

A rustic wedding table setting with autumnal decor. The table is covered with a light-colored, textured cloth. In the foreground, there is a white plate with a folded orange napkin and a small orange card. Next to it is a glass of water and a wine glass. A centerpiece of dried flowers, including roses and berries, is visible in the background. The overall atmosphere is warm and elegant.

BOOK

Traiteur Mariage

LES CINQ SAVEURS
TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL



Sommaire

Présentation : Les Cinq Saveurs

Page 3

Les étapes jusqu'au Mariage

Page 4

Rafrâichissement & Vin d'honneur

Page 5-9

Le repas

Page 10-13

Le personnel

Page 14-15

Les boissons

Page 16-17

Nos options

Page 18-19

Le lendemain ?

Page 20-21

Contact

Page 22

Annexes

Page 23-35

Les Cinq Saveurs

Qui sommes-nous ?

Des instants uniques, créés avec coeur et savoir-faire

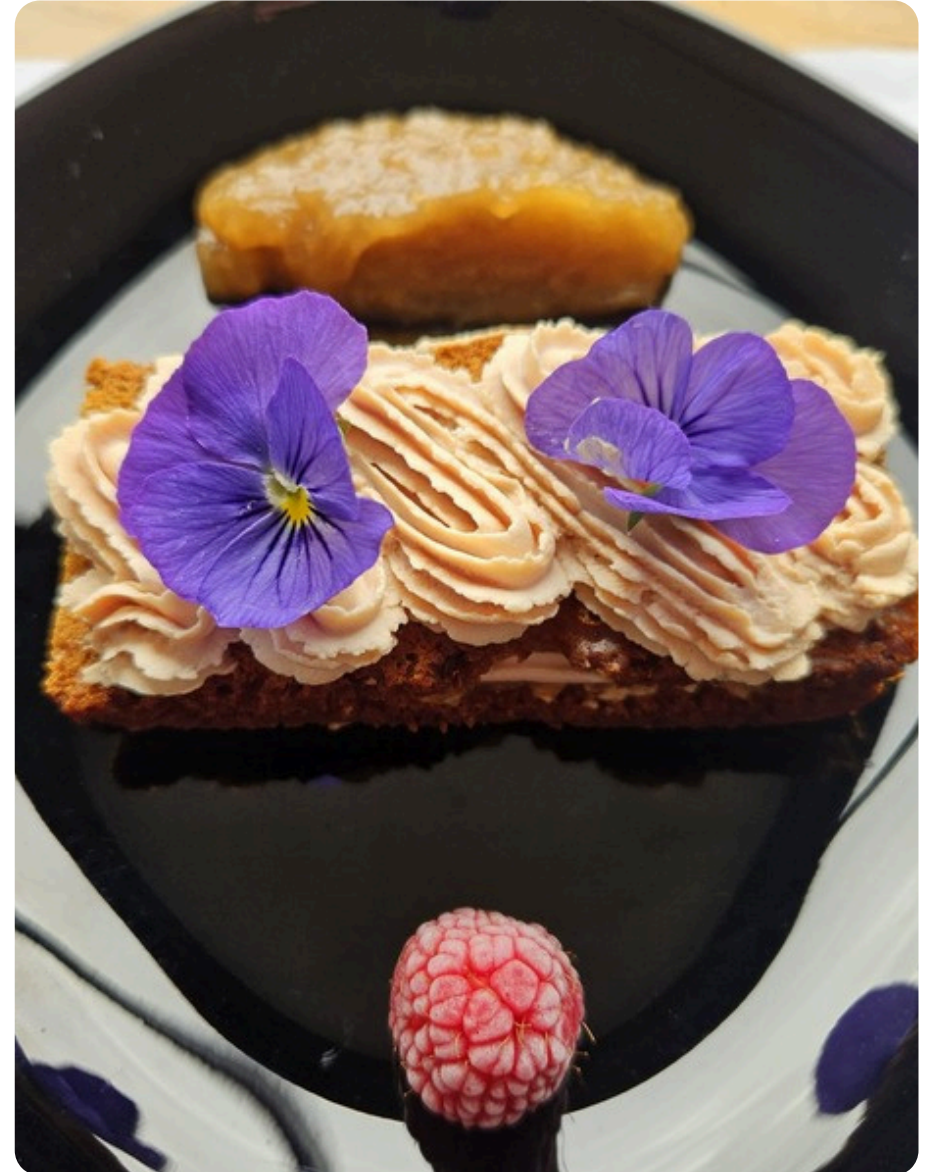
Traiteur du Sud de la Seine-et-Marne, nous réalisons des prestations culinaires dans toute l'IDF ainsi que dans le 45 et le 89.

Nous travaillons avec des produits de saison et des cartes inspirées d'une cuisine française traditionnelle alliées aux saveurs de l'Italie. Selon votre régime alimentaire, nous proposons des cartes à base de viandes, poissons mais également Végétarienne & Vegan.

