CARTE DES RECEPTIONS

A votre Goût TRAITEUR

« Des réceptions à votre goût »

avotregout.fr
Tél : 02 32 54 01 91

Fort de mes 12 années d'expérience en restauration traditionnelle, j'ai décidé de créer ma société de traiteur en 1998 afin de vous proposer ma cuisine dans le lieu de votre choix.

Le Mariage et toutes les réceptions que chacun organise sont des évènements que l'on souhaite offrir à nos hôtes et qui doivent être inscrit dans leurs souvenirs.

C'est pourquoi, je suis à vos côtés afin d'organiser cette réception personnalisée et qui restera inoubliable.

Par mon savoir-faire et mon expérience, mes équipes et moi-même vous accompagnerons dans l'organisation et la réalisation de cette formidable journée dans le lieu de votre souhait.

Je reste à votre écoute pour créer le menu **« A VOTRE GOUT »,** afin de faire de votre événement un moment d'exception.

Qualité et disponibilité, tels sont mes maîtres mots pour que vous profitiez de vos convives en ce jour exceptionnel.

Mickaël Brielles

S O M M A I R E

VIN D'HONNEUR	Page	3
MENUS	Page	8
MENUS VEGETARIEN	Page	12
BUFFETS FROIDS	Page	13
BUFFET CHAUD	Page	14
DESSERTS	Page	15
TRANQUILITE DES PARENTS	Page	17
REPAS – BOISSONS	Page	18
FORMULES SOIREE	Page	19
ORGANISATION-LOGISTIQUE	Page	20
LE LENDEMAIN – BRUNCH	Page	21
LE LENDEMAIN – BAR A SALADE	Page	23
LE LENDEMAIN – ROTISSERIE	Page	24
BOISSONS ET AUTRES OPTIONS	Page	25
LOCATION DE MATERIEL	Page	26
CONDITIONS DE VENTES	Page	27

VIN D'HONNEUR

Cocktail «DE BIENVENUE» (sucré) : 6 pièces
(*Chouquettes, cake et brioche tranchés, brochette de fruits)*

Formules prévues pour les invités supplémentaires
(comprend : le nappage, le personnel de service)

Cocktail « MUSCADE » : 6 pièces dont 1 atelier

Cocktail « CURRY » : 10 pièces dont 1 atelier

Cocktail «ENFANTS» : 6 pièces
(3 feuilletés, 1 brochette jambon emmental, 1 navette saumon fumé, 1 sandwich rillettes)

VIN D'HONNEUR – AUTRE

ATELIERS (supplémentaire) :
cuisinés devant vos convives (minimum 2 pièces/pers)

. Atelier Foie Gras maison, pains variés et chutney de pommes et de mangue

. Découpe de Jambon

. Crostini décliné sous 2 variétés (guacamole, tomate confite et féta)

. Plancha de crevettes et St Jacques à la citronnelle

. Plancha brochette de volaille au gingembre et porc marinée au soja

. Découpe de saumon gravelax devant les invités, crème ciboulette et tartines

. Saumon fumé maison découpé devant les invités et son blinis

Ces tarifs comprennent : service, verrerie et nappage tissu
(hors boissons)

VIN D'HONNEUR – LES BOISSONS

LES BOISSONS AVEC ALCOOL

CHAMPAGNE (1 bouteille pour 3 pers)

PETILLANT (Blanc de Blanc + crème de cassis) (1 bte pour 3 pers.)

SOUPE CHAMPENOISE (blanc de blanc)
SOUPE CHAMPENOISE (champagne)

KIR NORMAND (cidre et crème de cassis)

PUNCH / SANGRIA (présenté en fontaine à boisson avec robinet)
(1 litre pour 3 pers.)

LES BOISSONS SANS ALCOOL

(présentées en fontaine à boisson avec robinet)
(1 litre pour 4 pers.) :

. APPLE ROSE
jus de pomme, sirop de framboise, citronnade

. PUNCH
jus d'orange, jus d'abricot, jus d'ananas, sirop de sucre de canne, jus de passion

. MULTI FRUITS .
jus d'orange, jus d'ananas, jus de mangue

. FORFAIT SOFTS
(eau plate, eau gazeuse, jus d'orange, coca cola, jus de pomme local)

. BOISSONS DE BIENVENUE
Comprenant : 1 verre à jus, eau plate, eau gazeuse, citronnade, jus de pomme fermier

Je reste à votre disposition pour toute demande particulière

VIN D'HONNEUR – PIECES SALÉES

PANIER DE LEGUMES CRUS

(radis, tomates cerises, concombre, chou-fleur, carotte)

Sauce : Curry et fromage blanc à la ciboulette

LES PIECES FROIDES :

