

*Votre Créateur de Fêtes Gourmandes*

S.A.R.L.

**Hervé**  
**ALLE**



*Anniversaire - Mariage - Baptême - Communion - Réunions - Séminaires...*

# Conditions

Chers clients,

Nous vous proposons ces différents menus, afin de vous orienter sur diverses idées. Vous avez la possibilité de modifier les idées menu à votre goût.

Après avoir consulté ces feuillets, n'hésitez pas à venir nous revoir afin d'effectuer un devis définitif et gratuit, bien sûr, sans engagement de votre part.

De préférence, nous aimerions avoir votre confirmation 2 mois avant la date prévue de votre repas ou buffet. 5 à 6 mois pour les cérémonies de mai à septembre (nous renvoyer le devis avec la mention « bon pour accord » avec votre signature), plus un acompte de 300€. La vaisselle sera louée à vos frais. La casse de celle-ci est à votre charge (tarifs en fin de livret).

Les desserts de tous nos menus sont des tartes aux fruits, un supplément de 4.10€ vous sera demandé pour les gâteaux à étages, et de 5.50€ pour les pièces montées en choux (3 par pers.) ou pièces montées en macarons (3 par pers.).

**" Menu Halal et Végétarien sur demande "**

## Conditions de règlement :

L'acompte de 300€ vous sera demandé à la réservation,

- 1<sup>er</sup> acompte de 30 %, 2 mois avant la cérémonie
- 2<sup>ème</sup> acompte de 30 % 1 mois avant la cérémonie
- **Le solde la semaine de la cérémonie**

Pour tout désistement votre acompte sera transformé en avoir valable 1 an.

## Le service (serveur(ses), plonge) :

- Forfait de 170€ HT pour 8 h de travail par serveur ou serveuse.
  - Forfait de 140€ HT par cuisinier (20€ HT par heure supplémentaire).
- La facturation du service vous sera facturée à part avec TVA.

Frais kilométriques selon le secteur, renseignez-vous.

Un chèque de caution de 500€ à 1000€, vous sera demandé selon la prestation, (ce chèque vous sera restitué après la remise du matériel complet).



Amicalement,  
Hervé Halle et toute son équipe





*Vin  
d'honneur  
6 pièces*

*2 Wraps salés*

Poulet  
Boeuf  
Saumon



*2 Navettes variées*

Tapenade de tomate, magret de canard, roquette  
Beurre, mimolette, roquette  
Saumon fumé, St Môret



*2 Chouquettes*

« ou voir carte »

7,60 € ttc  
par  
personne





*Cocktail ou  
Vin d'honneur*

8 pièces

*2 Toasts salés*

Concombre tomate aneth

Tomate oeuf dur aneth

Fromage

Rillettes de saumon

Oeufs de lompe

Crabe

Saucisson sec



*2 Navettes variées*

Tapenade de tomate, magret de canard, roquette

Beurre, mimolette, roquette

Saumon fumé, St Môret



*2 Petits fours chauds*



*2 Fours sucrés*

« ou voir carte »

11,20 € ttc  
par  
personne





*Cocktail  
Dîatoire  
«Prestige»  
17 pièces*

*2 Toasts salés*

*2 Mauricettes variées*

Tapenade de tomate, magret de canard, roquette  
Beurre, mimolette, roquette  
Saumon fumé, St Môret

*2 Verrines salées*

*Pain-surprise*

(5 pièces par personne)  
Foie Gras / Saumon Fumé

*2 Porcelaines blanches*

(selon vos goûts)

*2 Poêlons chauds*

(selon vos goûts)

*2 Fours ou Gourmandises sucrés*

« ou voir carte »

23,70 € ttc  
par  
personne





## Cocktail Campagnard Dînatoire

### 4 Tapas variés

Pain, mayonnaise, poivrons au thon.

Pain, blanc d'oeuf, poivron rouge, piment vert.

Pain, roquettes, camembert, chiffonnade de Bayonne, raisins secs.

Pain, roquette, saumon fourré à la fêta, crevette, graine de pavot et sésames.

Pain, roquette, un soupçon de confiture oignon, magret fumé, tomate confite.

