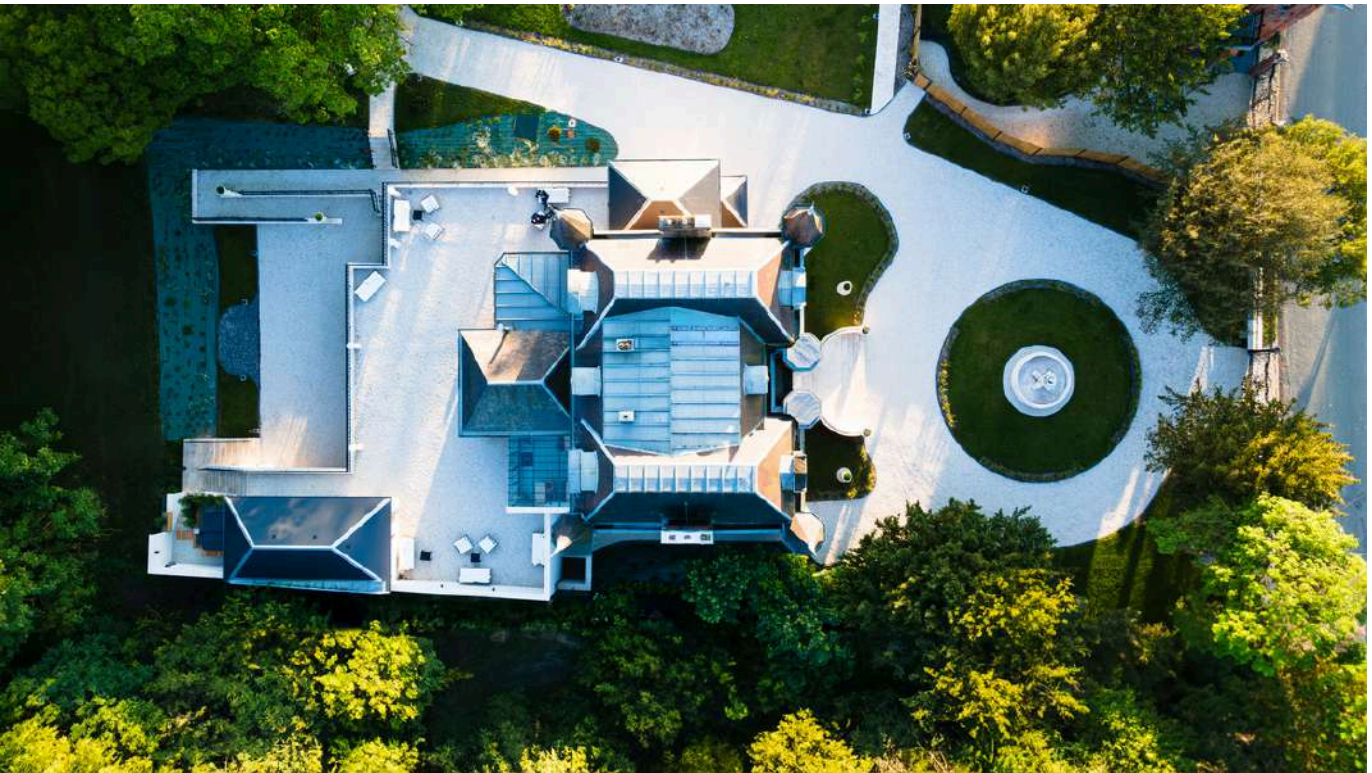


SERVICES TRAITEUR MARIAGE





Sommaire

Le vin d'honneur 3

Les ateliers culinaires 5

Le diner assis 6

Les desserts 8

Les boissons 9

Les enfants 11

Les en-cas

Le vin d'honneur

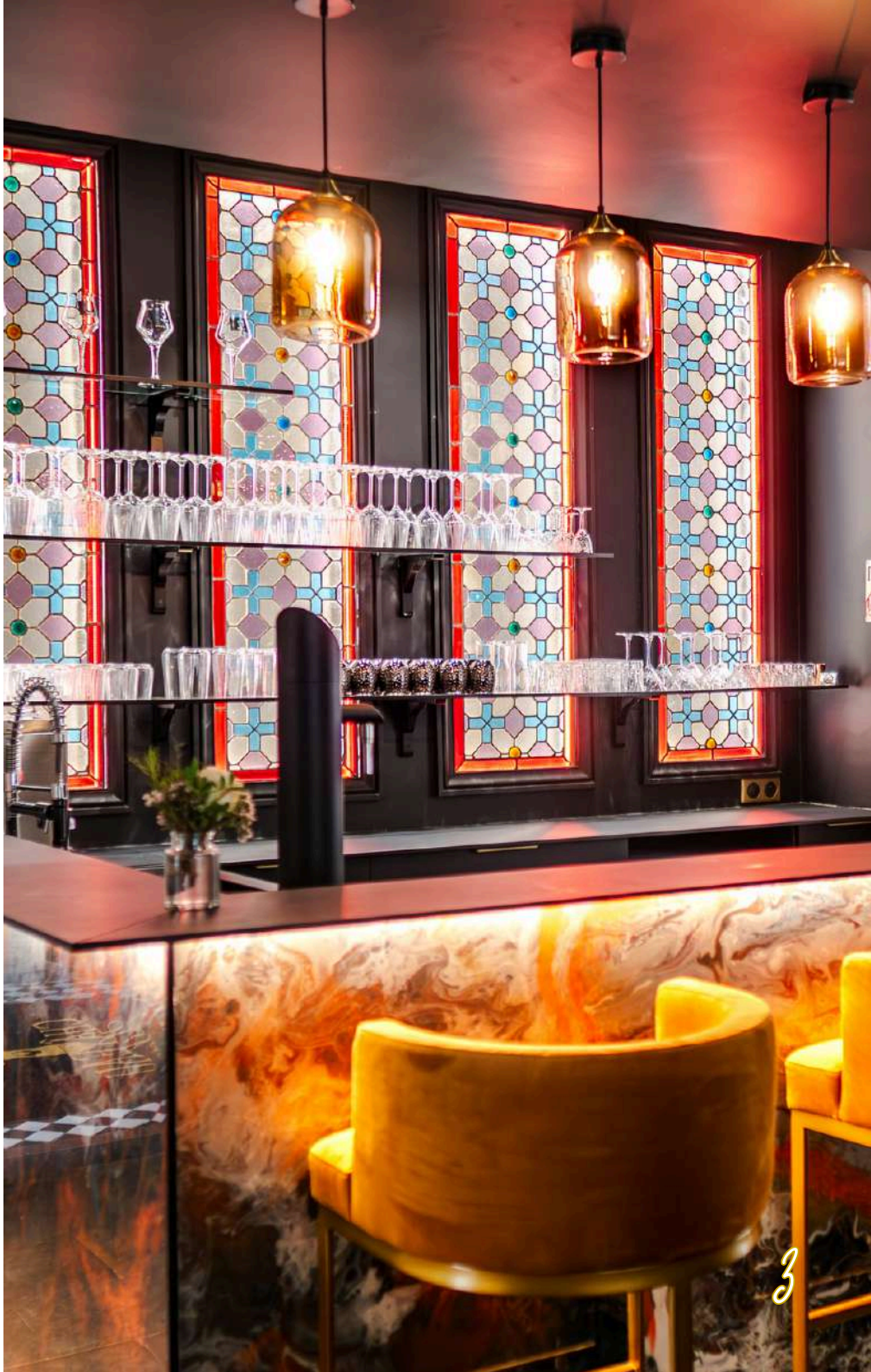
PERSONNEL DE SERVICE

Maître d'hôtel et serveur
Chef et cuisiner

MATÉRIELS DU COKTAILS

Table de buffet nappé en tissu blanc
Flutes champagne, verre à jus de fruits, verres à vin
Seaux à glaçons, plateau de services
Table haute, nappage blanc ou noir.
Module de buffet

