

POUR VOTRE MARIAGE

Nous vous accompagnons



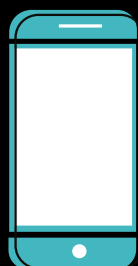
LES ATELIERS TRAITEUR

LES ATELIERS TRAITEUR

66510, Saint Hippolyte
lesatelierstraitteur.ce@gmail.com
07.62.04.01.70

DÉMARCHES

Nous vous accompagnons



CONTACTEZ-NOUS

Par mail ou par téléphone, établissons un premier contact pour cibler vos attentes et vous guider vers l'offre qui vous correspond. Un devis vous sera adressé.



RECONTRONS NOUS

Il est important que vous puissiez rencontrer votre interlocuteur. Ensemble, nous affinerons le devis et donnerons une réponse à chacune de vos questions.



JUSQU'AU JOUR J

Le jour J doit être un jour sans prise de tête pour vous et vos convives. C'est pourquoi tout aura été planifié en amont.

ACOMPTES

Nous demandons un acompte de 40%.



NOUS CONTACTER

- lesatelierstraitteur.ce@gmail.com
- 07.62.04.01.70

VIN D'HONNEUR



PIÈCES APÉRITIVES

A partir de 10 pièces par convives. Nous vous laissons la liberté de les sélectionner en fonction de vos goûts.

ATELIERS

Les ateliers culinaires apportent à votre vin d'honneur dynamisme et originalité.

BOISSONS

Sont inclus dans le vin d'honneur : Un cocktail de votre choix , les eaux, jus d'orange et coca cola.

EN FONCTION DE VOS ENVIES...



COMPRIS DANS NOS VINS D'HONNEUR

- Table buffet (12,50€ par table)
- Installation, décoration et nappage des buffets.
- Verrerie
- Boissons en fonction de la formule choisie
- Glaçons et paillette.
- Service.

PIÈCES APÉRITIVES



NOS MINIS BURGER

- Mini Burger, foie gras et compotée d'oignons
- Black burger au Saumon
- Oignons confits au Banyuls, cheddar, effiloché de canard

WRAPS

- Avocat citronné & saumon fumé
- Purée de poivron & Jambon ibérique

NOS MOELLEUX

- Crème de poivron, gruyère brûlé au chalumeau & chorizo de Bellota
- Avocat, thon, mousse de fromage aux herbes & concombre
- Crème aux herbes citronnée & saumon fumé

TARTELETTES

- Bleu & noix
- Chèvre & miel
- Comté & magret séché
- Chèvre & asperge
- Saumon & concombre mariné

PIQUES

- Tomate & mozzarella marinée
- Comté & jambon speck
- Brie affiné & figues
- Bleu & noix
- Manchego & pâte de coing
- Crevette, concombre & aioli

BOUCHÉE FRAICHEUR DE LA MER

- Saumon gravlax, gel de citron jaune
- Thon gravlax, gel de citron vert

VERRINES

- Gaspacho de betterave & chantilly au chèvre
- Chèvre, pommes caramélisées et magret de canard
- Avocat & crevette
- Concombre en vinaigrette, chantilly de paprika fumé
- Légumes confits
- Tartare de mangue aux agrumes, herbes fraîches et St Jacques

NAVETTES

- Chantilly aux herbes, saumon fumé, mayonnaise épicée & oignons frits
- Poulet au curry
- Crème aux herbes, cornichons & saucissons Bellota
- Poivrons confits & jambon ibérique

PIÈCES APÉRITIVES



NOTRE SELECTION COUP DE COEUR

- Mini Burger oignons confits au Banyuls, cheddar & effiloché de canard.
- Wrap avocat, saumon fumé,
- Moelleux crème de poivron, gruyère brulé au chalumeau, chorizo de Bellota
- Tartelette chèvre & miel
- Tartelette chèvre & asperge
- Pique concombre, crevette & aïoli
- Bouchée de saumon gravlax, gel de citron jaune
- Verrine mousse de chèvre, pommes caramélisées, magret séché
- Verrine tartare de mangues aux agrumes & St Jacques
- Navette chantilly aux herbes, saumon fumé, mayonnaise épicée & oignon frits



