LES CINQ SAVEURS
TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

LESCINQSAVEURSTRAITEUR

MENU POUR VOTRE

MARIAGE

BUFFET CHAUD 2 CHOIX

Tarification par convive : **54€ TTC**

LES ENTRÉES - 2 CHOIX



Royal de foie gras
& son accompagnement

Rosace de saumon fumé
au fromage frais aux herbes

Carpaccio de bresaola
& roquette , copeaux de parmesan

Oeufs mimosa
& ses crudités

Assortiment de charcuteries italiennes haute gamme
& gressins

Cocktails de crevettes du chef

Bruschetta, burratina au pesto
& découverte de crudités du moment

Salade tomates séchées
& mozzarella di bufala

plat végétarien

LES VIANDES- 2 CHOIX

Sauté de boeuf sauce vin rouge & foie gras

Suprême de volaille sauce forestière

Dos de cabillaud, brisures de noisettes , sauce crémeuse citronnée

Dos de Saumon, fondue de poireaux

Gambas safranée & saucisson pimenté (+3,50€)

Grenadin de veau, sauce cèpes et truffe (+ 3,50€)

LES GARNITURES- 2 CHOIX

Gratin dauphinois

Crumble de légumes de saison

Pommes de terre au four aux herbes de provence

Découverte de légumes de saison

Gratin de gnocchis

Ratatouille du chef

Du fromage de la région et surtout... de la Seine & Marne



LE FROMAGE

Trilogie de fromages dréssée avec ses fruits de saison & noix

Brie de Meaux , Tome de vache & mini chèvre accompagnés de salade verte

SERVICE EN ARDOISE : un plateau par table
ou
SERVICE EN BUFFET : Fromages à la découpe par un serveur au buffet

LE DESSERT EN BUFFET

Pièce montée traditionnelle (+5€/convive)

Pièce montée à base de choux à la vanille (3 choux / convive)

OU

Gâteaux 10/12 parts ou Trilogie de mignardises(+2€/ convive)

Fraisier, paris brest, croquant 2 chocolats,
tarte aux fruist de saison, ...

OU

4 mignardises en panache



Liste des mignardises disponibles :

Brochette de fruits de saison
Panna Cotta coulis du moment
Mousse au chocolat classique
Tiramisù
Salade de fruits
Cheesecake coulis du moment
Mousse au chocolat blanc à la coco & pépite de chocolat
Surprise au citron
Pièce du moment

INCLUS DANS LE MENU

Vaisselle complète pour l'ensemble du service du repas + vin d'honneur

Verres à vin, soft, coupe de champagne, assiettes pour chaque service, lots de couverts...

Le pain

Un pain individuel pour chaque convive ainsi qu'un assortiment sélectionné par le chef pour accompagner l'ensemble des mets de votre repas.

La boisson chaude en buffet

Café ou Thé en buffet - gobelet, sucre et touillettes

MENU ENFANT -12 ANS

A composer avec le Chef

Plat - dessert - pain - vaisselle

19€ TTC/ enfant

HORS VACATION DE PERSONNEL
1 SERVEUR POUR 30 CONVIVES



EN OPTION

Forfait boissons soft à discrétion 18h-00H : 6€ TTC/convive

Eaux aromatisées (plate & pétillante) en bonbonne
Coca-Cola, Thé glacé, jus de fruits
Evian et San Pellegrino pour le repas(bouteilles en verre)

BRUNCH OU BUFFET DU LENDEMAIN ?

Demandez l'ensemble de nos prestations que nous pourrons vous livrer le soir ou le lendemain, selon le service demandé.

Le nappage banc

Nappes 240x240 - Nappes 220x220 - Nappes 3mx1,50
Serviette en tissu

CONTACT - DEVIS

Alexia
06.66.24.94.05
Alexia@les5saveurs.fr