



LES ATELIERS TRAITEUR  
PAR COCKTAILS EVENT



# Nos Menus 2021

<u>Formule vin d'honneur</u>	Page 3
<u>Nos pièces salées</u>	Page 4
<u>Nos Ateliers salés</u>	Page 5
<u>Nos Ateliers sucrés</u>	Page 6
<b>Nos menus : Entrée + Plat + Fromage + Dessert</b>	
<u>Menu à 35,50€</u>	Page 7
<u>Menu à 41,50€</u>	Page 8
<b>Nos menus : Vin d'honneur + Plat + Fromage + Dessert</b>	
<u>Menu à 45,50€</u>	Page 9
<u>Menu à 51,50€</u>	Page 10
<b>Buffet</b>	
<u>Buffet à 44,50€</u>	Page 11
<b>Cocktails Dinatoire</b>	
<u>Cocktail Dinatoire 24,00€</u>	Page 13
<u>Cocktail Dinatoire 69,00€</u>	Page 14
<b>Brunchs</b>	
<u>Brunch 25,00€</u>	Page 15
<u>Brunch 35,00€</u>	Page 16
<b>Menu de Lendemain de mariage</b>	
<u>Menu à 15,00€</u>	Page 17

## Vin d'honneur

### **Formule Vin d'Honneur**

*A partir de 16,00 €*

Un atelier bar à cocktails (2 cocktails au choix) (Sup. 3,50€)

+

Cocktail à partir de 8 pièces

+

Atelier tomate mozzarella

### **La prestation comprend**

- Livraison des buffets (12,50€/ buffet) , décoration et nappage.
- Verrerie (1 verre apéritif, 1 flûte soupe catalane) + (Verres à vin en supplément +0,30€)
- Eau plate, eau gazeuse, Coca, Jus d'orange. (Ingrédients pour la réalisation des cocktails si Atelier Cocktails)
- Service

## Nos pièces salées

<p style="text-align: center;"><b>Nos pains</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mini Burger, foie gras et compotée d'oignons</li> <li>• Blinis, crème citronnée, saumon fumé et petites herbes</li> <li>• Toast, crème d'anchois au mascarpone et piquillos</li> <li>• Pan tomate, boquerones, oignons rouges et câpres.</li> <li>• Pan tomate, Serrano</li> <li>• Pan tomate, manchego</li> <li>• Moelleux aux poivrons, crème au parmesan, coppa italienne.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Nos piques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mozzarella et raisin grillé mariné</li> <li>• Crevette et chorizo</li> <li>• St Jacques et chorizo</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Nos tartelettes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Duxelle de champignons</li> <li>• Oignons confits, tomate rôtie</li> <li>• Poireaux, crème au Comté et petits lardons.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Nos verrines</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gaspacho de betterave, chantilly au chèvre frais</li> <li>• Chèvre, et tomates cerises, noisettes concassées</li> <li>• Chèvre, magret de canard et pommes caramélisées</li> <li>• Crémeux de patate douce, jambon Serrano, petits croutons</li> <li>• Crémeux de petit pois, Serrano</li> <li>• Oeuf de caille poché, velouté champignons &amp; lard</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Nos cuillères</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Filet de rouget rôti, jambon de Bayonne et poivronnade</li> <li>• St Jacques juste snackées, concassé de mangue, herbes fraîches</li> <li>• Tataki de thon Teriyaki &amp; guacamole pimenté</li> </ul>	

