-ci nous impose des contraintes de service ou d'accès difficile ou de mise en place exceptionnelle avec une facturation supplémentaire sur la base de 35€/personnel/heure

LA TENUE :

> Serveur

Pantalon noir
Chemise noire
Noeud papillon rouge

> Cuisinier

Pantalon noir
Veste noire
Béret gris

SERVICE DES BOISSONS

Ce service ne vous sera pas facturé si vous choisissez un de nos forfaits boissons

CETTE OFFRE COMPREND:

un prix forfaitaire par personne **basé sur le nombre d'adultes** sera appliqué pour le **service**, , **leur glaçage** si nécessaire, leurs **manipulations**, leur **ouverture**, la **verrerie associée (2/3 verres /personnes pour pallier la perte)**, le **nettoyage de la verrerie** et la **remise dans leur carton d'origine** pour contrôle. Ceci, quelles que soient le nombre de bouteilles et le type de boissons servies.

CETTE OFFRE NE COMPREND PAS :

le **stockage** et le **rafraîchissement en amont**, ni la **livraison sur le site de réception**, ni la gestion de **l'évacuation des bouteilles vides**.

Apéritif et/ou vin d'honneur

> Service au bar (service au bar/verrerie/logistique).....2€/pers.

> Service passage invité (service passage parmi les invités/verrerie/logistique)...5€/pers.

Repas

> Service bouteille posé sur table (bouteille posé sur table/verrerie/logistique).....2€/pers.

> Service au verre (service parmis les invités à table/verrerie/logistique).....5€/pers.

si vous ne trouvez pas votre bonheur dans notre cave nous pouvons commander la cuvée de votre choix chez nos partenaires

Forfait gestion + prix coutant de la bouteille

DÉGUSTATION

Afin de préparer au mieux votre évènement, nous vous proposons de réaliser une dégustation où vous pourrez découvrir votre selection de plats retenus (hors apéritif et plateau de fromage).
Vous pourrez aussi tester votre selection de vins et de boisson cocktail.
Les dégustations sont réalisées au mois d'octobre, novembre, janvier, février, mars.

Cas 1 - dégustation avant signature du devis

Les frais de participation sont de 50€ TTC par personne.
Cette facturation sera transformée en "avoir", dans la limite de 300€ d'avoir sur votre facture finale si vous réalisez ensuite votre réception avec notre Maison.

Pour confirmer votre dégustation, il vous sera demandé de nous régler vos frais de participation par chèque, au plus tard 10 jours avant la date de dégustation retenue. C'est la réception de votre règlement qui confirme la réservation de votre dégustation.

Cas 2 - dégustation après signature du devis

Aucun frais ne vous sera demandé dans la limite des tranches de gratuité.
Pour les autres participants, les frais de participation sont de 50€ TTC par personne.

Pour confirmer votre dégustation, il vous sera demandé de nous confirmer la date par mail au plus tard 10 jours avant la date de dégustation retenue.

TRANCHES DE GRATUITÉ

> Réception de 50 à 75 personnes : 2 offertes
> Réception supérieure à 75 personnes : 6 offertes

NOS ENGAGEMENTS

Une démarche environnementale

- *Vaisselle et emballages biodégradables*
- *Produits d'entretient écolabalisées*
- *Tri des déchets*
- *Économies d'eau et d'énergie*

Une insertion dans nos gammes

- *Produits locaux*
- *Bio*
- *Pèche responsable*
- *Label rouge*

LEXIQUE

Pour vous aider dans vos choix nous avons créé des icons

- *Nouveauté*
- *Best seller*
- *Coup de coeur des chefs*
- *Personnalisable*

APÉRITIF

TARIF APÉRITIF

mini 75 pers. *en dessous le tarif sera majoré*

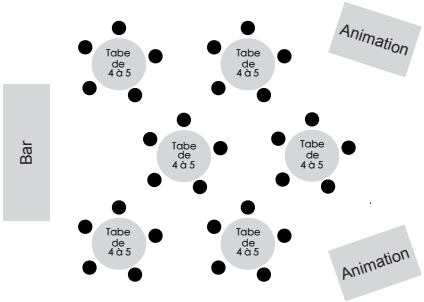
Apéritif « Dynamique »

Quelques mange-debouts sont répartis dans l'espace.

Les boissons se trouvent au bar.

Le bar à tartiner et les animations culinaires sont réparties en stand atelier.

Les plateaux amuse-bouches et planches sont répartis sur le bar les animations et les mange-debouts.