. Biscuit de parmesan, oignon confit et chorizo
. Biscuit salé à la noisette, compotée d'échalote au Banyuls et foie gras
. Biscuit de parmesan, confiture d'échalote au cassis et magret fumé
. Brochette de canard à l'abricot
. Brochette de carotte et rillettes de saumon
. Brochette de crevette au chorizo
. Brochette de crevette marinée au soja et citronnelle
. Brochette de croustillant polenta foie gras et figue
. Brochette de cube de poire rôtie au gingembre et magret fumé
. Brochette de saumon mariné et tomate confite
. Brochette de volaille au gingembre et citron vert, poivron rôti
. Brochette de volaille aux épices tandoori et courgette
. Brochette tomates confites et mozzarella
. Brochette de tomme et fruit sec
. Canapé de magret fumé au chèvre et miel
. Canapé de rillettes de saumon et cube de gravelax à l'aneth
. Cannellonis d'aubergine cœur chèvre et chorizo
. Choux farci mousse de saumon
. Cookies salés au chorizo et tomate séchée
. Cuillère de crème de fourme jambon sec et noix
. Cuillère de foie gras, chapelure de pain d'épices
. Cuillère de mousse de carotte et volaille au cumin
. Cuillère de saumon mariné et mangue en tartare
. Demi-sphère de panna cotta au foie gras sur pain d'épices
. Disque de pain polaire, bavarois de lentille corail à la st Jacques
. Financier au poireau et crevette au curry
. Financier boule de chèvre au miel et coppa
. Galette de patate douce, crème de curry et crevette
. Grenaille farcie mousse de saumon à l'aneth et pavot
. Grenaille farcie au thon et ciboulette
. Lingot de pain d'épices, gelée de mangue, foie gras et concassé de pistache
. Lingot de pain d'épices, crème de foie gras, magret fumé
. Mini savarin mousse de poivron et anchois
. Navette au thon et légumes croquants
. Navette crème de roquefort et noix
. Navette de volaille et ananas sauce paprika

. Navette garnie au foie gras et abricot
. Pic de saumon mariné, pickles de radis
. Rouget au caviar d'aubergine
. Sablé parmesan mousse de chèvre et gelée de betterave au basilic
. Tartare de saumon à la citronnelle
. Tartelette de tomate et St Jacques au balsamique
. Toast de foie gras et chutney (suppl. de 1,20 €/toast)
. Tortillas à la volaille, crème de camembert et pomme fruit
. Tortillas au caviar d'aubergine et chorizo

ASSORTIMENT DE WRAPS

. Blanc de volaille, fromage, curry
. Chorizo, piperade
. Crème de chèvre et saumon fumé
. Jambon cru, pesto, mozzarella
. Mousse de chèvre au chorizo
. Piperade et magret fumé
. Ricotta, tomate confite
. Saumon fumé, fromage frais, roquette

CAKES (froids)

. Cake moelleux à la crème d'avocat et crabe
. Cake moelleux au chèvre et saumon fumé
. Cake moelleux aux olives, tomates confites
. Cake farci à la crème de chou-fleur et crevette
. Cake à l'olive mousse de poivron et crevette

ASSORTIMENT DE BRUSCHETTAS

. Caviar d'aubergine et rouget au pistou
. Chèvre au miel et jambon cru
. Légumes provençaux au romarin et parmesan
. Oignon rouge confit à la sauge et maquereau
. Pomme fruit et andouille au camembert

MINIS CASSOLETTES – (en remplacement de 2 pièces de la formule)

. Veau au parfum d'orient et abricot, chapelure fruit sec
. Saumon et légumes à la provençale, crème de homard
. Sole à la normande
. St Jacques et poireaux, crème de moule
. Volaille aux cèpes

LES PIECES CHAUDES :

. Mini cake aux pruneaux et andouille
. Mini feuilleté au chèvre et chorizo
. Mini croque jambon et moutarde à l'ancienne
. Mini croque oignon confit et cheddar
. Brochette de pruneau au lard
. Mini croque au jambon cru et comté
. Mini tartelette oignon confit et foie gras (chaud)

. Gougère
. Fine tartelette aux poireaux et comté
. Mini cake au jambon
. Cake à la provençale
. Grenaille aux poireaux et comté
. Champignon farci au fromage et jambon cru, crumble de tomate et parmesan

. LES FEUILLETES :

. Mini pizza - Mini quiche - Feuilleté saucisse - Mini quiche au chèvre et tomate - Mini quiche au saumon - Mini bouchée à l'escargot - Feuilleté de boudin noir et pommes

LES VERRINES :

. Verrine de guacamole et tomate
. Verrine de concombre et fromage blanc à la menthe
. Verrine de roquette au melon et écrevisse (selon saison)
. Verrine de mousse de poivron, jambon fumé
. Verrine de tartare de légumes et magret fumé
. Verrine de guacamole et crabe
. Verrine de gaspacho
. Verrine de crème parmentière aux crevettes
. Verrine de crème de lentilles au lard et St Jacques
. Verrine de crème de moules et St Jacques
. Verrine de crème de champignons aux herbes du jardin
. Verrine de crème de carotte au cumin et magret fumé
. Verrine de patate douce au gingembre
. Verrine de mousse de fromage et tomate en tartare
. Verrine de crème de potiron et foie gras
. Verrine de crème de carotte, coco et citron Vert
. Verrine de chou-fleur au chorizo

VEGETARIEN :

MENU « PAVOT »

COCKTAIL « MUSCADE» ou« CURRY » (dont 1 atelier au choix)
(comprend : le cocktail, le menu, le pain, le café, le thé)
(Hors : nappage et serviettes tissus blanc, verrerie, vaisselle, personnel de cuisine et de service (*))