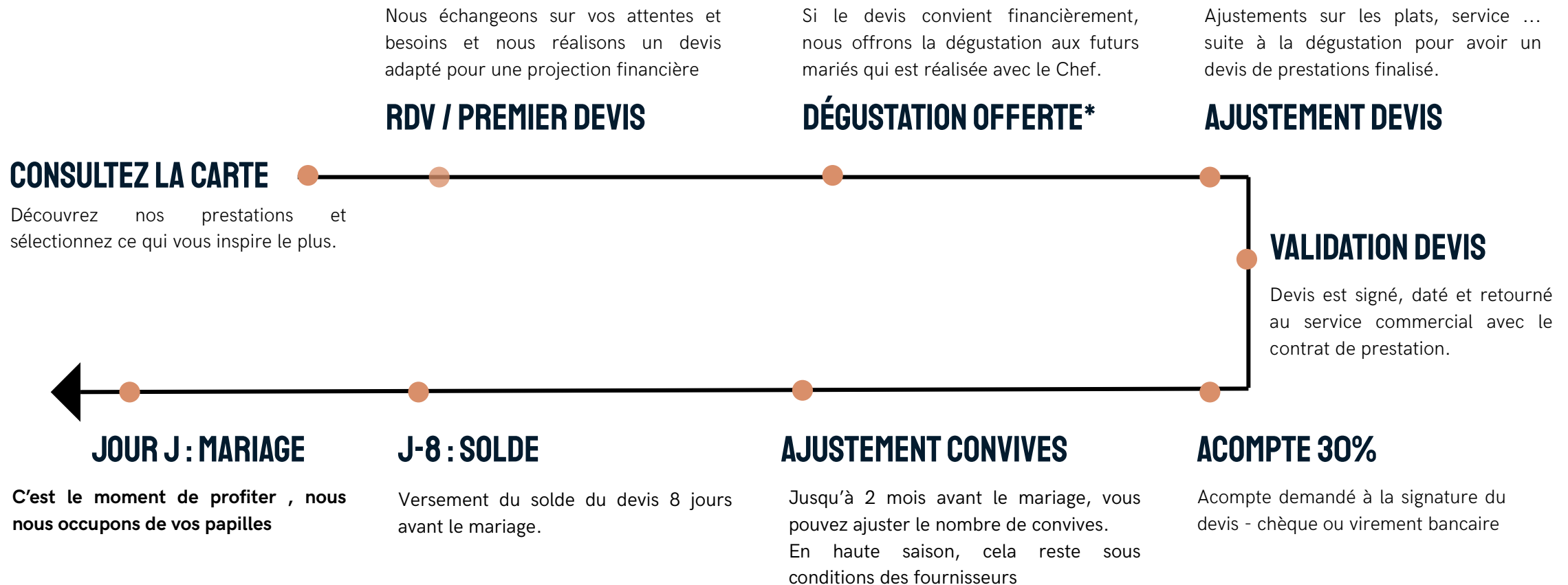
Notre Chef, avec une expérience au Quai D'Orsay et ayant réalisé des prestations en tant que chef à domicile, animation en salon au Carrousel du Louvre, propose des menus en formule ou sur-mesure.

Nous privilégions des produits locaux avec des fournisseurs se situant majoritairement en Seine-et-Marne et pouvons personnaliser votre menu en intégrant des produits de votre région/ pays en fonction de la disponibilité chez nos fournisseurs.

Les tarifs sont en TTC



Les étapes jusqu'au Jour J



Dégustation offerte* : aux futurs mariés qui nous sélectionnent pour leur mariage. Si un autre prestataire est sélectionné, la dégustation sera facturée le prix du menu dégusté. Les tarifs sont en TTC



Rafrâichissement & Vin d'honneur

Rafrâichissement et/ ou Vin d'honneur,
différentes prestations sont proposées pour
commencer votre célébration...



Rafrâichissement



En attendant votre vin d'honneur, proposez un rafraîchissement à vos convives sous forme de buffet.

La formule rafraîchissement est composée de :

- Bonbonne de citronnade
- Eau pétillante San Pellegrino + Evian (bouteille en verre)
- Jus de fruits du moment (orange, multi-fruits...)
- Table buffet avec housse & verrerie

3€/convive

Envie d'une collation sucrée et/ou salée avec ce rafraîchissement ?

Mignardises sucrées en panache* : 1€ pièce

Mignardises salées en panache* : 1,30€ pièce

Vin d'honneur

Vous avez deux solutions

01

Choisir une formule

02

Choisir du sur-mesure

En panache* : assortiment réalisé par le chef, de pièces de notre carte (viande, poisson, végé pour les salées ou chocolat, fruits, crème pour les sucrées) - Si vous souhaitez sélectionner les pièces, les tarifs habituels à la carte sont pratiqués.



Nos formules



Pour réaliser la composition de votre formule, c'est à la page suivante



Formule 8 pièces : 17,90€/pers

- + 1 Cocktail maison en bonbonne
- + 1 animation
- + Vaisselle cocktail
- + 8 pièces cocktails



Formule 10 pièces : 21,10€/pers

- + 1 Cocktail maison en bonbonne
- + 1 animation
- + Vaisselle cocktail
- + 10 pièces cocktails

Formule 12 pièces : 24,30€/pers

- + 1 Cocktail maison en bonbonne
- + 1 animation
- + Vaisselle cocktail
- + 12 pièces cocktails

Formule (-12 ans) : 7 pièces cocktails + Cocktail sans alcool - 9€/enfant.