### 3 Mini Wraps

Poulet / Boeuf / Saumon

### 2 Brochettes variantes

Crevettes, ananas,

Foie gras, pain d'épices

Tomates, Mozzarella

19,30 € ttc  
par  
personne

### 3 Gourmandises sucrées en porcelaine

Panna cotta / Tiramisu / Mousse au chocolat

Suggestion avec ce mode de cocktail vous pouvez servir du cidre, de la bière, du vin

« ou voir carte »

*Repas Cocktail  
Dînatoire  
debout*



*Présenté  
sur buffet*

*3 Porcelaines salées par personne*

Saumon aux fines herbes  
Foie gras à la cerise et ail noir  
Crevettes à la crème



*4 Tapas*

Pain spécial, foie gras, confiture, oignons, figues  
Pain spécial, moutarde, terrine du chef  
Pain spécial, saumon crème de ciboulette  
Pain spécial, jambon de pays, tomates  
Pain spécial, crème de maroilles, échalotes



*Pains surprises* « 6 pièces par personne »

Saumon fumée, crabe, rillettes, jambon blanc,  
jambon de Bayonne, St Môret



*5 Poêlons chauds*

Ris de veau aux morilles  
Parmentier de cabillaud aux graines de moutarde  
St-Jacques à la julienne de légumes  
Émincées de volaille au curry



*3 Gourmandises sucrées en porcelaine*

Panna cotta, tiramisu, mousse chocolat

*Suggestion avec ce mode de repas. nous vous conseillons le mange-debout*

32,80 € ttc  
par  
personne



*Repas Cocktail  
Dînatoire  
avec Atelier*

«Menu  
Prestige»



*Atelier d'entrée* « Chaud »

Crevette enrobée de pomme de terre  
Saint-Jacques grillées au safran  
Foie gras poêlé  
Crevettes en chemise de légume  
Rouget en chemise de pomme de terre



*Atelier plat* « Chaud »

Cabillaud à la graine de moutarde  
Ris de veau, morilles  
Poulet au curry



*Atelier dessert*

Mini crêpe  
Macarons  
Mini muffin  
Mini crème brûlée

Brochettes de fruits frais

Avec ce mode de cocktail, il est indispensable de prendre  
le service et les cuisiniers (renseignez-vous)

46 € ttc  
par  
personne







*Découvrez  
nos buffets  
à Thèmes  
et  
Prestige*



# Buffet Froid

«Variation 1 »



Avocat aux crevettes sauce cocktail

Oeufs mimosa

Tomates papillons



Rôti de porc cuit

Jambon à l'os aux herbes

Rosbif



Taboulé nature

Pommes de terre piémontaise

Riz en salade

Carottes râpées



Panaché de charcuterie « 5 variétés »

Chiffonnade de jambon de Bayonne

Tartes aux fruits ou autre (voir conditions)

"Sauces et Condiments"

23,70 € ttc  
par  
personne

## Buffet avec supports :

Etoile, charrette, dauphin, paon, pigeon, ancre marine, bateau, tortue, grenouille, corne d'abondance... (d'autres propositions sur demande)



# Buffet Froid

## « Variation 2 »



\* *Au choix*

1 Pain-surprise (pour 10 personnes)



Médailлон de saumon Bellevue\*

ou

Foie gras à la cerise et ail noir\*

ou

Terrine de Saumon maison sauce verte



Rôti de porc cuit / Poulet froid

Jambon à l'os aux herbes / Rosbif



Taboulé

Pommes de terre piémontaise

Riz en salade / Tomates - Mozzarella

Carottes râpées / Céleri rave maison



Panaché de charcuterie « 5 variétés »

Chiffonnade de jambon de Bayonne



Plateau de fromages « 8 variétés »



Tartes aux fruits ou autre (voir conditions)

"Sauces et Condiments"

**Buffet avec supports :**

Etoile, charrette, dauphin, paon, pigeon, ancre marine, bateau, tortue, grenouille, corne d'abondance... (d'autres propositions sur demande)

28,40 € ttc  
par  
personne



# Buffet Froid

« Variation 3 »



\* *Au choix*

1 Pain-surprise (pour 10 personnes)



Médailлон de saumon bellevue\*

ou

Foie gras à la cerise et ail noir\*



Chiffonnade de Jambon de Bayonne

Rôti de veau / Rosbif

Panaché de charcuterie « 5 variétés »

Jambon à l'os aux herbes



Salade Sainte-Anne / Coleslaw-Adam

Salade Piémontaise / Salade Océane

Mini pennes aux olives et tomates confites, pesto

Céleri rave maison

Tagliatelles saumon ou poulet



Plateau de fromages « 8 variétés »



Tartes aux fruits ou autre (voir conditions)

"Sauces et Condiments"

**Buffet avec supports :**

Etoile, charrette, dauphin, paon, pigeon, ancre marine, bateau, tortue, grenouille, corne d'abondance... (d'autres propositions sur demande)

30,80 € ttc  
par  
personne





*Buffet Froid  
avec Entrée*



\* *Au choix*

*Entrée servie à table*

Saumon bellevue\*  
Croustade financière\*  
Foie gras à la cerise et ail noir\*  
Assiette nordique\*  
Sorbet au choix