ENTREES : *(au choix)*

. Gravelax de saumon maison, crème de citron à l'aneth et blinis, salade croquante
. Superposition de légumes confits au pistou et chèvre, chips de betterave
. Salade gourmande, foie gras maison, magret fumé, haricots verts
. Crémeux d'avocat et légumes parfumés au basilic et crabe lié à l'Américaine
. Tartare de légumes en habit vert aux écrevisses, vinaigrette de tomate au Xérès
. Mousseline de St Jacques, crème de homard, petits légumes à l'estragon
. Foie gras maison et son chutney de pomme, briochette toastée (supp. 4 €)

PLATS : *(au choix)*

. Pavé de saumon, crème de crustacés, poêlée de légumes, chips de lard
. Mignon de porc, crème d'ail au basilic, flan de pomme de terre à la tomate confite, brochette de légumes
. Gigotin de pintade farci aux pommes, sauce cidre, écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, brochette de légumes
. Filet de volaille farci à la duxelle, parfumée à l'estragon, crème de Riesling, gratin dauphinois et brochette de légumes

FROMAGES :

. Assiette de fromages (3 sortes) et salade
OU
. Croustillant de brick au chèvre et figues sur salade

DESSERTS :

. Pièce montée (3 choux par personne)
OU
. Entremets : choix sur la carte des desserts
OU
. 10 Mignardises sucrées par personne
OU
. Pièce montée (2 choux) + Entremets
OU
. Pièce montée (2 choux) + 6 pièces cocktail sucrées

Menu « PAVOT » avec cocktail « MUSCADE » (6 pièces/pers dont 1 atelier)

Menu « PAVOT » avec cocktail « CURRY » (10 pièces/pers dont 1 atelier)

MENU « BADIANE »

COCKTAIL « MUSCADE » ou « CURRY » (dont 1 atelier au choix)

(comprend : le cocktail, le menu, le pain, le café, le thé)

(Hors : nappage et serviettes tissus blanc, verrerie, vaisselle, personnel de cuisine et de service (*))

ENTREES : *(au choix)*

. Superposition de saumon frais et fumé au tartare de mangue, vinaigrette de tomates
. Cannelloni de volaille à l'épinard et gambas, sa salade, vinaigrette de mangue
. Mille feuilles de foie gras maison aux pommes poêlées et magret fumé
. Aumônière croustillante de filet de caille aux épices, légumes de saison mi-cuits parfumés aux agrumes
. Foie gras maison et son chutney de pomme, briochette toastée
. Salade de rouget et mini ratatouille, vinaigrette à l'orange

PLATS : *(au choix)*

. Filet de sole cœur St Jacques, duo de légumes et riz basmati à l'estragon, crème safranée
. Suprême de volaille fermière, jus au foie gras et gratin dauphinois, fagot de haricots verts
. Tournedos de porc à la crème de girolles, gratin de pommes de terre à l'oignon rouge, brochette de légumes
. Filet de pintade à la normande, poêlée de champignons, écrasé de pommes de terre et lard croustillant
. Pastilla de veau confit aux épices et abricots, légumes du moment façon tagine

FROMAGES :

. Assiette de fromages (3 sortes) et salade
OU
. Croustillant de brick au chèvre et figues sur salade

DESSERTS :

. Pièce montée (3 choux par personne)
OU
. Entremets : choix sur la carte des desserts
OU
. 10 Mignardises sucrées par personne
OU
. Pièce montée (2 choux) + Entremets
OU
. Pièce montée (2 choux) + 6 pièces cocktail sucrées

Menu « BADIANE »avec cocktail« MUSCADE » (6 pièces/pers dont 1 atelier)

Menu « BADIANE » avec cocktail « CURRY » (10 pièces/pers dont 1 atelier)

MENU « CORIANDRE »

(comprend : le cocktail, le menu, le pain, le café, le thé)
(Hors : nappage et serviettes tissus blanc, verrerie, vaisselle, personnel de cuisine et de service (*))

COCKTAIL « MUSCADE» ou « CURRY » (dont 1 atelier au choix)

ENTREES : *(au choix)*

. Salade périgourdine au foie gras maison et magret fumé et gésiers confits
. Tartare de légumes et gambas au pistou, sauce vierge
. Cannelloni de saumon et St Maure, salade croquante de légumes au pistou
. Crémeux d'avocat et légumes, crabe juste lié à l'Armoricaine
. Foie gras maison et son chutney de pomme, briochette toastée
. Tartare de légumes et Mangue, St Jacques et crevettes

PLATS : *(au choix)*

. Dos de cabillaud, crumble de chorizo et tomates confites, compotée de poireau au curry, coulis de vin rouge.
. Quasi de veau, crème de girolles, cannelé de pomme de terre et fagots de haricots verts
. Filet de canette aux épices, poêlée de champignons et gratin dauphinois
. Canon d'agneau farci à l'olive et polenta au romarin, tian de légumes
. Tournedos de canard farci à la tomate, jus à l'olive, moelleux de pomme de terre, brochette de légumes

FROMAGES :

. Assiette de fromages (3 sortes) et salade
OU
. Croustillant de brick au chèvre et figues sur salade

DESSERTS :

. Pièce montée (3 choux par personne)
OU
. Entremets : choix sur la carte des desserts
OU
. 10 Mignardises sucrées par personne
OU
. Pièce montée (2 choux) + Entremets
OU
. Pièce montée (2 choux) + 6 pièces cocktail sucrées

Menu « CORIANDRE » avec cocktail « MUSCADE » (6 pièces/pers dont 1 atelier)

Menu « CORIANDRE » avec cocktail « CURRY » (10 pièces/pers dont 1 atelier)