Faites votre choix

NOS PIÈCES COCKTAILS SALÉES:

Côté Terre :

- Carpaccio de boeuf, tomates séchées et câpres
- Magret de canard mariné miel du 77 & romarin sur son caviar d'aubergine
- Speck , dés de melon et menthe fraîche
- Navette foie gras, chutney d'oignons
- Pique bresaola, abricot & basilic
- Salade de boeuf , pesto de persil
- Bouchée feuilletée , mousse de ricotta à la truffe et saucisson
- Burger : Speck, pesto , tomates séchées.
- Brioche à la violette, foie gras
- Navette Jambon cru, tomate, basilic

Côté "Mer" :

- Brochette de crevette, ananas, menthe fraîche
- Thon aux saveurs du sud - tomates séchées et câpres
- Navette rillettes de saumon & mousse de ricotta
- Espadon fumé, pommes vertes & céleri
- Mini salade de poulpes colorée (carottes ,oignons, céleri)
- Tourteau , graines de poireaux , huile d'olive citronnée
- Tartare de saumon, poivre rose et ciboulette
- Tartare de daurade, câpres de Pantelleria, huile d'olive, gingembre
- Mousse d'avocat , saumon fumé

Côté Végétarien

- Tofu pané au mélange de graines, sauce soja (sucrée ou salée) 
- Caponata de légumes de saison , pignons torréfiés 
- Aubergine à la parmesane, pain Carasau (pain de Sardaigne)
- Curry de lentilles de corail, féta, graines de sésame
- Biscuit de parmesan, crème d'artichaut, tomates séchées
- Tomato cerise "façon pomme d'amour" , stracciatella , pesto de basilic
- Burger : pesto, tomates, mozza 
- Tartelette caviar d'aubergine
- Bouchée feuilletée de gorgonzola, fondue de poireaux et noix



NOS COCKTAILS ALCOOLISÉS MAISON:

- Soupe champenoise
- Punch
- Spritz
- Bellini
- Moscow mule



Versions sans alcool disponibles

NOS ANIMATIONS: environ 50g / convive

Froides :

- Découpe de Charcuterie italienne haute gamme - gressins & focaccia
- Bar à Mozzarella 
 - Classique ou fumée
 - Condiments & sauces : roquette, aubergines grillées, courgettes grillées, poivrons grillés, tomates séchées, pesto au basilic, pignons de pin...
 - Focaccia & gressins
- Buffet à bruschetta :   Quelques recettes*
 - Crème de poivrons*
 - Crème d'artichaut*
 - Houmous d'aubergine*
 - Crème cèpes & truffe
 - Crème de tomates séchées*
 - Crème olives vertes et basilic

Chaudes :

- Arancini :
 - Riz safrané, jambon blanc & mozzarella
 - Cèpes & truffe, mozzarella 
 - Bolognaise & petits pois (recette originale)
- Gambas Spianatta picanté ou Safranée à la plancha
- Pinsa Romana Show (1/4)
 - Mozzarella di bufala, roquette, Spianata picante
 - Stracciatella , crème de cèpes & truffe 
 - Formaggi... 



Sur-mesure



Vous avez envie de composer vous-même votre vin d'honneur ? C'est possible.

Nous serons là pour **vous accompagner sur des quantités les plus justes en cohérence avec votre repas.**

Pour convenir à tous les régimes alimentaires, nous vous recommandons d'intégrer des pièces à base de poisson et végétariennes.

NOS PIÈCES COCKTAILS SALÉES: Carte en annexe

En fonction du repas, nous recommandons entre **6 à 12 pièces cocktails / convive.** Un mélange entre des mets à base de pain (plus forte en satiété) et des verrines permet de réaliser un équilibre de saveurs, texture et goût pour chacun de vos convives.

NOS ANIMATIONS: Carte en annexe

Les animations sont des spectacles culinaires permettant de réaliser des pièces avec différentes recettes et surtout, des matières premières pouvant uniquement être réalisées minute.

Nous réalisons des animations froides, chaudes avec la possibilité d'en personnaliser. À savoir que les animations nécessitent un chef cuisinier

NOS COCKTAILS MAISON:

Nous proposons une carte avec des cocktails maison alcoolisés et non alcoolisés. Pour plus d'informations, vous pouvez aller à la page n° 16/17.

Nous ne pratiquons pas le droit de bouchon.

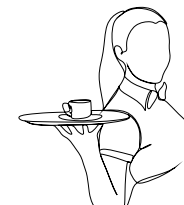


Le Repas

Nos menus ont été élaborés pour répondre aux besoins les plus récurrents.
Cependant, une envie ? une modification ?
C'est possible, car nous réalisons des prestations sur-mesure...



Quel service souhaitez-vous ?



01

Service au buffet

C'est un semi-service où l'ensemble du repas est dressé par nos équipes sur des tables buffet. Vos convives vont directement se servir à chaque étape du repas. Le dressage et la vaisselle sale sont gérés par les serveurs.

02

Service à l'assiette

C'est un service où les serveurs vont amener les différents plats à chaque convive. Un service à table, pour des plats à partager, est aussi disponible selon le menu sélectionné.

Les +

Dynamique et plus économique

Dans chacune de nos formules, nous incluons :

Le pain en panache 

La vaisselle 

Les boissons chaudes fin de repas 

Des menus pour les enfants de moins de 12 ans sont proposés

Les +

Repas serviciel et plus de choix

ALLERGIES & RÉGIMES ALIMENTAIRES : Indiquez-nous les allergies, intolérances et les régimes alimentaires connus le plus tôt possible afin d'intégrer une alternative pour les personnes concernées.

