



## **CARTE MENUS MARIAGE**

### **VOTRE COCKTAIL**

*-UN COCKTAIL DE 12 PIÈCES,*

*SUIVI D'UN REPAS TRADITIONNEL DE 4 PLATS: **ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT-***

*-UN COCKTAIL DE 15 PIÈCES,*

*SUIVI D'UNE **MISE EN BOUCHE** ,PLUS LÉGÈRE, **PLAT, FROMAGE ET DESSERT -***

*-UN COCKTAIL DE 18 PIÈCES, SUIVI DIRECTEMENT DU **PLAT, FROMAGE ET DESSERT.***

*-NOUS RESTONS À VOTRE DISPOSITION POUR VOUS CONSEILLER SUR LE TIMING LE PLUS ADAPTÉ-*

### **NOS PIÈCES SALÉES FROIDES :**

*-BLINIS DE LANGOUSTINE ET POIS GOURMAND*

*-PALET DE POIVRON ROUGE ET MAGRET FUMÉ*

*-OPÉRA DE FROMAGE FRAIS*

*-MINI TARTELETTE ANTI-PASTI DE LÉGUMES ET PARMESAN*

*-MINI BAGELS DE PÉTONCLES, CAVIAR D'AUBERGINE ET MAGRET FUMÉ*

*-PALET DE POMME DE TERRE ET RILLETES DE MAQUEREAUX À LA MOUTARDE*

*-MOELLEUX PETITS POIS ET SAUMON FUMÉ*

*-PETITE SURPRISE ITALIENNE, FOCACCIA ET TOMATES MOZZARELLA*

*-BLINIS DE SAUMON FUMÉ ET TZATZIKI*

*-CLUB SANDWICH SAUMON FUMÉ ET CITRON CONFIT*

*-PALET DE POMME DE TERRE ET RILLETES DE MAQUEREAUX*

*-BUCHETTE DE CHÈVRE, CRAMBERRIES ET PISTACHE*

## **NOS PIÈCES SALÉES CHAUDES**

- MOELLEUX VOLAILLE BARBECUE
- MONSIEUR CROQUE, CRÈME DE BRIE TRUFFÉE
- MINI BURGER
- MÉLI-MÉLO DE BROCHETTES TERIYAKI
- BEIGNETS DE CREVETTES EN TEMPURA
- ACRAS DE MORUE
- AUMONÈRE POULET AU CURRY VERT
- CREVETTES EN HABIT DE POMME DE TERRE
  
- BOUCHEES VAPEUR
- MINI FAJITAS AU POULET

## **NOS VERRINES SALÉES**

- SASHIMI DE THON, MOUSSELINE DE CAROTTES ET WASABI
- PETIT ROUGET EN TAPENADE ET HUILE VIERGE
- OEUF DE CAILLE ET NIÇOISE DE LÉGUMES
- PETITE SALADE DE CÉRÉALES, AUX AGRUMES ET ÉCREVISSE
- TARTARE DE TOMATES ET COURGETTES AU BASILIC

## **NOS ATELIERS D'ANIMATION**

- ATELIER ITALIEN**: DÉCOUPE DE JAMBON CRU ITALIEN ET MELON
- DÉCOUPE DE SAUMON FUMÉ**: SAUMON FUMÉ MAISON, BLINIS, CRÈME DE PAYS
- ATELIER PLANCHA**: FILETS DE DE CAILLES CONFITES AU YUZU
- ATELIER FOIE GRAS**: PEPITES DE FOIE GRAS POÊLÉ ET TOASTS -SUPPLÉMENT 1€
  
- ATELIER DU POULAILLER**: ANIMATION AUTOUR DE L'OEUF BROUILLÉ
- ATELIER PANINI**: MINI PANINI CHÈVRE TOMATE OU JAMBON SEC MOZZARELLA
  
- ATELIER TEMPURA**: CREVETTES TEMPURA ,ACRAS DE MORUE, CREVETTES PANÉES
  
- ATELIER SAINT JACQUES**-DU 1ER OCTOBRE AU 30 AVRIL-  
NOIX DE ST JACQUES À LA PLANCHA, JULIENNE DE LÉGUMES -2 NOIX/ PERSONNE  
-SUPPLÉMENT 1€ TTC/PERSONNE-
  
