



Carte
Mariages & Réceptions

02.32.54.01.91
www.avotregout.fr
avotregout27@gmail.com
12 Rue de Gamilly - 27200 Vernon





Notre Histoire

Après plus de 20 ans passés dans les cuisines de restaurants gastronomiques, j'ai eu l'envie de donner un nouveau sens à ma passion.

En 2008 j'ai fondé ma société de traiteur pour vous accompagner dans les moments forts de votre vie.

Le mariage est un jour unique, un souvenir précieux à offrir à ceux que vous aimez.

C'est pourquoi, avec mes équipes, je vous accompagne à chaque étape, pour imaginer une réception qui vous ressemble, dans le lieu de votre choix.

À votre écoute, je crée pour vous un menu « À VOTRE GOÛT », pensé sur mesure, pour sublimer votre journée.

Fait maison et **flexibilité**, sont les maîtres mots pour que vous profitiez de vos convives en ce jour exceptionnel.



“

*Chez **À Votre Goût**, chaque plat est
cuisiné maison avec des produits frais
et le savoir-faire d'un chef passionné*

Notre Sommaire

Vin d'honneur.....	Page 05
Les menus.....	Page 10
Buffets froids.....	Page 15
Buffet chaud.....	Page 16
Desserts.....	Page 17
Tranquillité des parents.....	Page 19
Repas - boissons.....	Page 20
Formules soirée.....	Page 21
Organisation - logistique.....	Page 22
Le lendemain - brunch.....	Page 23
Le lendemain - bar à salade.....	Page 24
Le lendemain - pâtisserie.....	Page 25
Paëlla.....	Page 26
Boissons et autres options.....	Page 27
Location de matériel.....	Page 28
Conditions de ventes.....	Page 29



Vin d'Honneur

COCKTAILS

Cocktail **Enfants** - 6 pièces

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

Cocktail de **Bienvenue** (sucré)

(Chouquettes, cake et brioche tranchés, brochette de fruits)

Cocktail **Muscade** - 6 pièces dont 1 atelier *Formule prévue pour les invités supplémentaires*

Cocktail **Curry** - 10 pièces dont 1 atelier *Formule prévue pour les invités supplémentaires*



ATELIERS

- 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

Cuisinés devant vos convives (minimum 2 pièces/pers)



Vin d'Honneur

LES BOISSONS

Les Boissons Alcoolisées

- **Champagne** (1 bouteille pour 3 pers)
- **Pétillant** (Blanc de Blanc + crème de cassis) (1 bouteille pour 3 pers)
- **Soupe Champenoise** (blanc de blanc)
- **Soupe Champenoise** (champagne)
- **Kir Normand** (cidre et crème de cassis)
- **Punch / Sangria** (1L pour 3 pers)
(présenté en fontaine à boisson avec robinet)

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 Soft** (eau plate, eau gazeuse, jus d'orange, coca cola, jus de pomme local)
- **Boissons de Bienvenue** (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

LES PIÈCES COCKTAIL

Les pièces 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 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
- Chou 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
- Tortillas à la volaille, crème de camembert et pomme fruit
- Tortillas au caviar d'aubergine et chorizo



Vin d'Honneur

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 Pièces Chaudes

- Mini cake aux pruneaux et andouille
- 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
- 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







Panier de Légumes Crus

(radis, tomates cerises, concombre, chou-fleur, carotte)
Sauces : Curry et fromage blanc à la ciboulette




Vin d'Honneur

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 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

Les feuilletés

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

Végétarien 



Les Menus

MENU PAVOT

Comprend : le cocktail, le menu, le pain, le café, le thé

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

Cocktail :

- **MUSCADE** - (6 pièces/pers dont 1 atelier)
- **CURRY** - (10 pièces/pers dont 1 atelier)

Entrée *(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 €)

Plat *(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

Fromage

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

Dessert *(Au choix)*

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

(*) 1 Maître d'hôtel pour 9 heures (pour 30 convives) – 225 € / 1 serveur pour 9 heures (pour 30 convives) – 190 €
1 cuisinier pour 9 heures (pour 80 convives) – 225 € / 1 cuisinier supp. pour 9 heures (pour 80 convives) – 190 €
Forfait vaisselle et nappage (vin d'honneur et repas) : 7.00 € par convive



Les Menus

MENU BADIANE

Comprend : le cocktail, le menu, le pain, le café, le thé

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

Cocktail :