Nos prestations - en buffet

Pour les buffets chauds, les chafing dish sont inclus dans la tarification. Il est tout à fait possible de décorer les tables de buffet en communiquant au préalable l'information afin qu'elle soit prise en compte sur le nombre de mètres nécessaires au buffet.
Tarif par convive adulte - pour les tarifs enfants, consultez la carte du menu demandé en annexe.

Buffet froid

43€



Buffet chaud

54€



Carte en annexe

Animation brasero

63€



Cocktail dinatoire

À LA
DEMANDE



Nos prestations - à l'assiette

Ce sont des prestations où les convives sont directement servis à table individuellement ou avec des plats à partager.

Vous avez la possibilité de nous contacter pour réaliser des personnalisations de nos menus.

Nous prenons en compte les allergies, intolérances et les régimes alimentaires.

Tarif par convive adulte - pour les tarifs enfants, consultez les cartes en annexe.

Végétarien/Vegan

Traditionnel



75€

Carte en annexe

Plats à partager





Le Personnel

Pour la bonne réalisation de vos prestations, il faut ajouter la vacation de personnels.

Selon le nombre de convives, le service sélectionné et les prestations validées, la quantité de personnels est variable.



Vacation 15h-00h



Une vacation mariage est un service réalisé de 15h à 00h (soit 9 heures de service) par un serveur ou personnel de cuisine et qui permet d'englober les mises en place en salle et en cuisine, les services , le rangement et nettoyage de nos prestations.

Nous réalisons des heures supplémentaires de nuit selon les besoins de nos clients.

30 minutes avant la fin de la prestation, les mariés seront prévenus que le service arrive à sa fin. Les mariés peuvent ajouter des heures supplémentaires qui seront ajoutées à la facture au tarif en vigueur.

Comment calculer son besoin en personnel pour le service ?*

Les serveurs :

En buffet : 1 serveur pour 30 convives

À l'assiette : 1 serveur pour 20 convives

Les cuisiniers / commis :

En buffet : prestation sans cuisinier.

À l'assiette : 1 cuisinier + 2 commis (jusqu'à 100 couverts)

Animations cocktails : 1 cuisinier pour 2 animations



Estimation financière sur demande

*estimation qui dépend également des lieux, déroulé du mariage et autres facteurs extérieurs. La quantité de personnels sera validée uniquement sur le devis.
Tarifs unitaire





Les boissons

À la bouteille ou en forfait boisson, nous nous adaptons.

**Nous ne pratiquons pas le droit de bouchon.
Les boissons apportées par vos soins pourront être
gérées par les serveurs***



BONBONNES *Alcoolisées*

	3L	5L	8L
SOUPE CHAMPENOISE Crémant, jus d'orange, cointreau	58€	89€	130€
PUNCH Rhum, jus de multifruits	58€	89€	130€
MOSCOW MULE Vodka, ginger beer, citron vert	58€	89€	130€
SPRITZ Aperol, Prosecco, Saint Pellegrino	58€	89€	130€
BELLINI Bellini Nectar de pêche, Prosecco	58€	89€	130€
MOJITO Rhum, menthe, citron vert & San Pellegrino	58€	89€	130€
SANGRIA ROUGE Vin rouge, orange, pommes, pêche, sucre, cannelle ...	58€	89€	130€

BONBONNES *Non alcoolisées*

	3L	5L	8L
CITRONNADE	28€	45€	65€
THÉ GLACÉ	28€	45€	65€
MOCKTAIL SUNRISE Jus d'orange, grenadine	28€	45€	65€
VIRGIN MOJITO San Pellegrino, Menthe, citron vert	28€	45€	65€
VIRGIN PINA COLADA Jus d'ananas, Lait de coco, citron vert	28€	45€	65€

A la carte

LES ALCOOLS

	VERRE 10CL	BOUTEILLE (75CL)
CHAMPAGNE Sébastien BIJOTAT, Cuvée Confidentielle	12€	45€
CHAMPAGNE Jacques Estel, brut tradition	-	35€
MARIUS BLANC By Michel Chapoutier, Pays D'OC	3,50€ 15CL	14,90€
MARIUS ROUGE By Michel Chapoutier, Pays D'OC	3,50€ 15CL	14,90€
ROUGE, BLANC, ROSÉ Selon arrivage	-	14,90€ À 20€

LES SOFTS

	VERRE	BOUTEILLE
EVIAN Bouteille en verre - 1L	-	3€
SAN PELLEGRINO Bouteille en verre - 1L	-	3€
SODAS Coca-cola, Fuze Tea, Orangina... 1L	-	5€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération

Forfait

Les forfaits à discrétion proposés sont valables uniquement pendant le repas (de l'entrée jusqu'au dessert).

Ce forfait par personne sera comptabilisé sur la totalité des convives du mariage.

Les bouteilles Evian et San Pellegrino sont des bouteilles en verre consignées.

LES FORFAITS

SOFT À DISCRÉTION - **6€**

Evian, San Pellegrino, bonbonnes soft, sodas

BOISSONS À DISCRÉTION - **15€**

1 cocktail, vin pour le repas
+ soft à discrétion





Nos options & livraisons

Découvrez le matériel que nous proposons en option et également, les conditions et tarifs de livraison/récupération de matériel.



