

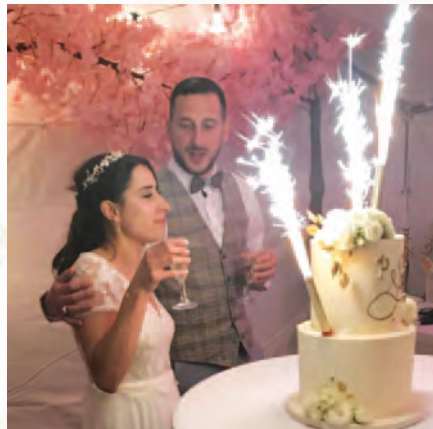
Votre Créateur de Fêtes Gourmandes



Votre service Traiteur à la carte

*Organisation
de votre
Mariage*

Pour que ce moment reste inoubliable !



*Pack
Confort*

ANIMATION
SONORISATION
FLEURISTE
PHOTOGRAPHE

3 100 €

*Pack
Bien-être*

SALLE ATYPIQUE
ANIMATION
SONORISATION
FLEURISTE
DÉCORATION DE TABLE
PHOTOGRAPHE

7 000 €

*Pack
Luxe*

DOMAINE
ANIMATION
SONORISATION
FLEURISTE
DÉCORATION DE TABLE
PHOTOGRAPHE

11 000 €



Les Vins



Champagne

- Veuve Pelletier brut
- Deutz brut

Crémant

- Adrien Romet brut
- Prosecco Superiore

Vins Blancs

- L'Océade Atlantique I.G.P
- Margote Chardonnay
- Muscadet Sèvre et Maine sur Lie "Cave des Guilloires"
- Monbazillac "Bajac" vin moelleux

Vins Rosés

- L'Océade Atlantique I.G.P
- Côtes de Provence "Maurin des Maures"

Vins Rouges

- Côtes de Bourg "Franc-Lafleur"
- Côtes du Rhône "Arnaud Dartois"
- Saint-Nicolas de Bourgueil "Michel Laurent"
- Saint-Emilion "Grand Barrail Larose"
- Lalande de Pomerol "Château les Templiers"



Amuse-bouches Cocktails



- Petit four salé (Chaud)
- Toasts assortis
- Mauricette
- Tapas
- Petit pain brioché (Navette)
Mousse de canard - saumon fumée - jambon de montagne
- Mise en bouche campagnarde
- Mini brioche au Maroilles
- Brochette de mozzarella et tomates confites
- Brochette de crevettes à l'ananas
- Brochette de foie gras au pain d'épices
- Mini wraps *Poulet - boeuf - saumon*
- Gourmandise salée (Porcelaine)
- Verrine variée
- Crevettes en filament de pomme de terre
- Samoussas et nems
- Verrine chaude variée
- Pain surprise charcuterie (8 à 10 personnes)
- Pain surprise saumon fumé (8 à 10 personnes)





Plats Uniques « copieux »

- Paëlla
- Couscous (*boeuf - mergez - poulet*)
- Choucroute royal
- Chili con carne
- Pot-au-feu
- Cassoulet à la graisse d'oie
- Boeuf bourguignon aux petits légumes
- Flanchet de veau à l'ancienne
- Tête de veau sauce gribiche et ses légumes
- Tajine au poulet
- Tartiflette
Pommes de terre - reblochon - lardons - avec ou sans oignon
- Wok au poulet
Poulet - soja - poivrons - carottes - courgettes - asperges vertes - pois gourmands
- Wok au saumon
Saumon- soja - poivrons - carottes - courgettes - asperges vertes - pois gourmands

Garnitures de Légumes

- Champignon "Opéra" (*fond d'artichaut*)
- Purée de pommes de terre douces en verrine
- Purée de carottes en verrine
- Risotto
- Râpé de pommes de terre fraîches gratinées
- Tomate provençale
- Endives braisées
- Pommes de terre farcies
- Gratin dauphinois *individuel*
- Flan de légumes *individuel*
- Légumes façon tian
- Champignons farcis