Nous comptons les enfants en 1/2 portion 1/2 tarif pour l'apéritif

Vin d'honneur
sans service
Plateau

Vin d'honneur 5 pièces - env. 1h - 6€
2 Chouquettes / 2 Mini broyers
1/8 tourneau

Apéritif
sans animation
«Classique»
Service repas et vaisselle compris

Apéritif 6 pièces - env. 30min - 12€
6 pièces amuses bouches

Apéritif 12 pièces - env. 1h30 - 16€
6 pièces / 1 bar de bocaux à partager

Apéritif
avec animation
«Classique»
Service repas et vaisselle compris

Apéritif 13 pièces - env. 1h30 - 19€
6 pièces / 1 animation
1 bar de bocaux à partager

Apéritif 14 pièces - env. 2h - 22€ ★
6 pièces / 2 animations
1 bar de bocaux à partager

Apéritif 15 pièces - env. 2h30 - 28€
6 pièces / 3 animations
1 bar de bocaux à partager

Apéritif 16 pièces - env. 3h - 32€
6 pièces / 4 animations
1 bar de bocaux à partager

Peut remplcaer l'entrée

BOCAUX A PARTAGER

Servi sur un arbre en bois avec du pain tranché

MADE IN VÉGÉ (x6)..... ★

Bâtonnets de carottes / Tomate cerise / Bouton de chou fleur / Radis boulle / Batonnets de concombres / Tapenade d'olives

MADE IN FRANCE (x8)..... +2€

Dès de comté / Tapenade d'olives / Mini rillons / Rillettes de thon maison
Bâtonnets de carottes et concombres / Tomate cerise / Bouton de chou fleur / Radis boulle

MADE IN FRANCE (x12)..... ♥ +5€

Dès de chèvre - Ferme du Maras / Mini rillons - Frassier
Rillettes de canard au foie gras - DD du Pwatoo / Mini saucisson - Baie des Champs
Tomate cerise - Grirard primeurs / Rillettes de truite - Pisciculture du Talbat

MADE IN POITOU (x12)..... +8€

Rillettes de canard / Mini saucisson / Dès de chèvre / Dès de comté
Bâtonnets de carottes / Batonnets de concombres / Tomate cerise
Rillettes de thon maison / Chou fleur / Radis / Rillettes de saumon maison / Tapenade d'olives

PIECES AMUSES BOUCHES

Les pièces présentées ci-dessous le sont à titre d'information.
Nous travaillons en effet au rythme des saisons et des créations de nos chefs.
Accordez leur votre confiance pour un panachage réussi en saveurs et en couleurs.

CLASSIQUE (6 pièces végétales).....

- Exemple :

Blinis houmous pavot / Gaspacho tomates / Brochette tomate cerise mozzarella
Wrap fromage frais poivrons confits / Cake tomate basilic feta / Verrine de betteraves....

TENDANCE (6 pièces panaché - 2 végétales / 2 viandes / 2 poissons)..★.....+3€

- Exemple :

Blinis houmous pavot / Verrine betteraves, pépites de chèvre / Wrap de poulet fromage frais
Brochette de chorizo ossau iraty / Cannelé thon, tomate et basilic / Croc crabe mayo estragon....

CHIC (6 pièces locales).....+6€

- Exemple :

Mini burger filet mignon ketchup basque - Baie des champs / Wrap de poulet - La ferme Bidaud
Mini burger de truite fromage chèvre - Talbat - Maras
Pomme de terre grenaille fromage frais canard fumé - Chez Morille
Verrine betterave - Girard Primeurs / Brochette chorizo ossau iraty - Baie des champs

ULTRA-CHIC (6 pièces hautes de gamme sur mesure).....+9€

- Exemple :

Mini burger foie gras figue / Effeuillée de Saint Jacques au beurre de citron confit
Tartare aux deux magrets et agrumes citron caviar / Tataki boeuf wasabi sésame
Risotto de panais à la crème de truffe / Panna cotta pomme fenouil et langoustine....

Possibilité de pièce supplémentaire sur demande

LES ANIMATIONS

CLASSIQUE

Plancha de légumes
Carotte curry citron vert/Poivron à la thaï/Pomme de terre grenaille aux épices cajun

Gauffre de légumes ♥
Gauffre de patate douce et chantilly de fromage

TENDANCE ..... +2€

Oeufs toqués (choisir 1 pièces) ★
Cuits minute en flottaison au bain-marie

Chorizo/Saumon/Jambon fumé/Canard séché/Asperge verte/Foie gras

Jambon
Chiffonnade de jambon Serrano 24 mois réalisée en direct (environ 3 pièces/pers.)

Saumon
Accompagnés de blinis, crème ciboulette salée

Découpe devant vos invités de saumon infusé à la bettrave (environ 2 pièces/pers.)