Matériels

LE NAPPAGE

	Prix unitaire
NAPPES CARRÉES 220x220 ou 240x240 - blanc	19€
NAPPE RECTANGULAIRE 150x300 - blanc	19€
SERVIETTE EN TISSU blanche	1,50€

TABLE & CHAISES

	Prix unitaire
TABLE BUFFET AVEC HOUSSE 75x180 - housse blanche	19€
MANGE DEBOUT AVEC HOUSSE housse blanche ou noire	19€
CHAISES EN BOIS PLIANTES BLANCHES 75x180 - housse blanche	4,80€



CUISINE

	Prix unitaire/jour
ÉTUVE 220x220 ou 240x240 - blanc	90€
REMORQUE RÉFRIGÉRÉE	90€

LIVRAISONS

Nous réalisons une livraison et une récupération (le soir ou le lendemain de votre mariage (cela dépend des conditions du lieu).

Vous pourrez donc bien profiter, même après la fin de la vacation du personnel, **du matériel loué comme le nappage ou la vaisselle qui seront récupérés le lendemain.**

LIVRAISON -50KM	150€
LIVRAISON + 50KM	250€
RÉCUPÉRATION MATÉRIEL -50KM	100€
RÉCUPÉRATION MATÉRIEL +50KM	120€



Le lendemain ?

Nous réalisons des formules brunch ou des buffets froids.



Faites votre choix

BUFFET FROID *complet*

SALADES

Salade de carottes + salade de crudités de saison
+ salade de tomates & mozzarella

CHARCUTERIE

Speck + coppa de Parme + Saucisson Feunouil

VIANDES/POISSONS (2 AU CHOIX)

Rosbif
Poulet
Rôti de porc
Saumon +2,50€

GARNITURES - 3 AU CHOIX

Antipasti
Pâtes au pesto
Salade de riz
Taboulé
Salade de pomme de terre

FROMAGES

Comté, tome de brebis, camembert et salade
verte - les fromages peuvent être remplacés si
rupture fournisseurs.

DESSERT

Mignardises sucrées en panache (1 fruitée, 1
chocolatée - 1 crème).

25€

AU LIEU DE 28€

Pain en panache + 1,50€

Tarif par convive adulte - Vaisselle et boisson et personnel non inclus dans la tarification
sauf indication contraire.

BRUNCH

sans boissons

25€

AU LIEU DE
27,50€

MINI VIENNOISERIE X3

croissant, pain au chocolat, pain au raisin

1/3 DE BAGUETTE

Beurre et confiture

PLATEAUX DE CHARCUTERIE & FROMAGES

Charcuterie italienne haute gamme et fromages
selon les arrivages (100g)

SALADE EN BUFFET X 2

Salade de pâtes au pesto & crudités du moment.
Possibilité de changer. 200g (env 100g / salade)

GRESSINS & FOCACCIA

PIÈCES COCKTAILS SALÉES OU SUCRÉES X3

Panna cotta, tiramisù, tramezzini, navette ...

BRUNCH

Animation

BOISSONS CHAUDES & FROIDES

Café, Cappuccino, jus de fruits, eau plate, eau
pétillante

MINI VIENNOISERIE X3

croissant, pain au chocolat, pain au raisin

1/4 DE BAGUETTE

Beurre et confiture

ANIMATION DÉCOUPE DE CHARCUTERIE

Charcuterie italienne haute gamme (100g)

OEUFS BROUILLÉS MINUTE

SALADE EN BUFFET X 2

Salade de pâtes au pesto & crudités du moment.
Possibilité de changer. 200g (env 100g / salade)

GRESSINS & FOCACCIA

37,50€

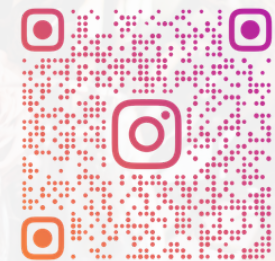


Contact

Alexia

06.66.24.94.05

Alexia@les5saveurs.fr



LESCINQSAVEURSTRAITEUR

A rustic dining table set for a meal. The table is covered with a light-colored, textured cloth. In the foreground, there is a white plate with a folded orange napkin and a small orange card. To the right of the plate are two wine glasses and a water glass. In the background, there is a large vase with a bouquet of flowers, including pink roses and orange berries. The overall atmosphere is warm and inviting, with a focus on natural and autumnal elements.

LES ANNEXES

Cartes des pièces cocktails et animations

TOASTS

1,10€ la pièce

Tapenade

Fromage frais aux herbes

Pain de mie, saucisson sec & beurre

Crème de poivrons & pecorino

Pain d'épices au saumon mariné

BROCHETTES

1,10€ la pièce

Crudités

Comté & jambon Serrano

Feta , tomate et concombre

Sucette chèvre aux épices

NAVETTES

1,40€ la pièce

Foie gras, Chutney d'oignons

Saumon gravlax

Magret de canard mariné

Rillettes au choix (saumon, thon ou porc)