- D'AUTRES ANIMATIONS PEUVENT VOUS ÊTRE PROPOSÉES SUR SIMPLE DEMANDE-**

## **LES MISES EN BOUCHE:**

### **-EN VERRINE:**

*VERRINE CRÈME DE PETITS POIS, BAMBOU DE PÉTONCLE ET MAGRET FUMÉ*

*OU*

*GASPACHO DE CONCOMBRES, NUAGE DE FAISSELLE,*

*CHAIR DE TOURTEAUX ET TUILES DE PARMESAN*

### **-SUR ASSIETTE:**

*CROQUANT DE LIEU JAUNE EN TARTARE, RÂPÉ DE CITRON VERT ET JEUNES POUSSÉS*

*OU*

*CANNELLONI DE COURGETTES ET LÉGUMES DU SOLEIL, CREVETTE AU SAFRAN*

## **LES ENTRÉES:**

*-TARTARE AUX DEUX SAUMONS, ÉCREVISSE ET FÊTA*

*-FINGER CROQUANT DE CANARD CONFIT ET FOIE GRAS*

*-VERRINE DE GAMBAS ET SÉZAME NOIR, GRESSINS ET LÉGUMES DU SOLEIL AU BASILIC*

*-PETITE CONSERVE DE CRABE ET ROQUETTE, ÉCLATS DE PAMPLEMOUSSE, TUILE DE PARMESAN*

*-COEUR DE SAUMON MI-CUIT AU SÉZAME NOIR, CRÉMEUX PETITS POIS ET PERLES CITRON*

*-CANNELLONI DE COURGETTE ET LÉGUMES DU SOLEIL, CREVETTE AU SAFRAN*

*-OPÉRA DE SAUMON FUMÉ, FÈVES ET CONDIMENTS AUX AGRUMES*

*-PETITE MARMITE DE POISSONS ET COQUILLAGES NORMANDS À LA CRÈME*

*-TARTELETTE VÉGÉTALE ET PETITES GAMBAS AUX ÉCLATS DE CITRON*

*-D'AUTRES MISES EN BOUCHE ET ENTRÉES PEUVENT VOUS ÊTRE PROPOSÉES SUR SIMPLE DEMANDE-*

## **LES PLATS:**

**-TOURNEDOS FAÇON ROSSINI ET GRATIN DAUPHINOIS-SUPPLÉMENT 2€-**

**-PAVÉ DE BAR AUX LÉGUMES GOURMANDS, ÉMULSION SAFRANÉE, RISOTTO CRÉMEUX \***

**-MÉDAILLON DE VEAU RÔTI, GIROLLES, GALETTE DE POMME ANNA, FAGOT HARICOTS VERTS\***

**-TOURNEDOS DE VOLAILLE AU FOIE GRAS,**

**GALETTE DE POMME DE TERRE ET FAGOT D'ASPERGES VERTES**

**-VAPEUR DE CABILLAUD AUX AGRUMES, MILLEFEUILLE DE LÉGUMES ET BLEU D'ANTAN**

**-DORADE À LA PLANCHA, TIAN DE LÉGUMES ET PESTO DE TOMATES**

**-DOS DE CABILLAUD RÔTI, ÉCRASÉ DE VITELLOTTE ET POIS GOURMAND**

**-BALLOTIN DE VOLAILLE AUX POMMES, PASTILLA DE POMME DE TERRE ET CHAMPIGNONS**

**-PAVÉ DE SELLE D'AGNEAU EN CROUTE D'HERBES,**

**MÉLI-MÉLO DE LÉGUMES VERTS ET TOMATE CONFITE\***

**-PAVÉ D'EGLEFIN RÔTI AU WASABI,**

**ROS'ANNA DE CAROTTES ET ASPERGES VERTES PIPERADE**

**-SUPRÊME DE TURBOT CUIT VAPEUR,**

**JULIENNE DE LÉGUMES CROQUANTS, BEURRE BLANC, HERBES FRAICHES**

**-OSSO BUCCO DE LOTTE AUX AGRUMES,**

**CRÉMEUX DE BLEU D'ANTAN ET ASPERGES VERTES**

**-ROSSINI DE VOLAILLE SAUCE PÉRIGUEUX,**

**ROSACE DE POMME DE TERRE ET LÉGUMES PRIMEURS**

**-DOS DE LIEU JAUNE EN ÉCAILLE DE POMME DE TERRE, CHORIZO, LINGOT DE POLENTA**

**\*SUPPLEMENT DE 2€ TTC/PERSONNE**

**LES FROMAGES:**

**PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉES NORMANDS:**

CAMEMBERT,PONT L'ÉVÊQUE,NEUFCHÂTEL,LIVAROT,  
ACCOMPAGNÉS D'UN BOUQUET DE VERDURE

**LES DESSERTS:**

**TARTES ET CRUMBLES:**

- TARTE FRUITS ROUGES
- TARTE CITRON JAUNE
- TARTE POMME ET CALVADOS
- TARTE AMANDINE ET POIRES
- CRUMBLE ANANAS BASILIC
- CRUMBLE POMME CANNELLE
- CRUMBLE MANGUE FRAMBOISE