CHIC ..... +4€

Plancha de viande
Poulet curry citron vert/Boeuf mariné à la thaï/Filet mignon aux épices cajun

Plancha de poisson ★
Gambas au beurre de vanille/St Jacques au chorizo/Chipirion aux piment d'Espelette

Foie gras
Tartinade de foie gras et pains assorties (environ 2 pièces/pers.)

ULTRA-CHIC ..... +6€

Rossini
Demi burger cuits minute sur la plancha

Boeuf, foie gras, sauce truffé, pain brioché

Hot hommard ♥
Demi hotdog cuits minute sur la plancha

Queue de hommard, mayonaise au wasabi, citron caviar, pain hot dog

Truffe (choisir 1 pièces)
Risotto de panais à la crème truffé et truffe fraiche rapée

Envie d'originalité ?
Spider papa
Toile de barbe à papa aux insectes
Molitors / Grillons / Buffalo / Criquets

BOISSON APÉRITIF

1 verre = 12.5cl

Vert caraïbe

FORFAITS BOISSONS APÉRITIF

Possibilité de panacher les cocktails et les vins

COCKTAIL

Cocktail classique

3 verres / personnes en libre service en fontaine.....3€
4 verres / personnes en libre service en fontaine.....4€

Sangria *(vin rouge, orange, cannelle, pomme)*
ou
Rosé pamplemousse *(vin rosé, pamplemousse)*
ou
Kir *(vin blanc, sirop)*

Cocktail tendance (fumant à la neige carbonique) ★

3 verres / personnes au bar.....6€
4 verres / personnes au bar.....8€

Vert caraïbes
(vin blanc, jus d'ananas, curaçao bleu, perrier)
ou
Sexy peach ✚
(vin rosé, thym, sirop de peche, citron vert, perrier)
ou
Mojito bombonne
(rhum ambré, soda mojito, menthe, citron vert)
ou
Punch planteur
(rhum ambré, orange, orange sangine, ananas, vanille)
ou
Rouge passion ♥
(rhum ambré, jus fraise, framboise, passion, perrier)

Cocktail chic

3 verres / personnes au bar.....7.50€
4 verres / personnes au bar.....10€

Lagon bleu *(pétillant, curaçao bleu, citron vert)*
ou
Kir pétillant *(pétillant, sirop)*
ou
Spritz *(proscedo, apérol, perrier)* ♥

Cocktail champagne

2 verres / personnes au bar.....10€
3 verres / personnes au bar.....15€

Soupe de champagne
(champagne, mandarine impériale, citron vert, sirop de canne)

VINS

3 verres / personnes servi au bar

Gamme classique.....6€
Gamme tendance.....9€

PÉTILLANT

3 verres / personnes servi au bar

Gamme classique.....6€
Gamme tendance.....9€
Gamme chic.....12€
Gamme utra-chic.....22€

BIERE

Tireuse à bière Bellefois.....160€/fût

posé sur le buffet en libre service - facturation au fût ouvert

Bière blonde Belge
Fût de 30l. (Environ 100 bières)

Tireuse à bière La Nobilienne.....100€/fût

posé sur le buffet en libre service - facturation au fût ouvert

Bière blonde artisanale de Nouaillé-Maupertuis-
Fût de 18l. (Environ 60 bières)

Tireuse à bière V&B.....120€/fût

posé sur le buffet en libre service - facturation au fût ouvert

Bière blonde Belge
Fût de 30l. (Environ 100 bières)

SOFT

Possible en WarmUp 16h-17h pour vos cérémonie laique

Warm-up.....2€

2 verres / personnes en bonbonnière posé sur le buffet en libre service

Citronnade *ou* Virgin mojito *ou* Cocktail de jus

Soft apéritif.....1€ ou Offert si vous prenez un de nos forfaits boissons
1 verre / personnes servi en bar
Eaux / Jus de fruits / Cola

NOTRE CAVE

Possibilité de panaché les gammes et les couleurs

LES VINS

> Les blancs

classique

Sec - Chardonnay - La Rotessierie - Haut-poitou

tendance

Sec - Pouilly fumé - Val de Loire
Sec - Pinot gris - Alsace
Sec - Chablis - Bourgogne
Fruité - Tariquet Premières Grives - Sud-Ouest ⭐
Fruité - UBY N°4 - Sud-Ouest ❤
Fruité - Flying Solo - Languedoc-Roussillon
Fruité - Blanc d'hiver - Ampélidaé
Moelleux - Côteaux du Layon - Val de loire
Moelleux - Monbazillac - Sud-Ouest