_____

MENU « CURCUMA »

(comprend : le cocktail, le menu, le pain, le café, le thé)
(Hors : nappage et serviettes tissus blanc, verrerie, vaisselle, personnel de cuisine et de service (*))

COCKTAIL – 16 pièces par personne dont 2 ateliers (choix à faire sur la carte cocktail)

PLATS : *(au choix)*

. Pavé de saumon, crème de crustacés, poêlée de légumes, chips de lard
. Filet de sole cœur St Jacques, duo de légumes et riz basmati à l'estragon, crème safranée
. Dos de cabillaud, crumble de chorizo et tomates confites, compotée de poireau au curry, coulis de vin rouge.
. Mignon de porc, crème d'ail au basilic, flan de pomme de terre à la tomate confite, brochette de légumes
. Gigotin de pintade farci aux pommes, sauce cidre, écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, brochette de légumes
. Suprême de volaille farci à la duxelle, parfumée à l'estragon, crème de Riesling, gratin dauphinois et brochette de légumes
. Pastilla de veau confit aux épices et abricots, légumes du moment façon tagine
. Suprême de volaille fermière, jus au foie gras et gratin dauphinois, fagot de haricots verts
. Tournedos de porc à la crème de girolles, gratin de pomme de terre à l'oignon rouge, brochette de légumes
. Filet de pintade à la normande, poêlée de champignons, écrasée de pommes de terre et lard croustillant
. Quasi de veau, crème de girolles, cannelé de pomme de terre et fagots de haricots verts
. Filet de canette aux épices, poêlée de champignons et gratin dauphinois
. Canon d'agneau farci à l'olive et polenta au romarin, tian de légumes
. Tournedos de canard farci à la tomate, jus à l'olive, moelleux de pomme de terre, brochette de légumes

FROMAGES :

. Assiette de fromages (3 sortes) et salade
OU
. Croustillant de brick au chèvre et figues sur salade

DESSERTS :

Pièce montée (3 choux par personne)
OU
. Entremets : choix sur la carte des entremets
OU
. 10 Mignardises sucrées par personne
OU
. Pièce montée (2 choux) + Entremets
OU
. Pièce montée (2 choux) + 6 pièces cocktail sucrées

Menu « CURCUMA » –

MENUS « VEGETARIEN »

(comprend : le cocktail, le menu, le pain, le café, le thé)
(Hors : nappage et serviettes tissus blanc, verrerie, vaisselle, personnel de cuisine et de service (*))

COCKTAIL « MUSCADE» ou « CURRY » (dont 1 atelier=2pièces)

ATELIER : (Crostini décliné sous 2 variétés (guacamole, tomate confite et féta))

ENTREES : *(au choix)*

. Tartare de légumes en habit vert vinaigrette de tomate au xérès parfumé au basilic
. Mille feuilles de chèvre aux légumes confits au pistou
. Cannelloni de courgette au St Maure, râpé de légumes du moment
. Crémeux d'avocat et légumes, chips de betterave, mélange de pousses, crème de tomates
. Feuilleté de champignons, en persillade, crème des bois, croquant de légumes (chaud)
. Duo de melon et d'avocat, vinaigrette à la framboise salade de roquette et pouces d'épinard (selon saison)
. Panacotta de poivron rouge, crumble d'olives et tomates confites

PLATS : *(au choix)*

. Rizotto arborio aux champignons, poêlée de courgette et artichaut, crème de Parmesan
. Farci de courgettes automnale, croustillant de polenta aromatisée au thym et estragon, brochette de légumes,
. Conchiglioni à la toscane gratiné au parmesan, mélange de légumes de saison
. Pavé de saumon aux écrevisses, jus de crustacés, tagliatelles de légumes au pistou

FROMAGES :

. Assiette de fromages (3 sortes) et salade
OU
. Croustillant de brick au chèvre et figues sur salade

DESSERTS :

Pièce montée (3 choux par personne)
OU
. Entremets : choix sur la carte des entremets
OU
. 10 Mignardises sucrées par personne
OU
. Pièce montée (2 choux) + Entremets
OU
. Pièce montée (2 choux) + 6 pièces cocktail sucrées

Menu «VEGETARIEN» avec cocktail« MUSCADE » – (6 pièces/pers dont 1 atelier)

Menu «VEGETARIEN» avec cocktail« CURRY » – (10 pièces/pers dont 1 atelier)

BUFFETS FROIDS

(comprend : le cocktail, le menu, le pain, le café, le thé)
(Hors : nappage et serviettes tissus blanc, verrerie, vaisselle, personnel de cuisine et de service (*))

Buffet « SARIETTE »

Apéritif : 8 pièces/personne
(pain surprise-assortiment de pièces salées - brochette)

. Salade Landaise
. Salade de farfalles à la féta et tomate
. Salade de tomate mozzarella et basilic
. Graines de semoule à l'abricot, emmental, jambon au parfum d'orient
. Assortiment de charcuterie
. Terrine de canard confit au romarin
. Ballottine de saumon à l'estragon
. Suprême de volaille mariné aux épices
. Rôti de porc à l'ananas
. Ballottine de pintade aux légumes

. Plateau de fromages (4 sortes)

. Entremets au choix *(voir liste)* ***ou*** Pièce montée (3 choux par personne)
ou 10 Mignardises sucrées par personne ***ou*** Pièce montée (2 choux) + Entremets
ou Pièce montée (2 choux) + 6 pièces cocktail sucrées