- **MUSCADE** - (6 pièces/pers dont 1 atelier)
- **CURRY** - (10 pièces/pers dont 1 atelier)

Entrée *(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

Plat *(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



Fromage

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

Dessert *(Au choix)*

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

(*) 1 Maître d'hôtel pour 9 heures (pour 30 convives) – 225 € / 1 serveur pour 9 heures (pour 30 convives) – 190 €
1 cuisinier pour 9 heures (pour 80 convives) – 225 € / 1 cuisinier supp. pour 9 heures (pour 80 convives) – 190 €
Forfait vaisselle et nappage (vin d'honneur et repas) : 7.00 € par convive



Les Menus

MENU CORIANDRE

Comprend : le cocktail, le menu, le pain, le café, le thé

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

Cocktail :

- **MUSCADE** - (6 pièces/pers dont 1 atelier)
- **CURRY** - (10 pièces/pers dont 1 atelier)

Entrée *(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
- Crèmeux 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

Plat *(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



Fromage

- Assiette de fromages (3 sortes) et salade **ou**
- Croustillant de brick au chèvre et figues sur salade

Dessert *(Au choix)*

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

(*) 1 Maître d'hôtel pour 9 heures (pour 30 convives) – 225 € / 1 serveur pour 9 heures (pour 30 convives) – 190 €
1 cuisinier pour 9 heures (pour 80 convives) – 225 € / 1 cuisinier supp. pour 9 heures (pour 80 convives) – 190 €
Forfait vaisselle et nappage (vin d'honneur et repas) : 7.00 € par convive



Les Menus

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)

Plat (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 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
- 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

Fromage

- Assiette de fromages (3 sortes) et salade
- ou
- Croustillant de brick au chèvre et figues sur salade

Dessert (Au choix)

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

(*) 1 Maître d'hôtel pour 9 heures (pour 30 convives) – 225 € / 1 serveur pour 9 heures (pour 30 convives) – 190 €
1 cuisinier pour 9 heures (pour 80 convives) – 225 € / 1 cuisinier supp. pour 9 heures (pour 80 convives) – 190 €
Forfait vaisselle et nappage (vin d'honneur et repas) : 7.00 € par convive



Les Menus

MENU VÉGÉTARIEN

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 l'atelier crostini = 2 pièces
ATELIER : Crostinis décliné sous 2 variétés (guacamole, tomate confite et féta)

Entrée (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
- Crèmeux 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 pousses d'épinard (selon saison)
- Panacotta de poivron rouge, crumble d'olives et tomates confites

Plat (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



Fromage

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

Dessert (Au choix)

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

(*) 1 Maître d'hôtel pour 9 heures (pour 30 convives) – 225 € / 1 serveur pour 9 heures (pour 30 convives) – 190 €
1 cuisinier pour 9 heures (pour 80 convives) – 225 € / 1 cuisinier supp. pour 9 heures (pour 80 convives) – 190 €
Forfait vaisselle et nappage (vin d'honneur et repas) : 7.00 € par convive



Les Buffets Froids

Comprend : le cocktail, le menu, le pain, le café, le thé

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

BUFFET SARIETTE



Cocktail :

- 8 pièces par personne
(pain surprise-assortiment de pièces salées brochette)

Plat

- 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

Fromage

- Plateau de fromages (4 sortes)

Dessert (Au choix)

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

BUFFET SAUGE



Cocktail :

- 10 pièces par personne
(pain surprise-assortiment de pièces salées – brochette, verrine)

Plat

- 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

Fromage

- Plateau de fromages (5 sortes)

(*) 1 Maître d'hôtel pour 9 heures (pour 30 convives) – 225 € / 1 serveur pour 9 heures (pour 30 convives) – 190 €
1 cuisinier pour 9 heures (pour 80 convives) – 225 € / 1 cuisinier supp. pour 9 heures (pour 80 convives) – 190 €
Forfait vaisselle et nappage (vin d'honneur et repas) : 7.00 € par convive

Le 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

Cocktail

- 10 pièces par personne
(pain surprise, assortiment de pièces salées, brochette, verrine)

Buffet

- 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
- Mignon de porc aux pruneaux
- Crêpinette de canard confit à la sauge, sauce foie gras
- Curry d'agneau
- Sauté de veau au gingembre et coriandre

Garniture (Au choix)

- Riz aux épices
- Légumes à la coriandre
- Pommes écrasées aux herbes
- Semoule aux petits légumes
- Poêlée de champignons