BOUCHÉES FEUILLETÉES

1,60€ la pièce

Mousse d'avocat, saumon fumé

Stracciatella pesto basilic

Gorgonzola, fondue de poireaux, noix

Façon salade César

Crème de parmesan & saucisson à la truffe



Pièces cocktails salées

Pièces françaises

VERRINES

1,60€ la pièce

Rillettes de thon & tapenade

Bavaroise de courgettes & saumon fumé

Fromage frais et tomates confites

Mini salade de poulet sauce aigre douce

Mini gaspacho

Crème de carottes au cumin

Fondue de lentilles corail au miel

Gougère mousse de gorgonzola

VERRINES

1,95€ la pièce

Concombre mariné & saumon frais au sésame

Mini salade de Magret mariné

Brioche à la violette, foie gras mi-cuit

Mousse de guacamole & Gambas

Cocktail de crevettes mayonnaise & sucrine

VERRINES / CUILLERES

2,20€ la pièce - 50 unités minimum

Lentilles vertes du Puy du chef & St Jacques rôties

Brandade de morue

Tartare de thon , huile d'olive , citron & gingembre

Les tarifs sont en TTC

CANAPÉS

1,10€ la pièce

Rillettes de thon, mousse de ricotta

Tapenade : d'olives Kalamata

Tartelette de houmous d'aubergines

Blini tzaziki du chef

Blini tarama

BROCHETTES

1,10€ la pièce

Tomate cerise & mozzarella

Pique de speck & ricotta

Fruit et son fromage (selon saison)

NAVETTES

1,40€ la pièce

Rillettes de saumon fumé, ricotta

Ventricina & mozzarella

Mousse de ricotta, pesto et tomate séchée

Jambon cru, tomate, basilic

TRAMEZZINI

1,40€ la pièce

Crème de cèpes et truffe, parmesan râpé 24 mois

Crème d'artichaut et Coppa de Parme

Crème de tomates séchées, roquette, parmesan râpé 24 mois

Thon mayonnaise & sucrose ciselée

Crème de poivrons et saucisson pimenté



Pièces cocktails salées

Pièces franco-italiennes

VERRINES & PIQUES

1,45€ la pièce

Mousse d'avocat, saumon fumé

Mousse de ricotta au pesto basilic, tomate séchée

Thon à la ricotta, piment d'Espelette

Caponata sicilienne & pignons de pin

Courgettes au thym, huile d'olive, vinaigre spray

Gorgonzola, fondue de poireaux, noix

Pique de bresaola, artichaut grillé, pesto de roquette, vinaigre

Pique conchiglioni ricotta, courgettes et carottes à crue, citron, vinaigre

Pique Conchiglioni ricotta, crème de cèpes et truffes

VÉRRINES & CUIILLIÈRES

1,95€ la pièce

Stracciatella crème de truffe

Stracciatella pesto basilic

Tartare de Daurade, câpres de Pantelleria, huile d'olive, gingembre

Stracciatella, huile d'olive, zeste de citron, piment d'Espelette

Tartare de saumon fumé, ciboulette, poivre rose, huile d'olive, citron

Carpaccio de boeuf, roquette et copeaux de parmesan, huile vinaigre

Gambas marinées aux herbes de Provence

Gressin artisanal roulé au jambon de parme

Les tarifs sont en TTC

Animations froides

DÉCOUPE AU TRANCHEUR MANUEL (100G) 8,50€

Assortiment de charcuterie italienne haute gamme + gressins & Focaccia

BAR À MOZZARELLA (80-100G) 6,90€

Mozzarella classique ou fumée (selon saison)
Condiments & sauces : Roquette, aubergines grillées, courgettes grillées, poivrons grillés, tomates séchées, pesto au basilic, pignons de pins...
Focaccia & gressins

BUFFET À BRUSCHETTA (70/80G) 4€

Tartine de 8 à 10cm à tartiner avec 3 garnitures AU CHOIX :
Crème de poivrons
Crème d'artichauts
Houmous d'aubergines
Crème cèpes et truffe
Crème de tomates séchées
Crème d'olive verts et basilic

TARTARE OU CARPACCIO MINUTE (50G) 7,95€

AU CHOIX : Daurade - saumon fumé - Saint Jacques - Boeuf dressé sur un nid de roquette et son sablé de parmesan assaisonné d'une huile citronnée au vinaigre balsamique



Animations chaudes

ARANCINI 2,80€

Riz safrané, jambon blanc & mozzarella
Cèpes & truffe, mozzarella
Bolognaise & petits pois (recette originale)

FOCACCIA (10X10CM) 5,50€

Garnitures suivantes AU CHOIX :
Légumes grillés
Mozzarella & charcuterie
Pesto, tomates & roquette

RAVIOLE EN SAUCE (50G) 7,95€

Des recettes de saison à la demande
Viande : crème de parmesan & saucisson à la truffe, fromage & speck..
Poisson : Langoustine & safran, gambas & saucisson pimenté..
Végétarienne : Gorgonzola & noix, ricotta cèpes & truffe ..

PÂTE EN MEULE DE PARMESAN (100G) 7,95€

Sauce au choix :
Cèpes & truffes
Bolognaise
Pesto au basilic
Carbonara (hors meule)

RISOTTO EN MEULE DE PARMESAN (100G) 7,95€

Sauce au choix :
Cèpes & truffe
Truffe & crème de Brie de Meaux (hors meule)
Citronné au parmesan
Gambas safranées & sa bisque (hors meule)

PINSA ROMANA SHOW (1/4) 4,50€

Mozzarella di bufala, roquette, Spianata picante
Stracciatella , crème de cèpes & truffe
Formaggi...

Les tarifs sont en TTC- Prix par personne

A rustic dining table set for a buffet meal. The table is covered with a dark wooden surface. In the foreground, a white plate is set with a folded orange napkin and a small orange card. To the right of the plate are two wine glasses and a water glass. In the background, a large bouquet of autumn flowers, including roses and berries, is displayed. The overall atmosphere is warm and inviting, with soft lighting and a focus on natural textures and colors.