## Nos Ateliers Salés

<p><b>Atelier Huîtres</b> <b>5,5 € / Pers</b></p> <p>Huitres d'ici et d'ailleurs, ouvertes devant vous, accompagnées de pain et de différents assortiments.</p>	<p><b>Atelier Saumon</b> <b>4,00€/ Pers</b></p> <p>Nous découpons devant vous de délicieuses tranches de saumon fumé, d'une crème citronnée, de blinis, ainsi que de l'aneth.</p>
<p><b>Atelier Serrano</b> <b>5,50€/ Pers</b></p> <p>Jambon Ibérique de qualité supérieure, découpé sous vos yeux, accompagné de pan con tomate.</p>	<p><b>Atelier Foie gras poêlé</b> <b>6€ / Pers</b></p> <p>Foie gras poêlé accompagné de crème de balsamique, de granny smith et de pain d'épice.</p>
<p><b>Atelier Burger</b> <b>7€ / Pers</b></p> <p>Assortiment de Minis-Burgers réalisés sous vos yeux.</p>	<p><b>Atelier Plancha</b> <b>6€/ Pers</b></p> <p>A choisir 3 possibilités parmi :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Saumon mariné à l'aneth</li><li>• Gambas en persillade</li><li>• St Jacques citronnée (Sup. 1€ / Pers)</li><li>• Poulet au tandoori</li><li>• Magret de canard au romarin</li><li>• Boeuf au paprika</li></ul>
<p><b>Atelier Pasta</b> <b>5,50€ / Pers</b></p> <p>Assortiment de 3 types de pâtes garnies, sauce au parmesan.</p>	<p><b>Atelier Mozzarella AOP</b> <b>6€ / Pers</b></p> <p>3 variétés de mozzarella AOP à déguster, accompagnées de tomates, pain grillé, et de pesto.</p>
<p><b>Atelier Flambage de la Mer</b> <b>8€ / Pers</b></p> <p><b>Des produits de qualités, cuisinés et flambés devant vous.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gambas flambées au whisky</li><li>• St Jacques flambées au cognac</li></ul>	

## Nos Ateliers Sucrés

<p>Atelier Fontaine à chocolat 4,00 € / Pers</p> <p>Une magnifique fontaine à chocolat au lait ou noir (à choisir), accompagnée de brochettes de fruits.</p>	<p>Atelier crêpes suzette 5,00€ / Pers</p> <p>Des crêpes aromatisées à un caramel à l'orange et flambées devant vos convives.</p>
<p>Atelier Crèmes Brulées 5,00€/ Pers</p> <p>Mini crèmes brulées : vanille, badiane, pistache. Brulées devant vos convives.</p>	<p>Atelier Tiramisu 6€ / Pers</p> <p>Tiramisu au mascarpone dressé sous les yeux de vos convives : café, speculos, Nutella.</p>
<p>Atelier Pannacotta 5,00€ / Pers</p> <p>Pannacotta dressée en verrines à accommoder d'un coulis de votre choix.</p>	<p>Atelier fruits flambés 5,50€/ Pers</p> <p>Assortiments de fruits flambés devant vos convives.</p>

## Menu à 35,50€

### **Entrées**

Carpaccio de boeuf, parmesan, pickles d'oignons rouges, roquette, vinaigrette au balsamique et pesto.

—  
Oeuf poché, velouté de champignons et lard rôti laqué. Éclats de champignons & persil

—  
Pan con tomate, Serrano et manchego, poivrons marinés, tartare de tomates.

### **Plats au choix**

Filet mignon de porc rôti, sauce nappante légèrement sucrée, gratin dauphinois, petits légumes et fruits secs.

—  
Cuisse de canard confite, sauce au cidre, gratin dauphinois aillé

—  
Suprême de volaille aux gambas & riz vénéré

—  
Paella ou Fideuà

### **Assiette de 3 fromages**

Camembert de normandie AOP, Comté 12 mois AOP, Bleu d'Auvergne AOP, roquette, vinaigrette, confiture de mûres.

—  
Pièce montée (Supplément) , ou gâteau au choix (A définir)

+  
Café

### **Compris dans nos menus**

- Vaisselle : Verrerie (1 verre eau, 1 verre vin, 1 flûte); Assiettes (1 assiette plat, 1 assiette fromage, 1 assiette dessert); Couverts (3 fourchettes, 2 couteaux, 1 cuillère); Pour le café (1 tasse café, 1 cuillère café)
- Nappage (1 nappe pour 10) et serviettes (1 par personne)
- Tables et chaises ne sont pas compris
- Service
- Eau plate, eau gazeuse, café
- Pain

## Menu à 41,50€

### **Entrées**

Salade périgourdine : Sucrine et jeune pousse, magret de canard fumé, gésiers saisis, foie gras de canard, pain brioché, vinaigrette noix et balsamique.

—

Salade Nordique : Sucrine et jeune pousse, vinaigrette noix et balsamique, coeur de saumon fumé tranché, avocat, coulis de mangue, pain et crème citronnée, ciboulette.