Buffet «SAUGE »

Apéritif : 10 pièces/personne
(pain surprise-assortiment de pièces salées – brochette, verrine)

. Panier de légumes crus et ses sauces
. Salade de riz à l'orange et petits légumes au chorizo
. Mini ratatouille au balsamique et pistou
. Salade saveur Antillaise (pomme de terre, volaille, tomate, oignon, curry, cumin)
. Salade Grec (tomate, concombre, oignons, poivron, féta, menthe)
. Verrine de tartare de saumon et caviar d'aubergine
. Mousseline de St Jacques, sauce homardine
. Gravelax de saumon maison, crème ciboulette
. Suprême de volaille mariné à la moutarde et herbe
. Emincé de bœuf
. Magret de canard rôti au miel et épices

. Plateau de fromages (5 sortes)

. Entremets au choix *(voir liste)* ***ou*** Pièce montée (3 choux par personne)
ou 10 Mignardises sucrées par personne ***ou*** Pièce montée (2 choux) + Entremets
ou Pièce montée (2 choux) + 6 pièces cocktail sucrées

BUFFET CHAUD

(comprend : le cocktail, le menu, le pain, le café, le thé)
(Hors : nappage et serviettes tissus blanc, verrerie, vaisselle, personnel de cuisine et de service (*))

Buffet «THYM »

Apéritif : 10 pièces/personne
(pain surprise-assortiment de pièces salées – brochette, verrine)

. Panier de légumes crus et ses sauces
. Salade de riz à l'orange et petits légumes au chorizo
. Mini ratatouille au balsamique et pistou
. Salade saveur Antillaise (pomme de terre, volaille, tomate, oignon, curry, cumin)
. Salade grec (tomate, concombre, oignons, poivron, féta, menthe)

. Verrine de tartare de saumon et caviar d'aubergine
. Mousseline de St Jacques, sauce homardine
. Gravelax de saumon maison, crème ciboulette

Viande *(au choix)* :

. Sauté de volaille fermière à la Normande
ou
. Mignon de porc aux pruneaux
ou
. Crépinette de canard confit à la sauge, sauce foie gras
ou
. Curry d'agneau
ou
. Sauté de veau au gingembre et coriandre

Garnitures *(au choix):*
. Riz aux épices
. Légumes à la coriandre
. Pommes écrasées aux herbes
. Semoule aux petits légumes
. Poêlée de champignons

. Plateaux de fromages (5 sortes)

. Entremets au choix *(voir liste)* ***ou*** Pièce montée (3 choux par personne)
ou 10 Mignardises sucrées par personne ***ou*** Pièce montée (2 choux) + Entremets ***ou*** Pièce montée (2 choux) + 6 pièces cocktail sucrées

---

DESSERTS – LES ENTREMETS

FEUILLETINE	:	Biscuit au chocolat, croustillant praliné feuilletine, mousse au chocolat noir intense
FANTAISIE BERRY		Croustillant au chocolat blanc feuilletine, biscuit aux éclats de framboise, crémeux framboise & cassis, compotée de cassis framboise, moussa à la griotte
TROIS CHOCOLATS	:	Crumble de cacao, biscuits aux amandes, crémeux au chocolat noir, mousse gianduja, Ganache montée au chocolat blanc
FRAMBOISIER	:	Crème mousseline, Framboises entières fraîches, Génoise imbibée au sirop vanillé
L'OPERA		Biscuit joconde, sirop parfumé au café, crème au beurre café, Ganache au chocolat
SAINT HONORÉ	:	Pâte sucrée, Choux caramélisés, Chantilly mascarpone
EXOTIQUE		Croustillant à l'amande, Biscuit Japonais, Crème brûlée à la pistache, mousse façon panna cotta, gelée de mangue passion
Dacquoise aux fruits		Dacquoise, base crème légère Fruits au choix (selon saison)

DESSERTS – LES TARTES

TARTE :
(pomme, poire …)

TARTE FRUITS DE SAISON :
(fraise, framboise, citron……)

DESSERT – PIÉCES SUCRÉES

. Amandine sur marmelade de mangue
. Assortiment de macarons
. Baba au rhum
. Cake à l'orange
. Cake au chocolat
. Choux au café
. Choux au chocolat
. Choux au Kirsch
. Croûte Normande
. Eclair au café
. Eclair au chocolat
. Financier à la pistache, ganache au chocolat
. Financier ananas mangue
. Financier noix de pécan
. Fondant au chocolat sur son sablé
. Mille feuilles aux fruits de saison
. Mini choux au praliné
. Mini choux chantilly chocolat blanc et passion
. Mini cookies, crème légère et fruits
. Mini crème brûlée
. Moelleux chocolat, crème pistache
. Mousse chocolat
. Sablé au chocolat noir et fleur de sel, mousse pistache
. Tartelette au chocolat au lait et noisette
. Tartelette amandine aux poires
. Tartelette ananas
. Tartelette aux myrtilles et amandine
. Tartelette aux pommes caramélisées
. Tartelette citron meringué
. Tartelette de fraise à la pistache
. Tartelette de framboise au chocolat
. Verrine de crème de tapioca aux agrumes et mangue
. Verrine de fromage blanc confiture d'orange zeste de citron
. Verrine de risotto à la normande
. Verrine de salade de fruits frais au basilic et badiane
. Verrine de Panna cotta à l'Amaretto