LES ATELIERS TRAITEUR

PIÈCES APÉRITIVES IBÉRIQUES



PINTXOS* (FROID)

- Caviar d'aubergine, Ossau-Iraty & jambon basque.
- Crabes aux herbes
- Ail & tomates, anchois marinées.
- Tomates & Serrano.
- Tomates & Manchego.
- Piperade & chorizo
- Chèvre, pâte de coing & noix.
- Thon & Poivron padron.

**Tranche de pain surmontée d'une garniture.*

TAPAS VERRINES

- Crème de chèvre, olives & chorizo.
- Gaspacho traditionnel
- Légumes du soleil & manchego
- Moules en vinaigrette
- Gambas au chorizo

TAPAS VARIÉS

- Traditionnelle tortillas aux oignons.
- Tartelette tomates & manchego
- Mini Burger Ibérique

PIÈCES CHAUDES

- Croquetas de jambon ibérique.
- Croquetas de queso.
- Patatas bravas.
- Calamars à la romaine.
- Poivrons padron à l'ail.

ATELIERS CULINAIRES



HUÎTRES

Huitres d'ici et d'ailleurs, ouvertes devant vous, accompagnées de pain et de différents assortiments.

FOIE GRAS POÊLÉ

Foie gras poêlé accompagné de crème de balsamique, de granny smith et de pain d'épice.

MOZZARELLA

3 variétés de mozzarella AOP à déguster, accompagnées de tomates, pain grillé, et, de pesto.

SAUMON

Nous découpons devant vous de délicieuses tranches de saumon fumé, d'une crème citronnée, de blinis, ainsi que de l'aneth.

PLANCHA

A choisir 3 possibilités parmi :

- Saumon mariné à l'aneth
- Gambas en persillade
- St Jacques citronnée (Sup. 1€ / Pers)
- Poulet au tandoori
- Magret de canard au romarin
- Boeuf au paprika

SERRANO

Jambon Ibérique de qualité supérieure, découpé sous vos yeux, accompagné de pan con tomate.

BURGER

Assortiment de Minis-Burgers réalisés sous vos yeux.

FLAMBAGE DE LA MER

- Gambas flambées au whisky
- St Jacques flambées au cognac



LES ATELIERS TRAITEUR

REPAS DE MARIAGE



FORMULES

SERVICE À L'ASSIETTE

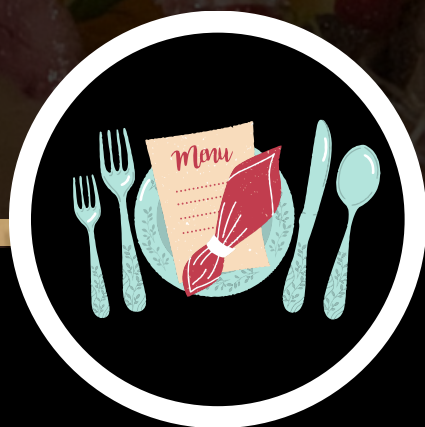
Pour un côté plus raffiné.



COMPRIS DANS LE REPAS

- Nappage et serviettes
- Vaisselle
- Eau plate, eau gazeuse, pain et café
- Service

FORMULE ELEGANCE



Formule à 65,00€

Vin d'honneur

*10 Pièces apéritives traditionnelles
Soupe catalane & boissons*

+

Entrée (en supplément)

