

CARTE TRAITEUR



MARIE SOMMELIER CONSEIL
SIRET 520 961 855 000 43
NUMERO DE DECLARATION D'ACTIVITE 938 404 457 84



SOMMAIRE

- 03.** CARTE COCKTAIL & APÉRITIF DÎNATOIRE
- 04.** CARTE A EMPORTER ou LIVRER
- 05.** CARTE SERVICE A L'ASSIETTE
- 06.** MENU SIGNATURE
- 07.** MENU DECOUVERTE
- 08.** MENU INSPIRATION
- 09.** ANIMATIONS CULINAIRES
- 10.** VOTRE LEDEMAIN
- 11.** SOIRÉE À THEME
- 12.** FORFAITS BOISSONS
- 13.** NOS OPTIONS
- 14.** OENOLOGIE
- 15.** OENOTOURISME
- 16.** NOS MENUS COMPRENENT
- 17.** NOS IDEES DE FORMULE



COCKTAIL & APERITIF DÎNATOIRE

38€

Assortiment de toute la gamme, pas de choix à faire :
15 pièces / pers

PIÈCES FROIDES

- Tatakis de bœuf algues wakamé
- Poulpe gelée de bouillabaisse
- Wrap de saumon mariné aux fines herbes
- Club sandwich rillette de poulet au curry
- Pomme d'Amour foie gras
- Tartelette légumes de saison
- Mousse de canard, magret fumé et chantilly figue sur pain noir
- Sablé olive noire, caviar d'aubergines et tomate confite à l'huile d'olive et herbes de Provence
- Bonbon de Pélardon au miel
- Tartelette de rillettes de saumon à l'aneth
- Maquis végétal
- Verrines salade Niçoise
- Transparence tomate
- Foie gras café chocolat
- Cake aux noix de pécan, crème de roquefort et viande de Grison séchée
- Macaron au foie gras et son chutney exotique
- Assortiments de gaspachos
- Variation de tapenades Maison et pain grillé
- Sucettes saumon betterave
- Légumes à l'anchoïade
- Pince à linge rillette de crabe et tarama
- Rouleau de printemps végétal sauce Grecque au citron confit et ciboulette
- Brandade de Morue sur pain grillé
- Vitello tonnato
- Baba poché au sirop de tomate, chantilly basilic
- Maquis betterave concombre
- Bille avocat écrevisse sur son sablé
- Trident carré de chèvre gelée de Miel pignons
- Panacotta asperge gelée de piquillos

PIÈCES CHAUDES

- Accras de poissons sauce blanche
- Croque Truffe
- Samoussas viandes et légumes
- Keftas aux Saveurs Orientale
- Minis Tielle façon pissaladière
- Focaccia, agneau
- Cromesquis cochon sauce tartare



03

Tous nos tarifs sont par personnes TTC - service compris

JUSTE A DEGUSTER 100% PLAISIR



Tarif TTC par personne - Sans service -
Découvrez notre offre traiteur livrée , installée adptée à
tous vos événements.

APERERO AFTERWORK

18€

15 PIÈCES SALES FROIDES ET CHAUDES
ASSORTIMENTS DINATOIRE PAGE

PLATS CUISINES

14€

CHOIX ENTREE / PLAT / DESSERT
MENU SIGNATURE - PAGE

- Viandes & légumes frais & francais
- Livraison possible autour d'Uzes Nimes Avignon
- Conservation 15 jours, prêt en 5 minutes
- Commande 72h à avance
- Pour les particuliers comme les professionnels

DESSERTS

8€

5 PIECES SUCRES



EVENEMENT

+ 20 PERSONNES

Découvrez notre offre de menu traiteur de qualité, élaborée avec des produits frais et soigneusement sélectionnés. Forts de 20 ans d'expérience, nous vous garantissons une cuisine authentique, savoureuse et adaptée à tous vos événements.