La location de la vaisselle ainsi que du matériel et le service est inclus avec notre option Traiteur. Si vous passez par un traiteur extérieur, vous devez louer notre vaisselle (se reporter à la plaquette mariage)



Le vin d'honneur

8 PIÈCES PAR PERSONNE À CHOISIR **20€ TTC/**pers

AMUSE BOUCHE CHAUDE

BOUCHÉES D'ESCARGOTS AU BEURRE À L'AIL

MÉDAILLONS DE BOUDIN BLANC AVEC CRUMBLE CHORIZO ET NOISETTES

PIC DE PÊCHE AU BACON ET BASILIC

MINI BROCHETTES DE POULET AU CURRY

MINI FICELLES PICARDES



AMUSE BOUCHE FROIDE

GRAVLAX DE SAUMON À LA BETTERAVE SUR TOAST

CREVETTES THAÏES SUR PURÉE DE MANGUE

CHIPS DE POMME ET BOULE DE CHÈVRE AUX FRUITS ROUGES

FOCACCIA ACCOMPAGNÉE DE SON HADDOCK FUMÉ ET TZATZÍKI

BLINIS À L'AVOCAT ET GRAVLAX DE SAUMON

NAVETTE AU CANARD FUMÉ MAISON ET FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS

TATAKI DE THON

VERRINE DE POMME, MAGRET DE CANARD FUMÉ ET MOUSSE DE CHÈVRE

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES ET MANGUE

TARTARE AUX DEUX SAUMONS

CHAMPIGNONS DE PARIS FAÇON BURGER

Atelier

ATELIER DECOUPE 300€

DÉCOUPE DE JAMBON CRU ITALIEN SUR TOAST TOMATÉ

Le jambon cru italien, à la saveur très douce, se déguste seul en fines tranches, sur du pain grillé

DÉCOUPE DE SAUMON GRAVLAX SUR TOAST BEURRÉ

Plat scandinave traditionnel, incontournable et festif, qui consiste à faire mariner du saumon dans du sel, du sucre, du poivre et de l'aneth frais et quelques autres épices



ATELIER PLANCHA CHAUD 3,5€ PAR PIECE

AIGUILLETTE DE CANARD (1 PIÈCE/PERS)

SAINT JACQUES CHORIZO (1 PIÈCE/PERS)

MINI CHEESEBURGER (1 PIÈCE/PERS)

FOIE GRAS SUR GÂTEAU BATTU (1 PIÈCE/PERS)