Fromage

- Plateau de fromages (5 sortes)

Dessert (Au choix)

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



(*) 1 Maître d'hôtel pour 9 heures (pour 30 convives) – 225 € / 1 serveur pour 9 heures (pour 30 convives) – 190 €
1 cuisinier pour 9 heures (pour 80 convives) – 225 € / 1 cuisinier supp. pour 9 heures (pour 80 convives) – 190 €
Forfait vaisselle et nappage (vin d'honneur et repas) : 7.00 € par convive

Desserts

LES ENTREMETS

- **ROYAL** - Mousse chocolat Noir sur biscuit praliné croustillant
- **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** - Mousse chocolat lait, blanc et noir sur génoise chocolat
- **L'OPERA** - Biscuit joconde, sirop parfumé au café, crème au beurre café, Ganache au chocolat
- **MONT BLANC FRAMBOISE** - Mousse chocolat blanc, insert framboise
- **CARALAIT** - Mousse chocolat lait, insert caramel sur enrobage rocher (amande)
- **CHOCO NOISETTE** - Mousse chocolat lait insert noisette et feuilletine praliné
- **AUORE** - Mousse chocolat lait, insert caramel et dacquoise noisette
- **FRAISIER** - Biscuit amande, Crème légère vanille, Fraises
- **FRAMBOISIER** - Biscuit amande, Crème légère vanille, Framboises
- **DELICE DU SOLEIL** - Mousse citron et caramel, insert mangue
- **EXOTIQUE** - Croustillant à l'amande, Biscuit Japonais, Crème brûlée à la pistache, mousse façon panna cotta, gelée de mangue passion
- **PRECIEUX FRAMBOISE** - Mousse chocolat noire et insert framboise
- **COCO MANGO** - Mousse coco et insert confit de mangue
- **PASSION FRAMBOISES** - Mousse passion, insert framboise
- **ELEGANCE** - Mousse pêche blanche et insert abricot sur dacquoise
- **CHARLOTTE FRUITS ROUGES** - Mousse framboise et insert fruits rouges



LES TARTES

- **TARTE : (pomme, poire ...)**
- **TARTE FRUITS DE SAISON : (fraise, framboise, citron...)**

Desserts

LES PIÈCES 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
- 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 de framboise au chocolat. Tartelette citron meringué
- Tartelette de fraise à la pistache
- 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



Tranquillité des Parents

MENU ENFANT

Cocktail Enfants - 6 pièces

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

Plateaux repas enfants jusqu'à 11 ans

(ne comprend pas : vaisselle porcelaine et serviette tissus)

- 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

MENU PRESTATAIRES

Menu Prestataires

(DJ, magicien, baby-sitter, serveur, cuisinier...)

- Entrée
- Plat
- Dessert
- Pain
- Vaisselle



Boissons Repas

Forfait Softs *Bouteille eau plate et gazeuse (verre)*

Trous Normands

- Sorbet pomme et Calvados
- Sorbet citron vert et vodka
- Sorbet poire et alcool de poire
- Sorbet framboise et alcool de framboise

Pétillant (*) *(Blanc de Blanc)*

Champagne (*) *(Pour le dessert, 1 coupe)*

Vin (*) *(rouge, blanc, rosé)*

*(1 bouteille pour 3 personnes) suivant sélection du caviste
(facturation : suivant le nombre de bouteilles ouvertes)*

Forfait repas(*) *(vin rouge, vin blanc)*

(1 bouteille pour 3 personnes) suivant sélection du caviste

()Pas de droits de bouchon*





Formules Soirée

OPTION SALÉE

Soupe à l'oignon

- Croutons, emmental râpé, vaisselle bio dégradable

Plateau de fromages

- Assortiment de 6 sortes de fromages, 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 personne)

BOISSONS

Forfait Softs

- jus d'orange, eau plate, eau gazeuse, coca cola

Bière (Heineken)

- Tireuse à bière + 1 fût de 5 litres
- Fût supplémentaire

Organisation - Logistique

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 en tissu blanc
- Serviettes cocktail papier blanches
- Verrerie gamme Élégance
- Vasque inox
- Supports de présentation

Pour le repas

- Nappage et serviettes en tissu blanc
- Verrerie gamme Élégance
- Couverts inox
- Assiettes rondes porcelaine blanches