—

Tomate et Burrata : Burrata de bufflonne, tomates cerises confites, tomates noires, tomates vertes, pesto à la noisette, vinaigrette balsamique et noix, noisettes concassées.

—————

### **Plats**

Souris d'agneau moelleuse confite au porto, gratin dauphinois aillé, et petits légumes

—

Tournedos de canard servi rosée, réduction balsamique, écrasé de patate douce & petits légumes.

—

Pièce de veau servie rosée, jus de veau, petit risotto & petits légumes

—

Pavé de saumon rôti, sauce au champagne, risotto italien, asperge croquante.

—————

Buffet de fromages AOP (120g)

—————

Pièce montée (Supplément) , ou gâteau au choix (A définir)

+

Café

### **Compris dans nos menus**

- Vaisselle : Verrerie (1 verre eau, 1 verre vin, 1 flûte); Assiettes (1 assiette plat, 1 assiette fromage, 1 assiette dessert); Couverts (3 fourchettes, 2 couteaux, 1 cuillère); Pour le café (1 tasse café, 1 cuillère café)
- Nappage (1 nappe pour 10) et serviettes (1 par personne)
- Tables et chaises ne sont pas compris
- Service
- Eau plate, eau gazeuse, café
- Pain

## **Menu à 45,50€**

### **Formule Vin d'Honneur + Repas assis**

*Menu à 45,50€*

#### **Vin D'Honneur**

Soupe Catalane  
+  
9 amuses bouches salés  
+  
Atelier Mozzarella

---

#### **Plats au choix**

Filet mignon de porc rôti, sauce nappante légèrement sucrée, gratin dauphinois, petits légumes et fruits secs.

—  
Cuisse de canard confite, sauce au cidre, gratin dauphinois aillé

—  
Suprême de volaille aux gambas & riz vénéré

—  
Paella ou Fideuà

---

#### **Assiette de 3 fromages**

Camembert de normandie AOP, Comté 12 mois AOP, Bleu d'Auvergne AOP, roquette, vinaigrette, confiture de mûres.

—  
Pièce montée (Supplément), ou gâteau au choix (A définir)

+  
Café

### **Compris dans nos menus**

- Vaisselle : Verrerie (1 verre eau, 1 verre vin, 1 flûte); Assiettes (1 assiette plat, 1 assiette fromage, 1 assiette dessert); Couverts (3 fourchettes, 2 couteaux, 1 cuillère); Pour le café (1 tasse café, 1 cuillère café)
- Nappage (1 nappe pour 10) et serviettes (1 par personne)
- Tables et chaises ne sont pas compris
- Service
- Eau plate, eau gazeuse, café

## **Menu à 51,50€**

### **Vin D'Honneur**

Soupe Catalane  
+  
9 amuses bouches salés  
+  
Atelier Mozzarella

---

### **Plats**

Souris d'agneau moelleuse confite au porto, gratin dauphinois aillé, et petits légumes  
-  
Tournedos de canard servi rosée, réduction balsamique, écrasé de patate douce & petits légumes.  
-  
Pièce de veau servie rosée, jus de veau, petit risotto & petits légumes  
-  
Pavé de saumon rôti, sauce au champagne, risotto italien, asperge croquante.

---

Buffet de fromages AOP (120g)

---

Pièce montée (Supplément) , ou gâteau au choix (A définir)

+

Café

### **Compris dans nos menus**

- Vaisselle : Verrerie (1 verre eau, 1 verre vin, 1 flûte); Assiettes (1 assiette plat, 1 assiette fromage, 1 assiette dessert); Couverts (3 fourchettes, 2 couteaux, 1 cuillère); Pour le café (1 tasse café, 1 cuillère café)
- Nappage (1 nappe pour 10) et serviettes (1 par personne)
- Tables et chaises ne sont pas compris
- Service
- Eau plate, eau gazeuse, café
- Pain

## **Buffet à 44,50€**

### **Entrées**

Assortiment de charcuteries : jambon Serrano, pâté en croûte

–  
Assortiment de Mozzarella AOP à découper : Burrata de bufflonne, Mozzarella de bufflonne tressée, Mozzarella de bufflonne. Accompagnées de tomates, pain grillé, et pesto.

–  
Escalivade de poivrons, assortiment d'anchois et boquerones.