**VERRINES:**

- TARTE CITRON REVISITÉE
- SOUPE DE FRAISE ET MENTHE GLACÉE
- PANA COTA MANGUE PASSION
- SALADE DE FRUITS FRAIS
- TIRAMISU POIRE CAMEL BEURRE SALÉ
- CRÈME BRÛLÉE PISTACHE ABRICOT
- CRÉMEUX FRAISE,THÉ MATCHA
- DUO DE MOUSSES AU CHOCOLAT

**LES GLACES :** VANILLE/CHOCOLAT/CAMEL BEURRE SALÉ/SPÉCULOS/PISTACHE

**LES SORBETS:** PASSION/CITRON/MANGUE/POMME VERTE/FRAMBOISE/PÊCHE

**LES ENTREMETS:**

- LE PÊCHE MELBA:** MOUSSE PÊCHE, COMPOTÉ DE PÊCHES JAUNES, CRÈME LÉGÈRE
- PASSION PANNA COTTA:** PANNA COTTA, CUBES DE MANGUE, ABRICOTS SECS ET FRAMBOISE
- LE ROUGE ET NOIR:** MOUSSE CHOCOLAT NOIR, COMPOTÉ DE FRAMBOISE, MOUSSE VANILLE
- CRAQUANT CHOCOLAT:** CRÈMEUX CHOCOLAT BLANC ET NOIR, CRAQUANT CHOCOLAT
- POIRE CARAMEL:** MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT, POIRE CARAMÉLISÉE, CRÈME CARAMEL
- LE BOUNTI:** MOUSSE NOIX DE COCO, GANACHE CHOCOLAT AU LAIT
  
- LE FRAISIER, FRAMBOISIER:** ENTREMET LÉGER VANILLE, FRAISES OU FRAMBOISES
- LE NORMAND:** MOUSSE LÉGÈRE VANILLE, POMMES POÊLÉES CARAMÉLISÉES
- L'EXOTIQUE:** BAVAROISE MANGUE PASSION, GLAÇAGE EXOTIQUE
- L'ANANAS:** ENTREMET LÉGER ANANAS ET BASILIC

**CES FORMULES COMPLÈTES VOUS SONT PROPOSÉES À 55€ TTC/PERSONNE**

-PAIN ET CAFÉ INCLUS-HORS MATÉRIEL ET SUPPLÉMENTS-HORS PERSONNEL

**VAISSELLE PORCELAINE BLANCHE ET VERRERIE:**

5€ TTC/PERSONNE

**NAPPAGE ET SERVIETTE 100% COTON BLANC:**

3€ TTC/PERSONNE

**PERSONNEL DE SALLE ET DE CUISINE ,FACTURÉ EN FONCTION DU NOMBRE DE VOS CONVIVÉS:**

1 CHEF, 1 CUISINIER, 1 MAÎTRE D'HÔTEL PUIS 1 SERVEUR POUR 30 COUVERTS:

250 € TTC/EMPLOYÉ POUR 8H00 DE SERVICE

MISE EN PLACE ET REMISE AU PROPRE JOUR J INCLUSE

**FORFAIT INSTALLATION ET COORDINATION LA VEILLE:250€ TTC**

*-DEPLACEMENT RESPONSABLES SALLE ET CUISINE SUR LE LIEU DE RECEPTION*

*-CONSEILS ET INSTALLATION DU MOBILIER POUR COCKTAIL ET REPAS*

*-COORDINATION STAFF ET INTERVENANTS*

*« NOUS SOMMES A VOTRE ENTIERE DISPOSITION  
AFIN D'ADAPTER ET DE PERSONNALISER CE DEVIS  
POUR QUE CETTE RECEPTION SOIT LA VOTRE »*



[www.latelier110-traiteur.fr](http://www.latelier110-traiteur.fr)

**LA PASSION AVANT TOUT**

-  Le Douet de la Taille | 14130 St-Martin-aux-Chartrains
-  Tél : 02 31 88 75 91
-  [contact@latelier110-traiteur.fr](mailto:contact@latelier110-traiteur.fr)

**NOUVELLE ADRESSE !**