BOISSONS ALCOOLISÉES

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

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

BAR À 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**



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, fêta

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

Croustons, noix

Plateau de Fromages *Assortiment de 5 sortes*

Dessert *(Au choix)*

- 5 pièces cocktail sucrées
- Tarte aux fruits (artisan boulanger)

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

Le Lendemain

RÔTISSERIE 1

- Porcelet
- Poulet

INCLUANT :

- Pommes de terre Grenaille
- Ratatouille maison

RÔTISSERIE 2

- Porcelet
- Poulet

INCLUANT :

- Pommes de terre Grenaille
- Ratatouille maison
- Crudités
- Taboulé
- Salade de farfalles à la tomate et basilic
- Fromage

RÔTISSERIE 3

- Porcelet
- Poulet

INCLUANT :

- Pommes de terre Grenaille
- Ratatouille maison
- Crudités
- Taboulé
- Salade de farfalles à la tomate et basilic
- Fromage

Dessert *(Au choix)*

- 5 pièces cocktail sucrées
- Tarte aux fruits
(artisan boulanger)

OPTIONS

Fromage *(5 sortes)*

Salade Verte *(avec vinaigrette)*

Pain *(baguette)*



Les 3 Formules comprennent : La rôtissoire avec le gaz (passage de 2,50 mètres obligatoire)

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

Rôtisseur pour 8h00 – (au départ et au retour à Vernon)

Personnel de service (nous contacter)

Minimum 30 personnes pour la formule avec le Porcelet

Minimum 24 personnes pour la formule avec le Poulet

Le Lendemain

PAËLLA 1

- Poulet, chorizo, crevette, encorné, moules, riz

PAËLLA 2

- Poulet, chorizo, crevette, encorné, moules, riz

Dessert *(Au choix)*

- 5 pièces cocktail sucrées
- Tarte aux fruits *(artisan boulanger)*

Options

Fromages *(5 sortes)*

Salade verte *(avec vinaigrette)*

Pain *(baguette)*

PERSONNEL pour la cuisson (au départ et retour au laboratoire à Vernon)
Le cuisinier ne fait pas le service

Hors vaisselle, nappage, personnel de service, pain, frais de logistique

Minimum 20 personnes





Boissons et 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, Rosé*)

Vin (*Blanc, Rouge, Rosé - BIB - 10L*) avec tonneau de présentation

- Tonneau de présentation seul

Bière (Heineken)

- Tireuse à bière + 1 fût de 5 litres
- Fût supplémentaire

Champagne

Blanc de Blanc

Crémant (*Bourgogne ou Alsace*)



Location de Matériel

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 : nous consulter

Pyramide à Champagne

Hors boisson, avec coupes et non des flûtes

Fontaine à 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'à 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 :

Afin de permettre la réservation de la date de la réception, le client versera à la société « A VOTRE GOUT - Traiteur » :

- 1er acompte à hauteur de 30 % du montant TTC du devis prévisionnel
- 2ème acompte de 60 % 1 mois avant la réception
- 1 semaine avant la date le solde sera à régler
- 1 semaine avant la date règlement de la vaisselle et le nappage

Sous réserve de demandes expresses qui pourraient entraîner des frais supplémentaires non prévus au devis.

Toute modification de commande devra intervenir au maximum 10 jours avant la date de la prestation et elle sera ferme et définitive.

Toutes les factures sont payables au comptant, la semaine suivant la réception.

Le non règlement des sommes à réception de la facture finale pourra entraîner 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.

MATÉRIEL 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 tables et chaises ne sont pas incluses, 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 tissu : 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 » voyageant 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 majeure (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 événement.

Conditions de Vente

LE PERSONNEL :

Le service est assuré par notre personnel (auto entrepreneur), sur une base de 9 heures de vacation (PRIS EN COMPTE AU DÉPART ET AU RETOUR AU LABO À 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 maître 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.

QUALITÉ :

Ma société est installée dans des locaux mis aux normes sanitaires et contrôlés.

Afin de garantir un suivi 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 MODALITÉS :

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 »*

A Votre Santé

TRAITEUR



ENEZ NOUS SUIVRE

Réseaux sociaux

Site internet

Contacts





Mariages et toutes vos réceptions, Événementiel

12 rue de Gamilly - 27200 VERNON

Tél : 02.32.54.01.91

www.avotregout.fr - avotregout27@gmail.com

Siret n° 508 269 792 000 26 RCS EVREUX