–  
Salade de saumon : Roquette, saumon fumé, tomates séchées, mangue, avocat, vinaigrette au balsamique.

---

### **Plats au choix**

Cuisse de canard IGP confite à la graisse de canard. (sauce cèpes ou banyuls)

–  
Paella ou Fideua : poulet, échine de porc, chorizo, saucisse, gambas, moules, calamars, poivrons, ail, tomate, persil, citron.

–  
Suprême de pintade aux gambas.

---

### **Deux accompagnements au choix**

Pommes de terre saladaise ou, Gratin dauphinois ou, Pommes grenailles rôties ou, Purée de patates douces.

–  
Asperges ou, Haricots verts à l'ail

---

Buffet de fromages AOP (120g)

---

Pièce montée (Supplément), ou gâteau au choix (A définir)

+  
Café

## Cocktail dinatoire à 24,00€

11 amuses bouches

*Mini burger oignons foie gras*

*Blinis, saumon, crème citronnée aux fines herbes*

*Verrine légumes du soleil confits*

*Pique tomate mozzarella AOP*

*Toast césar : pain grillé, poulet grillé, parmesan, sauce au parmesan*

*Tortillas fromage frais, graine de sésame, pesto*

*Pique crevette chorizo*

*Tartelette à la duxelle de champignons*

*Verrine tartare de tomates, vinaigrette au pop corn, fromage frais*

*Toast crème d'anchois au mascarpone, piquillos*

*Verrine crèmeux de patates douces, magret de canard, petits croutons*

+

1 Atelier plancha (Gambas marinées et poulet mariné) + pommes de terres  
grenaille et aioli

---

Assortiment de mignardises sucrées : Verrine banoffee , macarons, salade de fruits  
de saison

## Cocktail dinatoire à 69,00€

10 amuses bouches  
+  
Bar à Mozzarella  
+  
Découpe de Jambon Serrano  
+  
Atelier Bar à cocktails (3 cocktails)

---

Atelier plancha : gambas, thon, saumon et pomme de terre grenaille aillé  
+  
Atelier Pâtes : Agnolotti à l'encre de seiche et saumon, Gnocchi, Ravioles cèpes et Ricotta. Sauce au parmesan.

---

Pièce montée  
+  
Atelier crêpes suzette  
+  
Café

### **Compris dans nos menus**

- Vaisselle : Verrerie (1 verre eau, 1 verre vin, 1 flûte); Assiettes (1 assiette plat, 1 assiette fromage, 1 assiette dessert); Couverts (3 fourchettes, 2 couteaux, 1 cuillère); Pour le café (1 tasse café, 1 cuillère café)
- Nappage (1 nappe pour 10) et serviettes (1 par personne)
- Tables et chaises ne sont pas compris
- Service
- Eau plate, eau gazeuse, café
- Pain

## **Brunch à 25,00€**

### **Viennoiseries**

Pains au chocolat, Croissants, Pains aux raisins.

---

### **Sucré**

Pancakes : Confiture, Nutella, sirop d'érable et caramel beurre salé  
+  
Pain et Pain brioché

---

### **Salé**

Oeuf brouillés, bacon, lardons, emmental.

---

### **Plateaux**

Charcuteries : Jambon Serrano, Chorizo, Lomo, Rosette, Pâté en croute.  
+  
Fromages : Saint Macelin, Comté, Brie, Roquefort, Munster.

---

### **Fruits frais**

Selon saisonnalité

## **Brunch à 35,00€**

### **Viennoiseries**

Pains au chocolat, Croissants, Pains aux raisins.

---

### **Atelier sucré**

Réalisation de pancakes à agrémenter de confiture, Nutella, sirop déorable ou caramel beurre salé

+

Pain et Pain brioché

---

### **Atelier salé**

Réalisation d'oeuf brouillés à agrémenter de bacon, lardons, et emmental.

---

### **Plateaux**

Charcuteries : Jambon Serrano, Chorizo, Lomo, Rosette, Pâté en croute.

+

Fromages : Saint Macelin, Comté, Brie, Roquefort, Munster.

---

### **Fruits frais**

Selon saisonnalité

## Menu à 15,00€

### **Plats au choix**

Paella ou Fideua

—

Tarte tatin

ou

Tarte au citron

ou

Moelleux au chocolat