LES ANNEXES

Cartes du repas - EN BUFFET

Buffet froid complet

43€ par personne

SALADES

Salade de carottes

Salade de crudités de saison (betteraves ou concombre ...)

Salade tomates & mozzarella

CHARCUTERIE

Speck (jambon fumé poivre noir)

Coppa de Parme

Saucisson Fenouil

VIANDES/POISSONS

2 au choix

Rosbif

Poulet

Rôti de porc

Saumon (+ 2,50)

GARNITURES

3 au choix

Antipasti

Pâtes pesto

Salade de riz

Taboulé

Salade de pommes de terre du chef



TRILOGIE DE FROMAGES

Comté , tome de brebis , camembert & salade verte
Remplacement possible selon les stocks disponibles.

DESSERTS

Gâteau (+2€ / convive) ou 3 mignardises en panache

Tarte crème pâtissière aux fruits de saison

Éclair géant au chocolat

Paris brest classique

Chocolat blanc et framboises

Fraisier

Autres : Cheesecake , tiramisu, salade de fruits ...

Les tarifs sont en TTC- Prix par personne

BUFFET CHAUD 2 choix

54€ par personne

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

Cocktail de crevettes du chef

Bruschetta, burrata au pesto & découverte de crudités du moment

Salade tomates séchées & mozzarella di bufala

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 safranées & saucisson pimenté (+3,50€)

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

*Trilogie de fromages selon les stocks disponibles. Des propositions alternatives seront proposées en cas de rupture.

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

LE FROMAGE

Trilogie de fromages dressée avec ses fruits de saison & noix

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

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



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 (2 choux / convive)

OU

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

Fraisier, paris brest, croquant 2 chocolats, tarte aux fruits 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



MENU ENFANT -12 ANS

A composer avec le Chef

Plat - dessert - pain - vaisselle

19€ TTC/ enfant



Les tarifs sont en TTC- Prix par personne

ANIMATION BRASERO

Présentation sous forme de buffet

63 € par personne

FORMULE VIANDES 280G/PERSONNE

CLASSIQUE : INCLUS DANS LE TARIF

Chipolatas
Merguez
Brochette de poulet mariné
Brochette de boeuf

MIXTE : INCLUS DANS LE TARIF

Brochette lotte/saumon
Brochette de poulet mariné
Brochette de boeuf

OPTION PREMIUM : + 10€

Magret de canard sauce au miel & romarin, crème de balsamique
Brochette de boeuf
Brochette lotte/saumon
Brochette de poulet mariné

OPTION PREMIUM : + 20€

Magret de canard sauce au miel & romarin, crème de balsamique
Côte de boeuf
Brochette lotte/saumon
Brochette de poulet mariné

GARNITURES

FROIDES : 2 AU CHOIX

Découverte de crudités (en salade)
Pinimonio & sauce maison (cruautés en bâtonnets)
Antipasti grillés
Salade de pâtes, pesto, tomates cerises, mozzarella
Salade tomates, mozzarella & olives noires
Bruschetta de pain de campagne : ail, tomates, huile d'olives et basilic

CHAUDE

Pommes de terre du chef, crème ciboulette
Découverte de légumes de saison (rôti ou grillé)

SAUCES (4 AU CHOIX)

Mayonnaise - Moutarde - Ketchup -Barbecue
Forestière
Vin rouge & foie gras
Aux poivres
moutarde à l'ancienne

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

LE FROMAGE

Trilogie de fromages drssée avec ses fruits de saison & noix

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



*Trilogie de fromages selon les stocks disponibles. Des propositions alternatives seront proposées en cas de rupture.

LE DESSERT EN BUFFET

Pièce montée traditionnelle (+5€/convive)

Pièce montée à base de choux à la vanille (2 choux / convive)

OU

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

Fraisier, paris brest, croquant 2 chocolats,
tarte aux fruits 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



25€ TTC/ enfant

MENU ENFANT -12 ANS

A composer avec le Chef

Brochette de poulet - pommes de terre - pâtes au pesto - mousse au chocolat
Pain + vaisselle



Les tarifs sont en TTC- Prix par personne

SERVICE EN ARDOISE : un plateau par table

ou

SERVICE EN BUFFET : Fromages à la découpe par un serveur au buffet

LES ANNEXES
Cartes du repas - EN SERVICE À L'ASSIETTE
75€ par personne (hors enfants)

SERVICE À L'ASSIETTE

LES ENTRÉES FROIDES

Carpaccio de Saint-Jacques, huile d'olive citronnée & roquette

Foie gras en terrine, gelée de figues & éclats de pistaches & son duo de pain

Coulis de tomates rouges, burrata crémeuse & noix grillées 
pointe de vinaigre balsamique

Tartare de saumon mariné à l'aneth & pignons de pin grillés
accompagnée de jeunes pousses

OU

LES ENTRÉES CHAUDES

Sablé au parmesan, légumes confits, chèvre frais et pesto de basilic 
& Mesclun

Ravioles à la ricotta aux cèpes de Toscane & truffe 
nappée d'une sauce à la truffe noire

Tartelette sablée au parmesan au foie gras mi-cuit, poire pochée au vin doux & Jeunes pousses