TRANQUILLITE DES PARENTS (4 à 11 ans)

. COCKTAIL «ENFANTS» : 6 pièces

(3 feuilletés, 1 brochette jambon emmental, 1 navette saumon fumé, 1 sandwich rillettes)

. Plateaux repas enfants jusqu'à 10 ans :

Entrée, plat, garniture, fromage, (compote ou yaourt)

. MENU « ENFANTS »:

. Assiette de charcuterie et crudités
. Blanc de volaille à la normande
. Purée maison
. Eclair au chocolat

OU

. Dessert comme les adultes

Comprend : vaisselle, nappage et serviette tissus, pain, service

MENUS PRESTATAIRES

. Menu prestataire »: (DJ, magicien, baby-sitter, serveur, cuisinier)

. Entrée, plat, dessert, pain, vaisselle

REPAS – LES BOISSONS

FORFAIT SOFTS : eau plate et eau gazeuse

TROUS NORMANDS :
. Sorbet pomme et Calvados
. Sorbet citron vert et vodka
. Sorbet poire et alcool de poire
. Sorbet framboise et alcool de framboise

PETILLANT : Blanc de Blanc

CHAMPAGNES :

Champagne pour le dessert (1 coupe)

VINS(*) : (rouge, blanc, rosé) (1 bouteille pour 3 personnes) suivant sélection du caviste :
(facturation : suivant le nombre de bouteilles ouvertes)

Vin rouge

Vin blanc

Vin rosé

FORFAIT REPAS :
(vin blanc, vin rouge- 1bouteille pour 3 personnes)

(*)*Pas de droits de bouchon*

FORMULES SOIREE

OPTION SALÉE

SOUPE A L'OIGNON
Comprend : croutons, emmental râpé, vaisselle bio dégradable

PLATEAU DE FROMAGES
Assortiment de 6 sortes de fromage, pain et beurre

OPTION SUCRÉE

CORBEILLE DE FRUITS FRAIS :

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON :
. Présentée en saladier

FONTAINE CHOCOLAT :
. Brochettes de fruits
. Bonbons (fraise tagada et guimauves)

MACARONS :
Assortiment de macarons (2 par pers.)

BOISSONS

FORFAIT SOFTS :
jus d'orange, eau plate, eau gazeuse, coca cola

BIERE (Heineken)°:
. Tireuse à bière + 1 fût de 5 litres
. Fût supplémentaire

Le personnel

Notre personnel en pantalon noir, chemise blanche et veste noire saura répondre à vos attentes.

Prestation pour le vin d'honneur :

. 1 responsable de salle et serveur (1 personne pour 30 convives)

Prestation pour le repas :

. 1 serveur pour 30 convives
. 1 cuisinier pour 80 convives

Le matériel

Pour le vin d'honneur :

nappage tissus blanc
serviettes cocktail blanches
verrerie
vasque inox
Supports de présentation

Pour le repas :

nappage et serviette en tissu blanc
verrerie gamme Elégance
couverts inox
assiette ronde blanche

Boissons alcoolisées :

« A Votre Goût » n'applique pas de droit de bouchon pour toute boisson que vous souhaitez fournir pour votre réception.

Forfait cuisine non équipée :

Un devis sera établi selon le matériel nécessaire au bon déroulement de votre repas si le lieu ne possède pas de cuisine équipée.

LE LENDEMAIN - BRUNCH

PROPOSITION 1

(prestation sans vaisselle, nappage et service, sans boissons)

. 2 mini-Viennoiseries par personne

. Plateau de charcuterie

. Terrine de campagne

. Rillettes

. Assortiment de crudités (3 variétés)

. Plateau de fromages

. Tarte aux fruits
OU
. Salade de fruits frais marinés à la badiane et basilic

. Pain, Condiments

. Café, thé inclus (autres boissons en supplément page 26)

LE LENDEMAIN – BRUNCH

PROPOSITION 2

(prestation sans vaisselle, nappage et service, sans boissons)

. Salade landaise (pomme de terre, gésiers, lardons, oignons)

. Salade composée
(tomate, concombre, oignon, poivron, olive noire, féta, menthe)

. Taboulé à la menthe

. Charcuterie (Andouille, saucisson à l'ail, rosette)

. Terrine de campagne

. Rillettes

. Plateau de fromages (5 sortes)

. Salade de fruits frais
OU
. Tarte individuelle chocolat

. Pain, condiments

. Boissons se reporter page 26

LE LENDEMAIN – BAR A SALADES

FORMULE 1 – (minimum 20 personnes)
(SANS FROMAGE et SANS DESSERT)

FORMULE 2 – (minimum 20 personnes)
(SANS FROMAGE et AVEC DESSERT)

FORMULE 3 – (minimum 20 personnes)
(AVEC FROMAGE et AVEC DESSERT)

(Aucune formule ne comprend : la vaisselle, le service, les boissons, le nappage, les serviettes)

SALADE VERTE : roquette, pousse d'épinard, feuille de chêne, mesclun

LEGUMES : Tomate, carotte râpée, oignon rouge, concombre, tomate cerise, radis, chou-fleur, artichaud, légume confit, tomate confite, cœur de palmier, maïs, avocat, champignon, courgette râpée, oignon grelot au vinaigre, cornichon, poivron, betterave, chou émincé