> Les rosés

classique

Cuvée Fraîcheur - La Rotessierie - Haut poitiou ❤

tendance

Cabernet d'Anjou - Val de Loire
Rosé Piscine - Provence
Fruité - M de Minuty - Provence
Gérard Bertrand Gris Blanc - Pays d'oc
Le Plaisir Mas Amiel bio - Roussillon

> Les rouges

classique

La Poitevine - La Rotessierie - Haut poitou

tendance

Saint Nicolas de Bourgueil - Val de loire
Alias Pinot Noir bio sans sulfite - Ampelidae ❤
Rasteau - Vallée du Rhône
Côtes de Blaye - Bordeaux

LES BULLES

classique

Coeur Pétillant blanc - Rotessierie - Haut-poitou
Tendance rosé - La Rotessierie - Haut-poitou

tendance

Moscato rosé Mia Freixenet - Espagne
Prosecco Corner - Italie ⭐
Vouvray - Touraine
Freixenet Gran Cordon Negro - Espagne

chic

Champagne Veuve Pelletier
Champagne Nicolas Feuillatte
Champagne Veuve Pelletier rosé

ultra-chic

Champagne Mumm Cordon Rouge brut ❤
Champagne Veuve Clicquot brut
Champagne Mumm Cordon Rouge brut rosé
Champagne Veuve Clicquot brut rosé

BIG BAG

classique

5L - Rouge La Poitevine - Rotessierie - Haut poitou
5L - Rosé faicheur - Rotessierie - Haut poitou ❤
5L - Blanc Chardonnay - Rotessierie - Haut poitou

tendance

5L - UBYCUB Rouge léger & fruité
5L - UBYCUB Rosé frais & fruité
5L - UBYCUB Blanc sec & fruité
5L - UBYCUB Blanc doux & fruité ❤

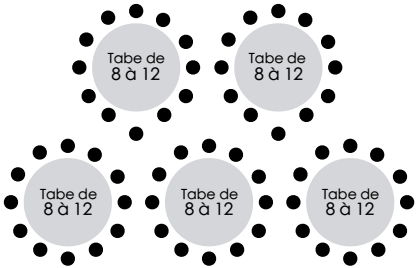
REPAS A L'ASSIETTE

Repas à l'assiette
« Raffiné»

En repas à l'assiette, vos convives sont placés autour de tables dressées de 8 à 12 personnes avec la possibilité d'une table d'honneur.

Ce sont nos serveurs qui servent les plats à votre place.

De ce fait, vos convives apprécient leur repas assis après un apéritif debout.



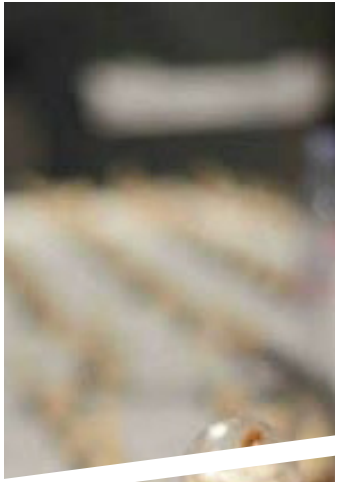
LES +

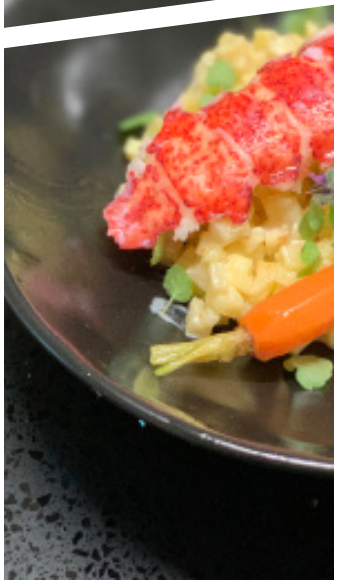
Menu enfant (entre 5 et 12 ans)

mini 15 enfants.....17€/enfant

Dès de melon
Filet de poulet et purée de pdt
Muffin au chocolat

En dessous de 10 enfants nous réalisons les «menu 1/2 portion» à 1/2 tarif





TARIF REPAS ASSIS

mini 75 pers. *en dessous le tarif sera majoré*

Apértif
avec animation
«Classique»
Service repas et vaisselle compris

Apéritif 13 pièces - env. 1h30 - 18€
6 pièces / 1 animation
1 bar de bocaux à partager

Apéritif 14 pièces - env. 2h - 22€
6 pièces / 2 animations
1 bar de bocaux à partager

Apéritif 15 pièces - env. 2h30 - 28€
6 pièces / 3 animations
1 bar de bocaux à partager