16h00 - 19h00 : mise en place

19h00 - 20h30 : cocktails

20h30 - 23h30 : repas assis

2h00 - 3h00 : débarrassage. (la soirée continue)

3h00 : départ de l'équipe

*Les horaires de service s'adaptent en fonction de l'heure de début de la prestation , définie par vous



COCKTAILS 19€

8 pièces / pers

*

Menu DÉCOUVERTE 48€

Mise en bouche

Entrée

Plat

Fromages

Desserts

Café

*

Menu INSPIRATION 58€

Mise en bouche

Entrée

Plat

Fromages

Desserts

Café



MENU SIGNAGURE

28€

Entrées Menu Découverte

Mousse avocat crabe

Rillettes et gravlax de saumon

Carpaccio de gambas

Pressé provençal vierge

Bavaroise de chèvre crumble olives noires coulis poivrons

Plats Menu Découverte

Quasi de veau au jus corse

Ballotine de volaille sur sa tombée de champignons

Cabillaud et sa subtile sauce vierge

Pavé de taureau sauce fruits rouges poivre

Magret de canard son intense sauce sucré salé

Votre accompagnement

Poêlé de légumes à la provençale basilic

Millefeuille de pomme de terre

Riz camarguais

Desserts Menu Decouverte

Brownie crémeux chocolat

Pavlova fruits rouges

Comme un Roussillon abricot amandes

06

A partir de 10 personnes

Tous nos tarifs sont par personnes TTC -
38€ avec le service compris



MENU DÉCOUVERTE



48€

Mise en bouche Menu DÉCOUVERTE

Entrées Menu DÉCOUVERTE

Terrine de foie gras mi-cuit, confiture de tomates et dattes
Quelques pousses
vinaigrette aux fruits de la passion et agrumes,

Ou Terrine de chèvre, raviole de betterave, émulsion au basilic, macaron saveur chèvre
Accompagné de roquette, vinaigrette de figue

Ou Gravlax de saumon et sa tartelette végétale, sauce yaourt Grec et condiment au citron confit

Ou Tartare de tomates variétés Anciennes, Espuma de Mozzarella, poudre de jambon cru et fleurs comestibles

Ou Tartare thon rouge pastèque et ses jeunes pousses

Ou Carpaccio gambas en marinade, sorbet mangue passion

Ou Crème brûlée foie gras réduction de Porto et son émulsion figues

Plats Menu DÉCOUVERTE

Quasi de veau rosé et son jus monté à l'huile de noisette, tian de légumes au parfum des Garrigues

Ou Pavé de taureau rôti aux fruits rouges et son riz de Camargue Sauvage

Ou Volaille fermière en ballotine farcie aux Cèpes et galette de pommes de terre

Ou Pressé d'épaule d'agneau confit longuement, cannelloni de légumes façon ratatouille.

Fromages

Chèvre des Loubes au miel et pignons accompagné de son mesclun

Ou Beaufort affiné et son confit de griottes noires, pousses d'épinard

Desserts

Pièces montées de choux ou pyramide de macarons ou dôme de mignardises

Café

06

Minimum 20 personnes

Tous nos tarifs sont par personnes TTC - service compris



MENU INSPIRATION

58€

Mise en bouche Menu DÉCOUVERTE

Entrées Menu INSPIRATION

Ou Le foie gras en déclinaison version revisitée
En terrines, poêlé et son macaron, chutney
d'ananas

Ou Cannelloni de tourteau et langoustine aux
légumes croquants, jeunes pousses et Granith
smith

Ou Saint Jacques de la baie de St Georges
snackées, fricassée de crustacés et sa Brunoise
de légumes croquants au Basilic, tuile à l'encre
de seiche et sablé aux algues

Ou œuf parfait sur une purée d'artichauts, jus
de veau aux brisures de Truffes, copeaux
d'asperges vertes

Ou Tartare de veau aux huitres et salade
d'herbes iodée

Ou Bavaoise de choux fleurs, Saint Jacques
sauce aux corail d'oursins

Ou Fleurs de courgettes farcies à la sole et son
velours fde poivron rouge

Plats Menu INSPIRATION

*Selle d'agneau confite, jus d'agneau et son
pressé de légumes*

*Ou Fondant de veau rosé façon Rossini et son
jus monté à l'huile de noisette, duo pomme de
terre en pressé et soufflée*