GAMBAS MARINÉES (1 PIÈCE/ PERS



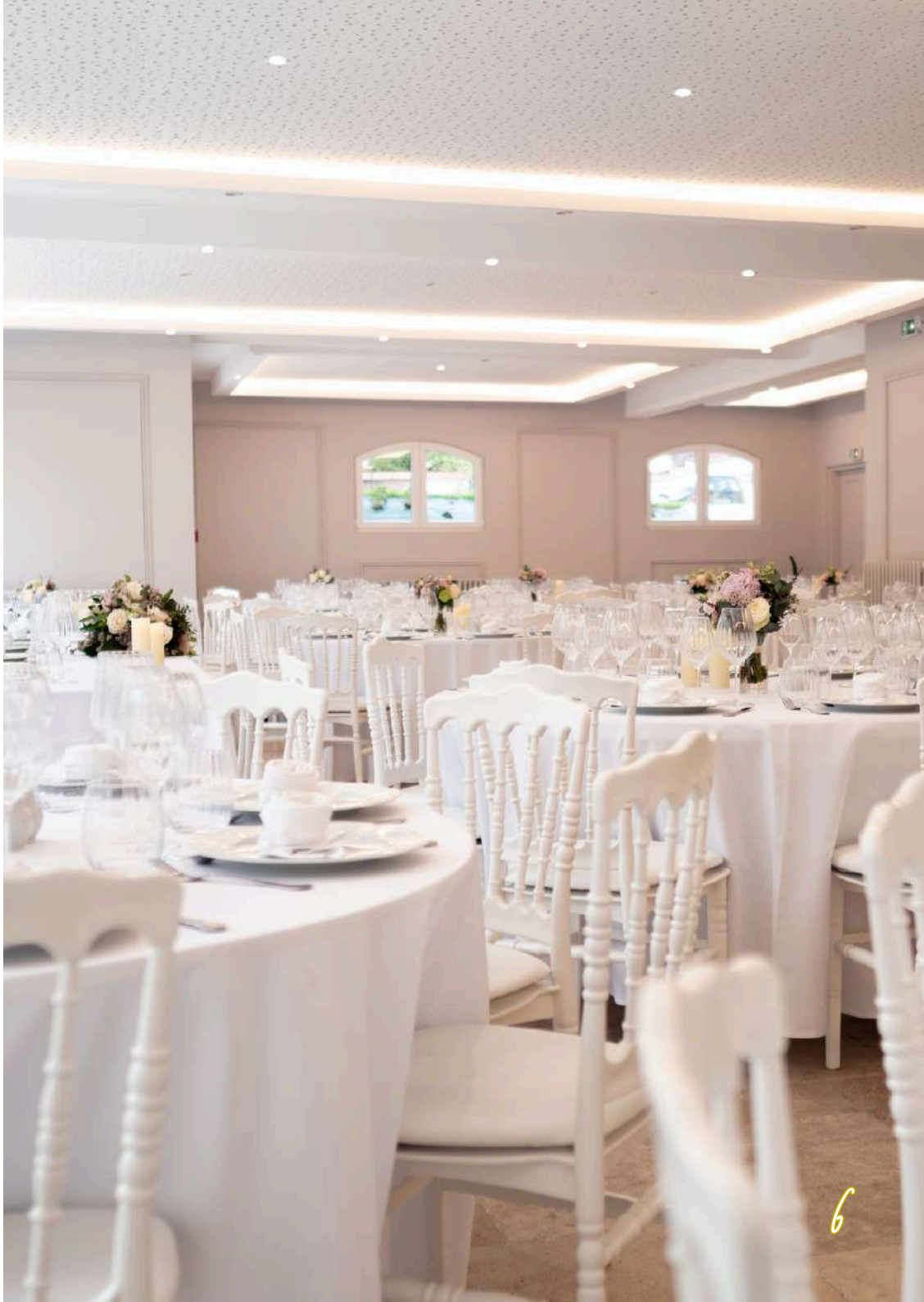
Le diner assis

PERSONNEL DE SERVICE

Maître d'hôtel et serveur
Chef et cuisiner
Service jusque 2h du matin : 40 euros de l'heure/pers pour toute heure dépassée
Plonge gérée par le Château

MATÉRIELS

Table non dressée
Nappage en tissu blanc et serviette non inclu
Flutes champagne, verre à jus de fruits, verres à vin
Table haute, nappage blanc ou noir.
Couverts
Assiettes
Chaises



Formule 1

Trilogie de tartare, saumon, thon et bar

Tarte fine à la truite fumée

*Polenta crémeuse et son boudin blanc aux pommes

*Veloute d'asperge et sa noix de Saint Jacques

Dos de cabillaud croute d'herbes sauce vierge

Confits de canard fait maison sauce abricot romarin

Filet mignon de porc cuisson basse température sauce basilic

Ballotine de volaille comté morilles sauce forestière

Trio de fromage affinée, jeunes pousses

Gâteau voir page 8

75€ TTC/pers

Formule 2

*Cassolette de langoustine sur risotto crémeux au safran

Tartare de saumons aux agrumes, fraîcheur acidulée

Gaspacho de tomates et sa glace mozzarella-basilic

*Cassolette de ris de veau forestier, écrasé de pomme de terre (+3,00 €)

Pressé de foie gras mi-cuit insert canard confit

Filet de lieu jaune sauce salicorne

Brochette de gambas saint Jacques bisques de crustacés

Filet de bœuf cuisson à point

Parmentier fin d'agneau confit, jus corsé au romarin

Ballotine de volaille écrevisse noisette sauce vin jaune

Trio de fromage affinée, jeunes pousses

Gâteau voir page 8

100€ TTC/pers

*entrées chaudes

Les desserts

Avec la complicité de nos créateurs pâtissiers partenaires, vous allez imaginer une fin de repas savoureuse et équilibrée, en rapport avec vos goûts et votre thème de mariage.
Pour la pièce maîtresse du dessert, différentes options s'offrent à vous :