Peut remplacer l'entrée

+

Repas à l'assiette
«Classique»
Service repas et vaisselle compris

Menu - 34€
Plat / Dessert

Menu - 37€
Plat / Fromage / Dessert

Menu - 39€
Entrée / Plat / Dessert

Menu - 41€
Mise en bouche / Plat / Fromage / Dessert

Menu - 42€
Entrée / Plat / Fromage / Dessert

OPTIONS

Fromage fournis par le client
-1€
Dessert fournis par le client
-2€

Tiramisu de tomate

Foie gras chutney mangue

Mise en bouches

CLASSIQUE (en bocal)

Lait de coco tiède huile et graines de sésame
Velouté de sous-bois truffé et sommité
Ratatouille froide épicée huile de noisette
Gaspacho de tomate, chantilly de feta

TENDANCE +1€

Oeuf toqué au foie gras sur lit de foin ★
Tartare aux deux magrets aux agrumes en coquille d'huitre
Beurre d'oeuf aux piment d'espelette ♥
Tataki de boeuf à la thaï et huile de sésamme

Entrées

CLASSIQUE (en bocal)

Tiramisu de tomate à la chantilly mascarpone salée et sa tuile de jambon fumé ★
Mille feuille de betteraves, nuage de chèvre frais à l'huile de truffe, éclats de noisettes torréfiées
Cappucino froid de cèpe, oeuf parfait et dès de foie gras

TENDANCE (en bocal) +2€

Chessecake de saumon fumé au mascarpone
Panna cotta de maïs canard fumé foie gras, cives et pop corn ♥
Burrata à l'huile de truffe et tomate cerise roties ⊕

CHIC +4€

Effeuillé de tartare de st jacques au beurre de citron confit et mousseline d'avocat
Tiramisu d'asperge verte et sashimi de saumon infusé à la betterave
Lingot de foie gras chutney mangue poivron et pain brioché

ULTRA-CHIC +7€

Sashimi de saumon à la betterave / Maki de foie gras au canard fumé / Effeuillé de st jacques ⊕
Demi queue de homard mayonaise au wasabi et citron caviar
Ballotine de saumon fumé au fromage frais / Maki de foie gras au canard fumé
Langoustine au beurre de vanille, lit de pomme et fenouil, coulis carotte & gingembre

Plats

Possibilité de garniture supplémentaire pour 2€/garniture

CLASSIQUE

Ruban de volaille sauce vin jaune, mousseline de petit pois, oignons rouge pickles

Filet mignon sauce kiwi, mousseline de carotte, pickles de brocolis ♥

TENDANCE ..... +3€

Ruban de magret de canard ketchup péquillos, mousseline de patate douce et panais confit ★

Pavé de veau sauce maïs, écrasé de pomme de terre olive et cébette et tomates séchées

Dos de cabillaud, sauce chorizo, mousseline de choux fleur, crumble verdé

CHIC ..... +7€

Grenadin de veau sauce morille, mousseline de panais, salsifis au café, mini carotte confite

Dos de saumon, jus de cresson, mousseline de céleri, fenouil confit et mini poireau brûlé ⊕

Filet de boeuf jus crémé girolle, purée de pdt violette, tomates cerise rôtie au four, asperges verte

Les sauce et les garnitures son interchangeable dans les même gammes

ULTRA-CHIC ..... +15€

Queue de homard sauce foie gras thaï pétale de fleur
Risotto de panais, mini carotte confite au beurre et radis rose en pickles

Chateau filet de boeuf sauce foie gras truffé ♥
Ecrasé de ratte truffé, mini carotte confite au beurre, champignons des bois, oignons rouge pickles

Saint jacques contisé au citron confit, jus l'algues idoé
Risotto de sarrasin, mini carotte confite au beurre salé, champignons des bois, betterave pickles

Chantilly de chèvre

Plateau 5 fromages au choix

Pause glacée ..... +2€

Agrumes sorbet citron crémant / Trou normand / Vodka Yuzu
Pamplemousse rosé pétillant / Citron vert limoncello / Melon pineau charentais

Fromages

CLASSIQUE

Plateau posé sur table 3 fromages

Même assiette que le plat et servi avec mesclun vinaigré en saladier posé sur table

Brie/Comté/Chèvre cendré

TENDANCE (en bocal) ..... +1€

Nuage de comté en trois textures et pousse de poireaux ⭐
Chantilly de chèvre miel noix et roquette ❤️
Cube de brie de Meaux, crème alverdé et tuile au sésame
Crème brulé d'ossau iraty au piment d'espelette et confiture de cerise noire
Nougat de chèvre aux fruits secs panné à la ciboulette ⊕

DUO (en bocal) ..... +2€

Chantilly de chèvre miel noix et roquette et rondelle de chèvre cendré brut
Crème brulé d'ossau iraty confiture de cerise noire et triangle d'ossau iraty brut