Desserts



- Petit four sucré
- Mini canelé
- Macaron
- Mini muffin
- Gourmandise sucrée
- Brochette de fruits frais (*fraises - ananas - figues*)
- Tartelette aux fruits *individuelle*
- Tarte aux pommes (*8 personnes*)
- Tarte au citron meringuée (*8 personnes*)
- Tarte aux poires et chocolat (*8 personnes*)
- Tarte aux abricots et pistaches (*8 personnes*)
- Tarte aux fraises selon saison (*4 personnes*)
- Pièce montée 4 choux
- Gâteau américain (*Supplément selon décor*)
- Poirier
- Poire chocolat
- Bavaois poire *individuelle*
- Framboisier
- Pavlova à la framboise
- Fraisier
- Mandarinier
- Tutti Frutti
- Forestier
- Assiette gourmande



Entrées Froides

- Assiette de foie gras à la betterave confite
- Foie gras de canard entier mi-cuit
- Asperges mimosa
- Assiette Landaise
- Cocktail d'avocat au crabe et crevettes
- Dôme d'avocats et saumon mariné à l'aneth
- Asiette gourmande
Foie gras - gésiers - champignons - haricots verts - tomates - crevettes décortiquées
- Terrine de poissons maison
- Escalope de saumon marinée au citron vert
- Duo de saumon et St-Jacques marinées à l'aneth
- Langouste à la Parisienne
- Vinaigrette de pétoncles et gambas au vinaigre de framboise
- Saumon en Bellevue
- Ananas Créole
- Asiette nordique
Tartare de saumon - saumon mariné - saumon fumée
- Carpaccio de saumon à l'aneth

Entrées Chaudes

- Ficelle Picarde
- Feuilleté de jambon *individuel*
- Feuilleté de saumon oseille *individuel*
- Feuilleté aux fruits de mer *individuel*
- Croustade *(ris de veau/morilles)*
- Foie gras poêlé et ses pommes caramélisées
- Escalope de ris de veau aux morilles, braisé au champagne
- Saumon frais à la plancha
Sauce au choix : oseille - champagne - au beurre de citron vert "safrané"
- Flétan à la julienne de légumes
- Turbot
Sauce au choix : oseille - champagne
- Coquille St-Jacques maison
- Poêlée de St-Jacques à la julienne de légumes
- Filet de St-Pierre aux pleurotes
- Turban de sole aux queues d'écrevisses
- Corolles de sole et St-Jacques sauce Safran
- Cassolette Nantua
- Cassolette Océane

Plats de Viande

- Coeur de Filet de boeuf en croûte
- Coeur de Filet de boeuf Rossini *(foie gras)*
- Coeur de Filet de boeuf
Sauce au choix : forestière - roquefort - Maroilles - morilles 1 € en sup.
- Pavé d'autruche au poivre vert
- Jambon braisé entier rôti au miel
- Gigot d'agneau aux pleurotes
- Carré d'agneau en croûte de sésame
- Noix de veau " Prince Orloff "
- Pavé de veau aux girolles
- Filet mignon au foie gras
- Magret de canard
Sauce au choix : vinaigre de framboise - au miel et citron vert - poivre - fruits rouges
- Pintadeau
Sauce au choix : crème - forestière - Normande - Maroilles - morilles 1 € en sup.
- Suprême de pintade
Sauce au choix : crème - forestière - Normande - Maroilles - morilles 1 € en sup.
- Escalope de dinde forestière
- Fricassée de volaille aux queues d'écrevisses
- Gigue de chevreuil grand veneur *(selon saison)*
- Coq au vin de champagne
- Rognon de veau à la graine de moutarde
- Tajine de souris d'agneau
- Jarret de cochon grillé





3 et 6, place du Palais de Justice
02100 Saint-Quentin

Tél 03 23 62 53 54

Livraison 7 jours / 7

www.votre-traiteur.com
contact@votre-traiteur.com

Horaires d'ouverture du bureau

Mardi - Mercredi
Jeudi - Vendredi
9 h - 12 h et 15 h - 18 h 30
Samedi 9 h - 12 h
Fermé le lundi