*Buffet froid*

Rosbif / Rôti de porc cuit / Gigot d'agneau

Panaché de charcuterie « 5 variétés »

Chiffonnade de jambon de Bayonne

Taboulé nature

Tagliatelles au saumon frais

Pommes de terre piémontaises

Riz en salade / Carottes râpées

Salade de mesclun

Fromage « 8 variétés »

Tartes aux fruits ou autre (voir conditions)

"Sauces et Condiments"

**Buffet avec supports :**

Etoile, charrette, dauphin, paon, pigeon, ancre marine, bateau, tortue, grenouille, corne d'abondance... (d'autres propositions sur demande)

34,80 € ttc  
par  
personne





*Buffet Froid  
avec 1 Viande*

*Buffet*

Saumon mariné au citron vert

Ananas créole ou melon

Variétés de charcuterie

Chiffonnade de jambon de Bayonne / Avocat en cocktail

Coleslaw-Adam / Salade de tomates mozzarella



*Servi à table*

Sorbet au choix

Suprême de pintade

ou

Jambon braisé entier rôti au miel

ou

(voir carte avec supplément)

Fagot de haricots verts

Râpé de pommes de terre / Champignons opéra

Salade de mesclun

Fromage « 8 variétés »

Tartes aux fruits ou autre (voir conditions)

Pain, sucre, café, lait

**Buffet avec supports :**

Etoile, charrette, dauphin, paon, pigeon, ancre marine, bateau, tortue, grenouille, corne d'abondance... (d'autres propositions sur demande)

39,90 € ttc  
par  
personne





## Brunch



Charcuterie

Mortadelle - Salami - Pancetta - jambon de Bayonne



Oeufs brouillés / Saucisses / Bacon



Pain bûcheron

Baguette tradition



Salade de fruits frais



Kake

2 gourmandises «Tiramisu- Panacota»



Café / Thé / Lait / Sucre

Jus d'orange

24,00 € ttc  
par  
personne



*Pensez à vos lendemains de cérémonies !*



*Repas chaud*  
*1 Entrée*  
*Buffet dessert*

\* *Au choix*

2 Verrines pour l'apéritif



Assiette landaise\* / Assiette nordique\*

Assiette de foie gras mi-cuit à la betterave confite\*

Croustade de ris de veau\*

Couronne de sole Saint-Jacques sauce safran\*

Saumon et Saint-Jacques marinés à l'aneth\*

Pyramide de foie gras poêlé chaud et ses pommes caramélisées\*



Sorbet au choix



Magret de canette sauce miel et citron vert\*

Filet de boeuf à la ficelle\*

Grenadin de veau aux girolles\*



Garniture au choix (voir carte)



Salade de mesclun et ses 2 fromages



Buffet de desserts « très copieux »

2 Porcelaines gourmandes « tiramisu, crème brûlée »

Pièce montée « 2 choux par pers. »

Gâteaux variés en pyramide

Brochette de fruits frais



Pain, sucre, café, lait

46,50 € ttc  
par  
personne





*Repas chaud*

*2 Entrées*

*« Variation 1 »*



*\* Au choix*

Cocktail d'avocat avec crevettes sauce aurore\*

Carpaccio de boeuf sauce gribiche\*

Assiette nordique\*



Feuilleté financier\*

Feuilleté de sandre au beurre blanc\*

Feuilleté de jambon sauce bourguignonne\*



Filet mignon sauce Maroilles

ou

Suprême de pintade aux Morilles

ou

(voir carte avec supplément)



Garniture au choix (voir carte)



Salade de mesclun

Plateau de fromages « 8 variétés »



Tartes aux fruits ou autre (voir conditions)



Pain, sucre, café, lait

**37,90 € ttc**  
par  
personne



# Repas chaud

## 2 Entrées

« Variation 2 »



\* *Au choix*

Assiette landaise\*  
Foie gras à la cerise et ail noir\*



Turbot sauce champagne\*  
Saint-Jacques fraîches bretonnes sauce safran  
à la Julienne de légumes\*



Sorbet au choix



Magret de canette sauce miel et citron vert\*

Grenadin de veau aux Girolles\*

Fondant de pintade à la normande\*

ou

(voir carte avec supplément)



Garniture au choix (voir carte)



Salade de mesclun

Plateau de fromages « 8 variétés »



Tartes aux fruits ou autre (voir conditions)