FECULENTS : riz, blé, pâtes, pomme de terre

VIANDES : émincé de volaille, mignon de porc, magret fumé

POISSON : surimi, saumon fumé, saumon gravelax, crevettes, thon

CHARCUTERIE : chorizo, cervelas, jambon blanc

FROMAGE : comté, emmental, bleu, chèvre, billes de mozzarella, féta

OEUFS : œufs durs, œuf pochés

VINAIGRETTE : vinaigrette à l'ancienne, vinaigrette huile d'olive vinaigre balsamique, sauce César

CONDIMENTS : olives, cornichons, mayonnaise maison

PAIN : assortiment de pains tranchés

Croûtons, noix

PLATEAU DE FROMAGES : Assortiment de 5 sortes de fromages

DESSERT :

5 pièces cocktail sucrées
OU
Tarte aux fruits

LE LENDEMAIN – RÔTISSERIE

RÔTISSERIE 1(*)

Porcelet –

Poulet –

INCLUANT :

Grenaille
Ratatouille maison

RÔTISSERIE 2 (*)

Porcelet –

Poulet –

INCLUANT :

Grenaille
Ratatouille maison
. Crudités
. Taboulé
. Salade de farfalles à la tomate et basilic
. Fromage

RÔTISSERIE 3 (*)

Porcelet –

Poulet :

INCLUANT :
Grenaille
Ratatouille maison
. Crudités
. Taboulé
. Salade de farfalles à la tomate et basilic
. Fromage
---
5 pièces cocktail sucrées
OU
Tarte aux fruits (artisan boulanger)

(*)

Formules comprenant : La rôtissoire avec le gaz *(passage de 2,50 mètres obligatoire)*

Formules Hors : pain, vaisselle, boissons, rôtisseur et personnel de service, transport.

Rôtisseur et Personnel de service (nous contacter)

Minimum 30 personnes pour la formule avec le Porcelet
Minimum 24 personnes pour la formule avec le Poulet

OPTIONS

FROMAGE : (5 sortes)

SALADE VERTE (avec vinaigrette)

PAIN : (baguette)

BOISSONS ET AUTRES OPTIONS

FORMULES PAUSE :

. Café :
(café, sucre, percolateur, tasses jetables)

. Thé :

. Café + 2 mini viennoiseries :

. Chocolat chaud

BOISSONS :

. Forfait SOFT :
(Eau plate et gazeuse + jus d'orange)

. Vin blanc, rouge ou rosé :

. Vin (rouge, blanc, rosé) – BIB –10 L
avec tonneau de présentation
. Location du tonneau de présentation seul

BIERE (Heineken)°:
. Tireuse à bière + 1 fût de 5 litres
. Fût supplémentaire :

CHAMPAGNE :

BLANC DE BLANC :

CREMANT (Bourgogne ou Alsace) :

LOCATION DE MATERIEL

MANGE DEBOUT
avec housse blanche ou noire (cocktail ou après soirée)

NAPPAGE (tissus blanc) :
. 2 m x 2 m :
. 2,20 m x 2,20 m :
. 3 m x 2 m :

. Vaisselle porcelaine :
(2 verres, 2 assiettes, couverts, tasse à café, sous-tasse, cuillère à café)
Autres forfaits : me consulter

PYRAMIDE A CHAMPAGNE (hors boisson) :
avec coupes et non des flûtes :

FONTAINE A JUS DE FRUITS (8 litres) :
(loué avec support sans jus de fruit)

CONDITIONS DE VENTE :

Généralités
Le fait de passer commande implique l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.

Devis - commande
Les commandes ne sont définitives qu'a réception par le Traiteur de la confirmation écrite : le client retournera au Traiteur sa proposition et son devis avec la mention « bon pour accord », et y apposera sa signature.
Afin de permettre la réservation de la date de la réception, le client versera à la société « A VOTRE GOUT - Traiteur » un acompte à hauteur de 30 % du montant TTC du devis prévisionnel.
Toute modification de commande devra intervenir au minimum 10 jours avant la date de la prestation.
Le nombre définitif de convives doit être communiqué au Traiteur dans ce même délai de 10 jours et correspondra à la facturation, et ce, même s'il s'avérait que le jour de la réception le nombre de convives est inférieur.
A l'opposé, si le nombre de convives est supérieur (prévenir au plus tard 5 jours avant la date), la facturation sera établie sur le nombre réel de repas réalisés et servis.

TARIFS ET CONDITIONS DE PAIEMENT

Les montants mentionnés sur la plaquette sont les tarifs applicables pour l'année en cours. Ceux indiqués sur les devis sont valables 3 mois à compter de la date d'envoi du devis au client. Tous nos prix s'entendent TTC, frais de déplacement en sus et variables selon le lieu de la prestation ou de la livraison.
Le taux de TVA appliqué est celui en vigueur le jour de la réception et non le jour de la signature du contrat.
Tous frais de fonctionnement annexes demandés par le lieu de réception restent à la charge du client.
Lors de l'élaboration de nos devis, les taux de TVA en vigueur seront appliqués, soit 10 % pour les prestations alimentaires et 20 % pour toutes les boissons alcoolisées.