Ravioles de langoustine, bisque crémeuse au safran



*En service à l'assiette ou
à partager sur table*

LES PLATS

Suprême de volaille sauce aux morilles & parfum de jus rôti
Gratin Dauphinois crémeux aux pommes de terre fondantes & assortiment de légumes de saison du chef

Filet de bœuf, nappé d'une sauce au vin rouge & éclats de foie gras
Purée de pommes de terre à l'huile de truffe noire & sa tatin de légumes glacée au vinaigre balsamique

Grenadin de veau sauce au Porto et échalotes caramélisées

Meli-mélo de pommes de terre et patate douce rôties au four & un crumble de légumes

Magret de canard sauce au miel & romarin, la crème de balsamique

Polenta gratinée au parmesan & raisins secs

Filet de bar glacé miel-soja, beurre blanc parfumé au gingembre et citronnelle

Riz parfumé à la citronnelle, gingembre & légumes croquants au sésame

Curry de légumes au riz basmati
& ses tomates cerises gratinées au piment d'Espelette 

Les tarifs sont en TTC- Prix par personne

SERVICE À L'ASSIETTE

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

LE FROMAGE

Trilogie de fromages dressée 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



MENU ENFANT -12 ANS

A composer avec le Chef

Entrée - plat - dessert - pain - vaisselle

26€ TTC/enfant



*Trilogie de fromages selon les stocks disponibles. Des propositions alternatives seront proposées en cas de rupture.



Un partenaire Bellifontain

L'A PÂTISSERIE
KUNIHISA GOTO

LE DESSERT À L'ASSIETTE

L'Or Vert

Croustillant pistache, biscuit pistache, confit framboise, chantilly pistache
et framboise, praliné pistache, framboise fraîche

Pleine Lune

Pâte à choux, craquelin sésame, crème sésame noir, coeur exotique
(banane, mangue, passion)



Saturne

Biscuit moelleux chocolat, sablé, pralinés cacahuètes, mousse
au chocolat Valrhona (42% et 66% de cacao).

Le Tonka

Biscuit moelleux chocolat, croustillant Gianduja, crémeux tonka, mousse
au chocolat, chantilly tonka.

OU

*Peut être remplacée par des
gâteaux entremets*

LE DESSERT EN BUFFET

Pièce montée traditionnelle + Trilogie de mignardises

Pièce montée de choux à la vanille (2 choux/convive)
accompagnée de 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

Les tarifs sont en TTC- Prix par personne

100% Végétarien

SERVICE À L'ASSIETTE

LES ENTRÉES FROIDES

Carpaccio de courgettes
& Ricotta aux herbes fraîches, pignons torréfiés, fleurs comestibles

Crème brûlée salée au Roquefort
& salade de mâche, cerneaux de noix grillés et morceaux de poire rôtie

Coulis de tomates rouges, burrata crémeuse & noix grillées
pointe de vinaigre balsamique

Tartare de légumes sucré/salé méditerranéen au piment d'Espelette
accompagnée de jeunes pousses, noix de cajou grillées, tuile de parmesan

OU

LES ENTRÉES CHAUDES

Sablé au parmesan, légumes confits, chèvre frais et pesto de basilic & Mesclun

Raviole à la ricotta aux cèpes de Toscane & truffe
nappée d'une sauce à la truffe noire



LES PLATS

Wellington de légumes - pâte feuilletée dorée, farce aux champignons et légumes rôtis de saison
& gratin dauphinois crémeux aux pommes de terre

Gnocchis gratinés à la sauce onctueuse de cèpes & truffe
& sa tatin de légumes glacée au vinaigre balsamique

Tatin fondante de tomates chèvre miel
Meli-mélo de pommes de terre et patate douce rôties & découverte de légumes de saison

Lasagne aux légumes rôtis et pesto
& Polenta gratinée au parmesan avec sa salade de saison

Curry de légumes au riz basmati
& ses tomates cerises gratinées au piment d'espelette

Les tarifs sont en TTC- Prix par personne

SERVICE À L'ASSIETTE

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

LE FROMAGE

Trilogie de fromages dressée 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



MENU ENFANT - 12 ANS

A composer avec le Chef

Entrée - plat - dessert - pain - vaisselle

26€ TTC/ enfant



*Trilogie de fromages selon les stocks disponibles. Des propositions alternatives seront proposées en cas de rupture.



Un partenaire Bellifontain

L'A PÂTISSERIE
KUNIHISA GOTO

LE DESSERT À L'ASSIETTE

L'Or Vert

Croustillant pistache, biscuit pistache, confit framboise, chantilly pistache
et framboise, praliné pistache, framboise fraîche

Pleine Lune

Pâte à choux, craquelin sésame, crème sésame noir, coeur exotique
(banane, mangue, passion)



Saturne

Biscuit moelleux chocolat, sablé, pralinés cacahuètes, mousse
au chocolat Valrhona (42% et 66% de cacao).

Le Tonka

Biscuit moelleux chocolat, croustillant Gianduja, crémeux tonka, mousse
au chocolat, chantilly tonka.

OU

*Peut être remplacée par des
gâteaux entremets*

LE DESSERT EN BUFFET

Pièce montée traditionnelle + Trilogie de mignardises

Pièce montée de choux à la vanille (2 choux/convive)
accompagnée de 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

Les tarifs sont en TTC- Prix par personne