*Ou Magret de canard en croûte et ses épices,
Purée de céleri et oignons caramélisés dans
son jus*

*Ou Tourte de bœuf épinard foie gras, jus Truffé
et sa garniture de saison*

Fromages

*Chèvre des Loubes au miel et pignons
accompagné de son mesclun*

*Ou Beaufort affiné et son confit de griottes
noires, pousses d'épinard*

Desserts

*Pièces montées de chou ou pyramide de
macarons ou dôme de mignardises*

Café

Minimum 20 personnes

Tous nos tarifs sont par personnes TTC - service compris



12€

ANIMATIONS CULINAIRES

ANIMATION CHAUDE

Plancha de la MER

Gambas, St Jacques, Moules

Plancha de VIANDE

bœuf soja, poulet mariné au citron et porc caramélisé

Plancha de cuisses de grenouilles en persillade ou au thym citron

Tapas Espagnoles

Tortillas Andalouses , poulpe persillée...)

ANIMATION FROIDE

Découpe Saumon Gravlox

aux épices fumées et sauce aigre douce sur blinis

Découpé Jambon cru Espagnol

coupé au couteau servi avec pain con tomate et mini brochette de Melon

Atelier de l'Ecailler

les huîtres servies avec ses condiments et pain de seigle, beurre à la fleur de sel

Atelier Foie Gras

en terrine avec pain brioché Maison tranché et escalope poêlée, confit de figues

Atelier Glaces

Glaces Artisanales servies avec cornet

Seulement en complément d'une autre prestation. Tarifs par animation culinaire et par personnes TTC - service compris
Disponibilité des produits selon les saisons , nos tarifs sont modifiables.



35€

VOTRE LENDEMAIN

BRUNCH

Boissons...

Café, thé, chocolat chaud & Jus de fruits assortis

Côté Sucré...

Mini viennoiseries

Assortiment de pains avec beurre et confiture

Fougasse d'Aigues Mortes

Brochettes

&

Corbeilles de fruits frais

Assortiment de desserts

Côté Salé...

Atelier avec brochettes

&

Mini burger

Œufs

Assortiment de salades :

Avec légumes du soleil, salades composées, salades de pâtes...

Planche de charcuterie

&

Melon

Assortiment de fromages

Tartes salées

Dont pissaladières, pizzas, croque-monsieur, tartes aux légumes...

Pièce de bœuf servie froide

Saumon mariné

Tous nos tarifs sont par personnes TTC - service compris



SOIREE A THEME

35€

ESPAGNE

Nous vous proposons une animation culinaire espagnole, idéale pour vos événements (soirées d'entreprise, mariages, inaugurations) afin de créer une ambiance conviviale et festive autour des saveurs méditerranéennes.

Bar à Tapas : Dégustation de tapas variées (tortilla, pan con tomate, jamón, pintxos)

Option : découpe jambon Ibérique + 10€

Showcooking Paella :
Préparation en direct d'une paella authentique (, mixte ou fruits de mer)



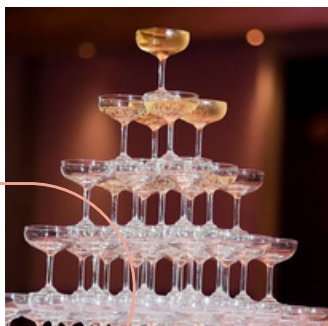
Mousse au chocolat

Boissons (en option) : Sangria maison, vins espagnols, et eaux minérales

Tous nos tarifs sont par personnes TTC - service compris
Minimum 20 personnes



FORFAIT BOISSON



QUANTITE A PRÉVOIR

- Les vins rouges : 1 bouteille pour 2 à 3 personnes
- Les vins blancs : 1 bouteille pour 3 à 4 personnes
- Les vins rosés : 1 bouteille pour 2 à 3 personnes
- Les Champagnes : 1 bouteille pour 3 personnes (pour l'apéritif)
- Les Champagnes : 1 bouteille pour 4 personnes (pour le dessert)

Devis sur mesure

Sélection des vins en accord avec nos menus

FONTAINE A CHAMPAGNE

La fontaine de champagne est une animation qui se déroule pour l'ouverture d'une soirée ou au début du vin d'honneur lors de la réception de mariage. Cette animation se présente aussi après le dîner ou pendant le dessert, car le champagne est un bon accompagnement des mets sucrés.