CONDITIONS DE PAIEMENT :

Sauf accord, les règlements seront effectués ainsi :
- 1er Acompte de 30 % à la commande
- 2ème Acompte de 60 % 1 mois avant le mariage
- Règlement de la vaisselle et le nappage au 2ème acompte
- Solde à réception de la facture

Toutes les factures sont payables au comptant, la semaine suivant la réception.
Le non règlement des sommes à réception de la facture finale pourra entrainer des indemnités.
Un complément pourra être demandé en cas de dégradation du nappage ou des serviettes (voir paragraphe MATERIEL et VAISSELLE).
Annulation de commande :
Dans l'éventualité d'une annulation de commande merci de me contacter au plus vite.

MATERIEL ET VAISSELLE :

Le matériel indispensable pour votre réception est livré au plus tard la veille de la réception suivant le lieu.
Les tarifs de nos repas et cocktails incluent : la fourniture des repas, le nappage tissu coton blanc (carré ou rectangulaire), les serviettes en tissu coton blanc, la verrerie, les couverts, les frais de personnel pour 8 heures.
Les tables et chaises ne sont pas inclues, mais peuvent être fournies par nos soins selon votre demande, en supplément.
La perte et casse est à la charge du client et sera détaillée sur la facture finale.
Toutefois, celle-ci ne sera facturée que si le montant excède 2% du chiffre d'affaires total **(excepté pour le linge détérioré par les scintillants, les cierges magiques, les bougies sans support, ou les agrafes, qui sera facturé intégralement au tarif d'achat)**. En cas de contestation, la facture de la location de vaisselle sera la référence.
TARIFS :
Nappe de 200 x 200 : 56 €/nappe
Nappe de 220 x 220 : 61 €/nappe
Nappe de 300 x 200 : 77 €/nappe
Serviette tissus : 3 €/la pièce
Toutes nos nappes sont carrées ou rectangulaires.
En cas de contestation, la facture de la location de vaisselle sera la référence.

La reprise des poubelles et/ou des bouteilles non consignées n'est pas comprise dans la prestation.
L'ensemble du matériel du traiteur doit être rendu dans les 48h suivant la réception.
De même, les consignes et emballages de bouteilles non retournés au traiteur dans les 48h suivant la réception seront facturés (bouteilles en verre EVIAN, BADOIT, COCA COLA).
Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne sera reprise. De même, lors d'une réception avec service, le personnel détruira les marchandises non consommées à l'issue de la prestation, sauf en cas de demande expresse du client et en l'échange de la signature d'une décharge écartant le traiteur de toutes réclamations et/ou poursuites. Les marchandises non livrées par « A VOTRE GOUT Traiteur » voyagent aux risques et périls du client. Il appartient donc à celui-ci de prendre les dispositions nécessaires. Parallèlement, tout retard ou avance sur l'horaire de livraison convenu ne pourra occasionner le non-paiement partiel ou intégral du montant de la facture ou le refus de marchandises.

La société « A VOTRE GOUT- Traiteur » pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution, si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assumer en raison d'un cas de force majeur (manifestation, grève, blocage, conditions climatiques dangereuses, sinistre sur les installations du Traiteur, ou tout autre problème pouvant mettre en danger l'intégrité physique du personnel).
En cas de crise sanitaire ou situation exceptionnelle (épidémie, confinement etc, nous ferons notre possible pour rechercher conjointement une nouvelle date pour votre évènement.

LE PERSONNEL :

Le service est assuré par notre personnel (auto entrepreneur), sur une base de 9 heures de vacation ***(PRIS EN COMPTE AU DEPART ET AU RETOUR AU LABO A VERNON POUR LE CONDUCTEUR).*** La prestation de « service » comprend l'installation, le service, le débarrassage et le rangement.
Si vous souhaitez que le personnel procède à l'installation de vos tables, il faudra prévoir entre 2 à 3 heures supplémentaires par serveur et vous devrez faire une table témoin.
En cas de dépassement horaire, l'heure par serveur et/ou cuisinier est facturée en plus. Toute heure entamée est considérée comme due.
1 maitre d'hôtel pour 30 convives et 1 cuisinier pour 80 convives.

PIECE MONTEE :

La pièce montée chiffrée est sans décoration florale et sans sujets.
Possibilité d'ajouter des décorations florales avec surcoût.

QUALITE :

Ma société est installée dans des locaux mis aux normes sanitaires et contrôlés.
Afin de garantir un suivit d'hygiène et de qualité, « A VOTRE GOUT traiteur » sollicite une société qui fait des prélèvements régulièrement.

PHOTOS :

Les photos de plats sont non contractuelles.

ALLERGENES :

La liste des allergènes est disponible sur demande.

DEGUSTATION :

En cas de dégustation, si vous signez le contrat avec ma société, elle sera offerte pour 2 personnes.
Si nous ne faisons pas affaire, il vous sera facturé 45 € par personne.

AUTRES MODALITES :

L'assurance des lieux est expressément exclue lors de la prestation de la société « A VOTRE GOUT Traiteur », elle est laissée à la charge du client.

Mr BRIELLES Mickaël

Gérant

LE CLIENT

date et signature précédée
de la mention « lu et approuvé »

Nous contacter

“A VOTRE GOUT” traiteur

Mariages et toutes vos réceptions, Evènementiel

12 rue de Gamilly - 27200 VERNON

Tél : 02.32.54.01.91

Mail : avotregout27@gmail.com

Site internet : www.avotregout.fr

Siret n° 508 269 792 000 18 RCS EVREUX