CHIC ..... +4€

Plateau posé sur table 5 fromages au choix

Nouvelle assiette et servi avec mesclun vinaigré en saladier posé sur table

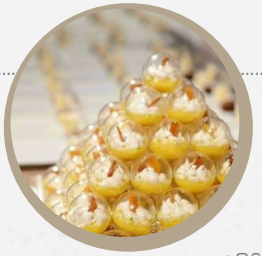
Les chèvres : Chabichou - Sainte Maure - Crottin de chavignol - Rocamadour
Les pâtes pressées cuites : Comté - Gruyère - Emmental - Abondance
Les pâtes pressées non cuites : Cantal - Tomme de Savoie - Ossau Iraty
Les pâtes molles à croûte lavée : Pont l'Evêque - Epoisses - Livarot
Les pâtes molles et à croûte fleurie : Camembert - Brie - Neufchâtel - St Félicien
Les pâtes persillées : Fourme d'Ambert - Roquefort - Bleu d'Auvergne

ULTRA-CHIC ..... +6€

Piece montée de 4 fromages (mini facturer 100pers.) 9kg soit 120 pers

Neufchatel 200g Tomme chèvre 1kg700 Tomme brebis corse 2,5kg Brie de Meaux 3kg

Desserts



CLASSIQUE

Macaron géant framboise ★

Présenté sur une pièce montée d'arbre en bois avec feu de Bengale

Soit coque de macaron, crème diplomate lègère à la vanille et framboise fraiche

Pavlova fruits exotiques et zestes d'agrumes

Meringue suisse, chantilly Mascarpone et assortiments de fruits exotiques frais

TENDANCE ..... +2€

Pyramide balls géante

Présenté en salle avec feu de Bengale démonté par les mariés en salle en servant directement les convives

1 Ball Géante : 1 dessert revisité, au parfum à choisir en fin de page, en verrine boule et pyramide balls

Éclaire avocat ♥

Présenté sur une planche en bois de 2.50m avec feu de Bengale

Eclair mousseline avocat vanille, fraise fraiche et pipette de passion

CHIC ..... +4€

Pyramide trio mini-balls ★ ✕

Présenté en salle avec feu de Bengale démonté par les mariés en salle en servant directement les convives

3 Mini Balls : 3 mini-desserts revisité, au parfum à choisir en fin de page, en verrine boule et pyramide balls

Choco brownie caramel

Dessert à l'assiette sans présentation en salle

Crémeux choco, Caramel onctueux, Sablé chocolat noir, Chantilly chocolat, Brownie, Cookie

ULTRA CHIC ..... +6€

Café gourmand de 5 mini-desserts (à choisir)

Servie en verrine dresser dans une assiette

5 mini-desserts revisité au parfum à choisir ci-dessous

Ball Cheesecake exotique (Compoté mangue, Sablé pain d'épice, Mousse fromage frais, Brunoise kiwi mangue ananas grenade)

Ball Tarte au citron (Marmelade de citron, Crème citron, Sablé amande, Meringue)

Ball Noisette, vanille framboise (Compoté framboise, Sablé noisette, Ganache chocolat lait, Biscuit noisette, Framboise fraiche)

Ball Choco- brownies (Crémeux choco, Sablé chocolat noir, Chantilly chocolat, Brownie)

Ball Chou de brest (Crémeux praliné, Choux craquelin de Brest, Biscuit noisette, Noisette torréfiée)

Ball Douceur caramel cacahuète (Caramel onctueux, Sablé noisette, Crémeux chocolat, Chantilly caramel, Cacahuète)

Ball Salade de fruit exotique (Ananas, Mangue, Kiwi, Passion, Grenade)

Macaron géant framboise

Pyramide mini-balls

BOISSONS REPAS

1 verre = 12.5cl

FORFAITS BOISSONS REPAS

VINS

bouteille posé sur table

2 verres

Gamme classique.....5€
Gamme tendance.....7€
Gamme chic.....9€
Gamme ultra-chic.....15€

3 verres

Gamme classique.....6€
Gamme tendance.....9€
Gamme chic.....12€
Gamme ultra-chic.....22€

BULLES

bouteille posé sur table

1 coupe de bulles

Gamme classique.....4€
Gamme tendance.....5€
Gamme chic.....6€
Gamme utra-chic.....10€

VINS & BULLES

bouteille posé sur table

2 verres + 1 coupe de bulles

Gamme classique.....6€
Gamme tendance.....9€
Gamme chic.....12€
Gamme ultra-chic.....22€

3 verres + 1 coupe de bulles

Gamme classique.....7€
Gamme tendance.....12€
Gamme chic.....15€
Gamme ultra-chic.....28€