+

Plat servi à table

Plat au choix

+

Buffet de fromages

+

Dessert

Fourni par les mariés ou sur devis



LES ATELIERS TRAITEUR

PLATS FORMULE ELEGANCE



PLATS

- Quasi de veau , sauce au Banyuls, risotto italien & petits légumes.
- Filet de Canette, réduction balsamique, millefeuille de pommes salardaises & petits légumes
- Cuisse de canard confite, gratin dauphinois, petits légumes.
- Suprême de pintade aux morilles, gratin dauphinois, poêlée de champignons & petits légumes.
- Magret de canard snacké, réduction balsamique, grenade, millefeuille de pommes de terre & petits légumes (+4€)
- Filet de boeuf aux cèpes, traditionnel gratin aillé, petits légumes & jus de boeuf. (+4€)
- Filet mignon de veau aux morilles, risotto au parmesan, chips de parmesan & asperges croquantes. (+4€)

- Pièce de thon rouge, sauce aux herbes & tarte aux légumes provençaux.
- Filet de saumon rôti, sauce au champagne, fondue de poireaux et pommes grenailles.
- Pavé de cabillaud, beurre blanc, crumble de chorizo, mousseline de petit pois & légumes.
- Pavé de sandre rôti, sauce au champagne, risotto italien & petits légumes. (+4€)



LES ATELIERS TRAITEUR

FORMULE PAYS CATALAN



Formule à 75,00€

Vin d'honneur

*3 pintxos + 3 tapas + 2 pièces chaudes + 1 Atelier (Plancha ou Jambon)
Punch ou Sangria & boissons*

+

Entrée

+

Plat servi à table

Plat au choix

+

Buffet de fromages

+

Dessert

Fourni par les mariés ou sur devis



LES ATELIERS TRAITEUR

PLATS PAYS CATALAN



ENTRÉES

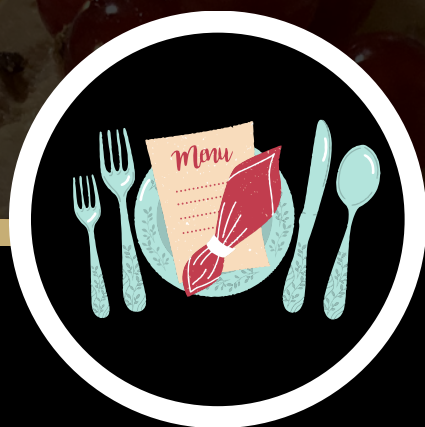
- Esqueixada, traditionnelle salade de morue, poivrons marinés & tomates, accompagné de pan tomate.
- Gambas, moules & calamars façon paella (ou fideua).
- Assiette catalane : Boudin noir, terrine catalane & jambon serrano, pan tomate & aïoli , salade composée.

- Plats de la formule élégance.
- Souris d'agneau El Xai moelleuse au Banyuls, galette de pommes de terre & petits légumes.
- Pluma Ibérique snacké au piment d'espelette, persillade, piperade poivrons & chorizo, risotto andalou au manchego.
- Suprême de pintade, gambas & crème aux gambas, écrasé de pommes de terre & petits légumes.



LES ATELIERS TRAITEUR

FORMULE PRESTIGE



Formule à 80€

Vin d'honneur

*10 pièces apéritives au choix + 1 Atelier (au choix)
Soupe de champagne & boissons*

+

Entrée

Entrée au choix

+

Plat servi à table

Plat au choix

+

Buffet de fromages

+

Dessert

Fourni par les mariés ou sur devis



LES ATELIERS TRAITEUR

PLATS FORMULE PRESTIGE



ENTRÉES

- Nage de st Jacques, crème aux crustacés & fondue de poireaux.
- Milles feuilles croustillant foie gras & poire, réduction au porto épicié.
- Saumon gravlax façon carpaccio, vinaigrette à la grenade, chips de pain & condiments.

PLATS

- Filet de boeuf aux cèpes, traditionnel gratin aillé, petits légumes & jus de boeuf.
- Filet mignon de veau aux morilles, risotto au parmesan, chips de parmesan & asperges croquantes.
- Lotte à l'armoricaine, riz vénéré pilaf, légumes glacés.
- Pavé de cabillaud, palourdes, risotto de fregola sarde, sauce au beurre citronné.



LES ATELIERS TRAITEUR