Option 1 : wedding cake +70 euros

livraison patissier

Option 2 : 5 mini desserts

Option 3 : pièce montée de 4 choux

Option 4 : mixte d'Option 3 et 2, pièce

montée 2 choux et 2 mini desserts (+ 2.00)

DESSERT COMPRIS DANS LES FORMULES PAGE 7



Les boissons

VIN D'HONNEUR (2H30)

Jus de pomme Picard, Bonbonne Citron-Menthe, Ice-tea, Coca-cola, Eau plate, Eau gazeuse, Bière, **Soupe de champagne au choix**	12€
Jus de pomme Picard, Bonbonne Citron-Menthe, Ice-tea, Coca-cola, Eau plate, Eau gazeuse, Bière pression, **Une demi bouteille de Crémant/pers**	15€
Jus de pomme Picard, Bonbonne Citron-Menthe, Ice-tea, Coca-cola, Eau plate, Eau gazeuse, Bière pression, **Une demi bouteille de Champagne/pers**	18€

OPTIONS

CHAMPAGNE AXEL YAZ - BRUT	25€/b
Spiritueux	35€/b
Bières pression / 20L	Sur devis

DINER

3 formules proposés, un vin blanc et un vin rouge est a choisir parmi les différents vins des formules

FORFAIT COMTESSE	13€
FORFAIT DUCHESSE	18€
FORFAIT CHÂTELAINE	28€

TOUJOURS PRÉSENT DANS LES FORFAITS

Bière pression, jus de pomme, Coca-cola, Eau plate et gazeuse, Café

FORFAIT DANCE FLOOR POUR VOTRE FIN DE SOIRÉE

Bière pression, jus de pomme, Coca-cola, Eau plate et gazeuse	5€

3 FORMULES PROPOSÉES, UN VIN BLANC ET UN VIN ROUGE
SONT À CHOISIR PARMI LES DIFFÉRENTS VINS DES FORMULES

FORFAIT COMTESSE

Blanc
MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE CORMERAIS
BRANGER
CAP À L'OUEST CHARDONNAY
MOULIN DE GASSAC VIOGNIER
CHARDONNAY BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

Rouge
MERLOT BARTON ET GUESTIER
PINOT NOIR BARTON & GUESTIER
CÔTES-DU-RHÔNE LES CHARMILLES

FORFAIT DUCHESSE

Blanc
VILLA PLAGE BLANCHE
VILLA CHAMBRE D'AMOUR MOELLEUX
RIESLING - CUVÉE RENÉ DOPFF
LE PETIT CONNÉTABLE SAUVIGNON
DOMAINE D'AUBARET CHARDONNAY

Rouge
LE B PAR MAUCAILLOU
COTEAUX BOURGUIGNONS GAMAY PINOT NOIR
CÔTES-DU-RHÔNE ALLÉNO & CHAPOUTIER
CUVÉE POUR LES AMIS
TOURAINE GAMAY A L'INFINI BIO

FORFAIT CHÂTELAINE

Blanc
GEWURZTRAMINER - CUVÉE RENÉ DOPFF
TOURAINE SAUVIGNON - ELLIPSE BIO
DOMAINE DES GRANGES DE MIRABEL BIO (VIOGNIER)
MÂCON-LUGNY SAINT-PIERRE
PETIT CHABLIS
POUILLY-FUMÉ LE COTEAU

Rouge
CHÂTEAU LA PAPÉTERIE
SAINT-AMOUR DOMINIQUE PIRON
CHÂTEAU PATACHE D'AUX
BOURGOGNE PINOT NOIR



After

Mise en bouche d'après diner

sur demande devis

Les enfants

Poulet à la creme

Moelleux chocolat maison

Boisson inclus

19€ TTC/pers