EAUX

bouteille posé sur table

Possibilité de panaché les gammes et les couleurs

Eau carafe.....
Eau plate à volonté en carafe

Eau pétillante plastique.★.....0.5€
33cl en bouteille plastique d'eau pétillante
Carafe d'eau plate

Eaux plastique.....1€
33cl en bouteille plastique d'eau pétillante
75cl en bouteille plastique d'eau plate

Eau pétillante verre.....1€
33cl en bouteille verre d'eau pétillante
Carafe d'eau plate

Eaux verre.....2€
33cl en bouteille verre d'eau pétillante
75cl en bouteille verre d'eau plate

si vous ne trouvez pas votre bonheur dans notre cave nous pouvons aussi commander la cuvée de votre choix

2€/pers. + prix coutant de la bouteille

NOTRE CAVE

Possibilité de panaché les gammes et les couleurs

LES VINS

> Les blancs secs

classique

Sec - Chardonnay - La Rotessierie - Haut-poitou

tendance

Sec - Pouilly fumé - Val de Loire
Sec - Pinot gris - Alsace
Sec - Chablis - Bourgogne
Fruité - Tariquet Premières Grives - Sud-Ouest ★
Fruité - UBY N°4 - Sud-Ouest
Fruité - Flying Solo - Languedoc-Roussillon
Fruité - Blanc d'hiver - Ampélidaé
Moelleux - Côteaux du Layon - Val de loire
Moelleux - Monbazillac - Sud-Ouest

chic

Fruité - Mas Amiel Vertigo Bio - Roussillon
Fruité - M de Minuty - Provence
Pellé Morogues - Menetou-Salon
Moelleux - Sauterne - Bordeaux
Moelleux - Jurançon - Sud-Ouest

ultra-chic

Sec - Puligny-Montrachet - Côte de Beaune
Moelleux - Pacherenc du Vic-Bilh - Sud-Ouest

> Les rouges

classique

Tendre - La Poitevine - La Rotessierie

tendance

Tendre - St Nicolas de Bourgueil - Loire
Charnu - Côtes du Couchois - Bourgogne
Charnu - Alias Merlot bio Ss - Ampelidae
Charnu - Rasteau - Rhône ★
Charnu - Faugères - Roussillon
Robuste - Saint-Joseph - Rhône
Robuste - Côtes de Blaye - Bordeaux
Robuste - Tautavel - Roussillon

chic

Tendre - Brouilly - Beaujelais
Charnu - Mas Amiel Vertigo - Roussillon
Charnu - Chateauneuf du pape - Rhône
Robuste - Givry - Bourgogne

ultra-chic

Robuste - Saint-Emilion - Bordeaux
Robuste - Pessac-Léognan - Bordeaux
Robuste - Côte-Rôtie - Vallée du Rhône
Robuste - Pommard - Borgogne

> Les rosés

classique

Sec - Rosé - La Rotessierie
Fruité - Cuvée Fraîcheur - La Rotessierie

tendance

Sec - Rosé Piscine - Provence
Sec - Gérard Bertrand Gris Blanc - Pays d'oc
Fruité - Cabernet d'Anjou - Val de Loire
Fruité - M de Minuty - Provence
Fruité - Le Plaisir Mas Amiel bio - Roussillon

LES BULLES

classique

Coeur Pétillant blanc - Rotessierie - Haut-poitou
Tendance rosé - La Rotessierie - Haut-poitou

tendance

Moscato rosé Mia Freixenet - Espagne
Prosecco Corner - Italie ★
Vouvray - Touraine
Freixenet Gran Cordon Negro - Espagne

chic

Champagne Veuve Pelletier
Champagne Nicolas Feuillatte
Champagne Veuve Pelletier rosé

ultra-chic

Champagne Mumm Cordon Rouge brut
Champagne Veuve Clicquot brut
Champagne Mumm Cordon Rouge brut rosé
Champagne Veuve Clicquot brut rosé

Sec :
Apéritif - Viande blanche - Poisson
Fruité :
Apéritif - Viande blanche - Fromage lèger
Moelleux :
Foie gras - Fromage fort

Tendre :
Apéritif - Viande blanche - Poisson
Charnu :
Viande blanche et rouge - Fromage lèger
Robuste :
Viande rouge - Gibier - Fromage fort

NUIT

FORFAITS NUITS

Facturaction pour 50 pers. mini

BAR

Bar à cocktail.....10€
1 barman pendant 3h
2 verres / personnes
1 cocktail au choix & boissons soft
Mojito, Caïpirinha, Spritz, Cuba Libre, Pina Colada, Cosmopolitan, Margarita

