



Traiteur Mariages 2018



Apéritifs & Cocktails dînatoires

(v) = végétarien ou option végétarienne possible

Bouchées

Oeuf mimosa, radis rose et ciboulette

Roulé jambon cru, pesto et fromage frais

Maki saumon avocat ou crabe avocat (v)

Figues farcies, chèvre et miel (en saison) (v)

Concombre farci, fromage frais et saumon fumé(v)

Abricot & magret juste poêlé

Mini sandwich pain épice, figue et foie gras

Pain d'épices, pomme et magret

Crevette marinée et mangue (pic)

Confit d'aubergines, chèvre & cumin(v)

Smoothies

Velouté glacé de petits pois à la menthe (v)

Poire, chèvre et miel (v)

Concombre, courgette et menthe (v)

Betterave, pomme et ail et fines herbes (v)

Toasts baguette

Brie, pomme caramélisée (v)

Tomate confite, jambon cru & mozzarella (v)

Confit de Figue, brebis(V)

Crudités

Crudités de saison & sauces(v)

(bleu, fines herbes, curry)

individuels ou à partager

Verrines

Tartare de tomates, mousse feta, pesto (v)

Gaspacho maison, dés de comté (v)

Mousse avocat, crabe & pamplemousse

Saumon fumé, concombre, façon tzaziki

Crème poivrons, fromage, jambon cru (v)

Tartare de saumon & mangue

Mini Brochettes

Melon, magret, emmental

Tomate cerise, mozzarella, basilic (v)

Abricot, jambon cru, comté (v)

Crevettes marinées, concombre, ail, agrumes

Muffins , Tartelettes

Muffins salés

Poire, Roquefort & noix(v)

Tomate, feta et olives (v)

Assort. Tartelettes /mini quiches (v)

Tartinades (crackers, gressins)

Rillettes thon, sardines et coriandre

Poivrons et feta

Betterave et fromage

Animations

Mini Burgers (3,00 €/pers) 2pp

(Pain maison)

Bœuf, fromage / **P**oulet, tomate, aïoli

Plancha (à partir de 6,00 € / pers

en fonction du contenu) (v)

Viandes et poissons marinés (brochettes, bouchées, légumes)

Foie gras Poêlé & Mi cuit

(6,50€/pers) 3 pp

Bouchées de foie gras frais poêlées, et mi cuit, chutneys, Pains variés

Le sucré

Pannacotta Vanille et tartare de fruits de saison

Pommes caramélisées, crème anglaise et spéculoos

Smoothie aux fruits de saison

Tartelettes fruits, citron

Mini fondant au chocolat

Macarons assortis

Formules Cocktail

Pour un apéritif avant Repas complet

Exemple 6 pièces

Exemple : 2 bouchées, 1 verrine, 1 brochettes froides,
1 toast baguettes, 1 muffins salés

7€/ pers

Pour un apéritif copieux avant - Repas sans entrée

Exemple 12 pièces

Exemple : 4 bouchées, 2 verrines, 2 brochettes froides,
2 toasts baguettes, 2 muffins salés,

11€/ pers

Pour un Cocktail dînatoire complet

Exemple 20 pièces (Assortiment 16 pièces salées et 4 sucrées)

Salé : 3 bouchées, 3 verrines, 2 brochettes froides, 2 brochettes chaudes,
1 tartinade, 2 toasts baguettes, 2 muffins salés, 1 crudité

Sucré : 2 verrines, 1 mini, 1 smoothie

22 €/ pers

Buffets

Plats chauds à partager :

Parmentier de canard à la crème de parmesan 9 €/p

Casserole de bœuf à la marocaine, semoule aux épices douces 9 €/p

Tajine de veau aux oignons et miel, pommes vapeur ou semoule 11 €/p

Buffet Simple (15 €/ pers)

Apéritif (4 pièces)

Tartinade et toasts

Salades (3 salades composées de saison)

Tartes salées

Smoothie aux fruits de saison, tartelettes

Buffet Campagnard (20 €/ pers)

Apéritif (4 pièces)

Tartinade et toasts

Salades (3 salades composées de saison)

Plateau de charcuterie, poissons fumés

Plateau fromager et fruits secs

Smoothie aux fruits de saison, tartelettes, pannacotta

Pain, café , thé

Option plat chaud * sur demande

Menus de Mariage

Menu Bastide

40 €

Apéritif copieux (12 pièces/ pers)

(à choisir dans le menu Cocktail)

Options : + Animations foie gras ou plancha



Cocotte de confit de canard aux pommes et aux épices douces,

-

Ballotins de volaille au pesto et tomates cerises
Pommes Anna ou suédoise, tagliatelles de légumes
Option végétarienne possible



Plateau fromager (chèvre, roquefort, brie), fruits secs, salade



Dessert au choix

Dessert à la carte, Buffet de mini desserts (3pp) pour
accompagner votre gâteau...

Pièce montée, Wedding cake sur demande

Menu Castels

46 €

Apéritif (6 pièces/ pers)
(à choisir dans le menu cocktail)



Mise en bouche de saison



Foie gras mi cuit, pain d'épices, chutney de figues

-

Tartare de saumon à la mangue, coriandre, citron vert

-

Salade folle fraises, chèvre frais, épinards (en saison) (V)



Cocotte de confit de canard aux pommes,

-

Ballotins de volaille au pesto et tomates cerises
Pommes Anna ou suédoise tagliatelles de légumes

-

Tatin de tomates cerises, crème de poivrons
et chèvre frais, pesto léger, salade croquante (V)



Plateau fromager (chèvre, roquefort, brie), fruits secs, salade



Dessert au choix

Dessert à la carte, Buffet de mini desserts (3pp)
pour accompagner votre gâteau...
Pièce montée, Wedding cake sur devis

Brunch sucré & salé (du lendemain !)

Viennoiseries
Pancakes et sirop d'érable
Muffins sucrés
Salades (2 variétés)
Tartes et cakes salés
Salade de fruits frais
Pain, café , thé, jus d'orange
A partir de 15 €/ pers

Les Options

Un repas original avec des « food stations »

(différents buffets regroupant du chaud et du froid, décoration incluse) sur devis

Cheese wedding cake (Pièce montée de fromages avec décoration)

Service

15 € par heure et par serveur

(un serveur pour 25 personnes assises, un serveur pour 40 personnes buffet)

Vaisselle & Location de matériel

Table d'un jour (St Vincent de Cosse, 24)

05 53 31 80 57 - www.tabledunjour.fr

CG Evenements (Périgueux)

05.53.08.42.80 - www.cg-evenements.com

Déplacement /Frais de déplacement :

Sur les départements 24, 46, 47, 16 (0.50€/ km à partir de Périgueux)