Sachez que les vins et le champagne représenteront un bon tiers du budget total de votre repas.



NOS OPTIONS



ANIMATION VERRE D'ACCUEIL

Kir au vin ou au crémant
Présentation des coupes sur un
Tableau de bienvenue avec proposition
feutre blanc pour écrire son nom



ANIMATION & PRESTATIONS BAR À COCKTAILS

Une animation cocktail pour votre événement peut se décliner sous plusieurs formes : cocktails signature pour le vin d'honneur, création d'un cocktail sur mesure à votre nom, cocktails classiques pour la soirée dansante...



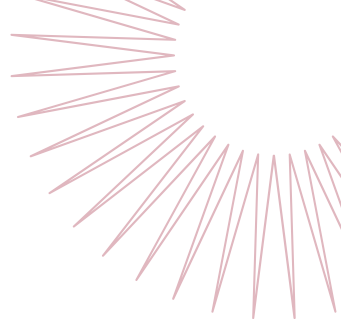
ANIMATION DEGUSTATION DE VINS

Une animation initiation à la dégustation de vins pour votre événement, la découverte de crus rares, d'un vignoble, nous pouvons créer une prestation œnologique sur mesure.

ANIMATION BAR À FROMAGES

Un buffet entièrement composé de délicieuses variétés de fromages accompagnés de plusieurs pains spéciaux, de Fruits, légumes qui ont l'avantage de venir apporter de la fraîcheur à la dégustation.

Le tarif est défini selon le budget convenu au préalable, en fonction des produits, des prestations et des besoins spécifiques de l'événement.



NOS MENUS COMPRENNENT



PARTIE CULINAIRE

Un pain individuel par personne
Petite baguette à volonté
Café et sélection de thés à volonté, servis au buffet

PERSONNEL

Un maître d'hôtel responsable inclus dans l'ensemble du personnel

Un maître d'hôtel pour 25 personnes

Le personnel de cuisine

Notre personnel est prévu pour une prestation de 8h dont 3h de mise en place et débarrassage et 8h de service

Au-delà de 8 heures : 40€ ttc/heure supplémentaire

En cas de retard de service engendrant un service du dessert après minuit : 30.00 € TTC/h supplémentaire x2 cuisiniers

Maître d'hôtel en pantalon noir, chemise et cravate noire. Le matériel et l'art de la table

Les petites serviettes en papier et le matériel de service pour le cocktail Verrerie et assiettes

(Le nappage et les serviettes en tissu sont facturés en supplément selon le tarif en vigueur)

L'équipement de cuisine pour la préparation des mets culinaires

La perte et la casse au-delà de 5% du devis, sera à la charge de la clientèle.

La mise en place et débarrassage





SUR MESURE DES IDEES DE FORMULES



COCKTAIL DÎNATOIRE
15 pièces / personne
ANIMATION CULINAIRE
PLANCHA CHOIX

TOTAL 50€ / personne TTC



ANIMATION DÉGUSTATION DE VIN
3 VINS SERVIS
ANIMATION CULINAIRE
3 TAPAS ACCORD METS ET VINS
MENU DÉCOUVERTE

TOTAL 85€ / personne TTC



ANIMATION DÉGUSTATION DE VIN
3 VINS SERVIS
3 ANIMATIONS CULINAIRES
ÉCAILLER/SAUMON GRAVLAX / DECOUPE JAMBON
MENU INSPIRATION

TOTAL 124€ / personne TTC

Selon nos prestations nous demandons un minimum de personnes -Il est nécessaire de verser un acompte minimum de 30% du montant total TTC.



 06 38 87 57 44

 mariesommelierconseil@gmail.com



Site web :

<https://www.marie-sommelier-conseil.com>