Pain, sucre, café, lait

41,30 € ttc  
par  
personne





*Repas chaud*

*2 Entrées*

*« Variation 3 »*

*\* Au choix*

**Foie gras dans tous ses états\*** « 3 variantes »

**Assiette gourmande\***

Foie gras, Asperges,

Gésiers de canard,

Crevettes décortiquées, concombre,

Tomates, avocats



Feuilleté saumon sauce champagne\*

Feuilleté de jambon sauce bourguignonne\*



Pavé de boeuf Rossini\*

Magret de canette miel et citron vert\*

ou

(voir carte avec supplément)



Garniture au choix (voir carte)



Salade de mesclun au xérès

Plateau de fromages « 8 variétés »



Tartes aux fruits ou autre (voir conditions)



Pain, sucre, café, lait

**44,20 € ttc**  
par  
personne



## *Le Coin des Enfants*



### *Menu chaud enfant*

Oeufs mimosa **ou** Ficelle picarde



Nuggets **ou** Hamburger

**ou**

Escalope de volaille à la crème



Potatoes / Haricots vert



Brochettes de bonbons

*Ou*

### *Buffet froid enfant*

Bâton de Surimi



Jambon blanc



Charcuterie « 5 variétés »



Salade Saint-Anne



Tagliatelles au poulet / Chips



Brochettes de bonbons

18,40 € ttc  
par  
personne





## *Repas avec Atelier*

« Entrée atelier  
Animation  
plancha »

*Plat chaud  
servi à table*

### *Entrée atelier*

Foie gras poêlé  
Parmentier de cabillaud en porcelaine  
Samoussas  
Risotto aux champignons  
Nems de poulet  
Crevettes en chemise de pomme de terre  
Brochette de tomates mozzarella

•••••  
Sorbet au choix

•••••

### *Plats et Légumes*

Magret de canette sauce miel et citron vert  
ou  
Grenadin de veau aux girolles  
ou  
Filet de boeuf en croûte sauce forestière  
ou  
Saumon frais grillé sauce champagne  
Garniture au choix (voir carte)

•••••

### *Dessert*

Gâteaux variés sur support (voir parfums)  
Pièce montée « deux choux/pers. »

« Possibilité de prévoir le fromage »

47,70 € ttc  
par  
personne



*Repas  
avec Atelier*  
« Saveurs du  
monde »



*Entrée atelier - Animation plancha*

*France*

Foie gras poêlé  
Verrine de foie gras au pain d'épice  
Parmentier de canard en porcelaine

*Asie*

Samoussas / Nems au poulet  
Crevettes en chemise  
de pomme de terre

*Espagne, Portugal*

Mini tortillas  
Accras de morue  
Tapas  
Jambon Jamon ibérico

*Italie*

Coppa / Tomate mozzarella

*Plats et légumes - Plancha et chafing dish*

Coeur de filet de boeuf à la ficelle  
Jambon York grillé au miel  
Saint-Jacques fraîche à la bretonne  
Sashimi de saumon sauce hollandaise

Flan de pomme de terre gratiné  
Tian de légumes à l'huile d'olive  
Mini farci méditerranéen  
Riz braisé au safran

*Buffet de dessert*

Gâteaux variés sur support (voir parfums)

Mini crème brûlée  
Mini tiramisu  
Mini verrines sucrées  
Gaufres

Crêpes  
Brochette de fruits frais  
Pièces montée de macarons  
Café, sucre, pains

52,60 € ttc  
par  
personne



Plancha, four, friteuse, cuisinier compris dans le prix.  
Service non compris. Avec ce style de repas, ayant beaucoup de manutention  
prévoir une serveuse pour 25 personnes.

Minimum 70 personnes.

# *Nos parfums Gâteaux*

Fraisier / Framboisier / Mandarinier / Poire chocolat  
Tutti frutti / Forestier / Ananas / Poirier



## *Nos pièces montées*

Puits / Coeur / Gondole\* / Moulin\* / Berceau\*  
Tacot\* / Île\* / Phare\* / Église\* / Chapelle  
Tambour / Moto\* / Panier / Cygne / Papillon



## *Nos tartes maison*

Pomme / Poire-Chocolat / Abricot-Pistache  
Framboise / Multi-Fruits



## *Nos macarons*

Chocolat / Framboise / Pistache  
/ Café / Vanille / Citron

• Fontaine lumineuse 2,50 € pièce





*Nous pouvons réaliser  
toutes vos envies  
et toutes vos folies  
N'hésitez pas  
à nous consulter !!!  
Toute l'équipe*



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](http://www.votre-traiteur.com)

[contact@votre-traiteur.com](mailto:contact@votre-traiteur.com)

**Ouverture du bureau  
sur RDV**

Mardi - Mercredi

Jeudi - Vendredi

9 h - 12 h et 15 h - 18 h 30

Samedi 9 h - 12 h

Fermé le lundi