Bar de nuit.....8€
1 barman pendant 3h
2 verres / personnes
3 alcool fort au choix & boissons soft
Whisky , Gin, Rhum, Vodka, Cognac

BIERE

Tireuse à bière.....40€/fût
facturation au fût ouvert
Bière Leffe
Fût de 6l. (Environ 20 bières)

Tireuse à bière.....72€/fût
facturation au fût ouvert
Bière blonde artisanale de Nouaillé-Maupertuis
Fût de 18L. (Environ 60 bières)

Tireuse à bière pro.....150€/fût
facturation au fût ouvert
Bière artisanale de Bellefois
Fût de 30l. (Environ 100 bières)

BULLES

bouteille posé sur buffet
2 coupe de bulles
Gamme classique.....4€
Gamme tendance.....5€
Gamme chic.....12€

SOFT

Soft nuit.....1€
servi à volonté en buffet
Eaux/Jus de fruits/Cola

JUSTE SERVICE

Barman.....350€
1 barman pendant 3h
Verrerie pour 50 personnes

LENDEMAIN

mini 50 pers.

Plateau froid

Sans service et vaisselle

Entrée
Duo de salades composées
du moment

Plat froid
Terrine de campagne / Rillettes
Rôti de porc / Rôti de boeuf

Plateau 2 fromages
Brie
Chèvre

Dessert
Crumble de pommes

KIT VAISSELLE 2€/pers.

15€

mini 50 pers.

Plateau brunch

Sans service et vaisselle

Sucré
Mini viennoiseries
Muffins / Pancakes / Brioche
Confitures / Pate à tartiner
Salade de fruits
Cheesecake

Salé
Salade composée du moment
Rôti de porc
Rôti de boeuf
Saumon fumé et blinis
Brie / Chèvre

20€

mini 75pers.

Jambon à la broche

Avec service et vaisselle

Entrée
Duo de salades composées
du moment

Plat chaud
Jambon à la broche
Pomme de terre grenaille

Plateau 2 fromages
Brie
Chèvre

Dessert
Crumble de pommes

30€

mini 75 pers.

Brunch

Avec service et vaisselle

Repas
Oeufs brouillés
Lard
Saucisses fumé
Haricot rouge
Saumon fumé et blinis
Mini viennoiseries
Muffins / Pancakes / Brioche
Confitures / Pate à tartiner
Brie / Chèvre
Salade de fruits
Cheesecake

Boissons
Eau plate et gazeuse
Café / Thé
Jus de fruits

35€

mini 75 pers.

Garden party

Avec service et vaisselle

Tartinade
Olives / Caviar d'aubergine
Rillettes de Thon fromagère

Planche de charcuterie
Chiffonade de jambon sec
Rillettes de canard

Grillade
Brochettes
Canard / Poulet / Boeuf
Pomme de terre grenaille

Planche de fromage
Comté
Tomme de savoie

Dessert
Salade de fruit exotique
Cheesecake

40€

Nappe de la veille

FORFAITS BOISSONS LENDEMAIN

VINS

bouteille posé sur table

2 verres

Gamme classique.....4€
Gamme tendance.....5€
Gamme chic.....8€
Gamme utra-chic.....14€

3 verres

Gamme classique.....5€
Gamme tendance.....7€
Gamme chic.....11€
Gamme ultra-chic.....20€

VINS & BULLES

bouteille posé sur table

2 verres + 1 coupe de bulles

Gamme classique.....5€
Gamme tendance.....7€
Gamme chic.....11€
Gamme ultra-chic.....20€

3 verres + 1 coupe de bulles

Gamme classique.....6€
Gamme tendance.....8€
Gamme chic.....14€
Gamme ultra-chic.....25€

BIG BAG

big bag posé sur le buffet en libre service

3 verres

Gamme classique.....3€
Gamme tendance.....4€

5 verres

Gamme classique.....4€
Gamme tendance.....5€

BIERE

Tireuse à bière.....40€/fût

Facturation au fût ouvert

Bière Leffe

Fût de 6l. (Environ 20 bières)

Tireuse à bière pro.....150€/fût

Facturation au fût ouvert

Bière artisanale de Bellefois

Fût de 30l. (Environ 100 bières)

1.50€/pers. + prix coutant de la bouteille

si vous ne trouvez pas votre bonheur dans notre cave nous pouvons aussi commander la cuvée de votre choix

La cuisine des Chefs
Traiteur événementiel

Site lacuisinedeschefs.fr

Mehdi
Directeur fondateur
Tel 06.52.47.55.44
Mail mehdi@lacuisinedeschefs.fr

Margot
Responsable de réception
Tel 07.68.13.40.06
Mail margot@lacuisinedeschefs.fr