



PLAQUETTE MARIAGE



2027-2028

Rafrâchissement:

Servi en bonbonne en libre service

Citronnade ou orangeade

2,50 €/pers.

Citron ou orange pressé, eau, tranche de fruits frais

Thé glacé maison

2,50 €/pers.

Thé infusé à la pêche

Mocktail des îles

2,50 €/pers.

Jus de fruits de la passion, mangue, orange et vanille

Limonade rose

2,50 €/pers.

Limonade et sirop de framboise

Tous nos prix sont en euro et sont exprimés en TTC.

Vin d'honneur:

LES PIÈCES SALÉES :

Tomate cerise façon pomme d'amour

Tacos mexicain, poulet crème cheddar et avocat

Mini Hot Dog

Tartare de Saumon

Mini crème brûlée au foie gras

Gaspacho avocat, concombre et menthe

Moelleux salé, crème fromagère au glacis betterave

Wrap du chef façon césar

Carpaccio de magret sauce tartare

Focaccia crevette roll, mayonnaise curry

Pita végétarienne, crème cajun

Tataki de boeuf

Macaron foie gras

Oeuf mimosa revisité

Tartelette houmous de betterave

Verrine crémeux chèvre crumble

Chouquette au comté

Mini burger

Pan con tomate

Navette, crème cheese, saumon, concombre

Tartelette péquillos et magret



Pièces végétariennes



Pièces chaudes



6 Pièces : 11€

8 Pièces : 14€

10 pièces : 17€

Tous nos prix sont en euro et sont exprimés en TTC.

Les animations :

Oeuf toqué

Crème curry, dés de comté, oignons frits et ciboulette

5,50€/Pers.

(Minimum 20 personnes)

Découpe de saumon gravlax, blinis et sa crème citronnée

Découpe de foie gras, toast et son chutney de saison

6,50€/Pers.

(Minimum 20 personnes)

Atelier plancha (2 pièces/personnes)

Brochette de canard et brochette de gambas à la persillade

6€/Pers.

(Minimum 20 personnes)

Bar à burrata marinée en deux façons et ses condiments

Tartare de tomate, olives noires, huile d'olive, foccacia, gressins

6€/Pers.

(Minimum 20 personnes)

Découpe de Jambon Serrano, tomatade et son toast

6,50€/Pers.

(Minimum 50 personnes)

Tous nos prix sont en euro et sont exprimés en TTC.

Les petits plaisirs salés:

Panier de gougères au comté

15 € les 30 pièces

Panier de beignet de crevettes et sauce aigre-douce

20€ les 30 pièces

Plateau de charcuterie

Jambon de pays, saucissons, rillettes, coppa, chorizo et ses condiments

6€/pers
(minimum 10 personnes)

Plateau de fromages

Assortiments de fromage, pain tranché et confiture

6€/pers
(minimum 10 personnes)

Plateau de mini club

Assortiments de club mimosa et club saumon crème cheese

5€/pers
(minimum 10 personnes)

Tous nos prix sont en euro et sont exprimés en TTC.

Les boissons du Vin d'honneur:

Formule soft

5€/pers

Jus de pomme / Ice tea / eau plate / eau pétillante / coca

Cocktail alcoolisé

Punch maison

6€/pers

Spritz

7€/pers

Mojito

7€/pers

Gin Tonic

7€/pers

Inclus dans le Vin d'honneur

- Nappage, décorations et supports des buffets
- Serviettes cocktails
- Verreries selon les formules choisies
- Service (1 serveur pour 25 pers.)

Tous nos prix sont en euro et sont exprimés en TTC.

Les menus à l'assiette:

Menu Romance

Plat

(choix unique pour l'ensemble des convives)

- Demi-magret de canard, petits légumes rôtis, purée de carotte et son jus réduit au miel.
- Filet de Bar, petits légumes rôtis, risotto crémeux et sa sauce vierge de légumes.
- Volaille lardée, petits légumes rôtis, purée de carotte et sa crème de chorizo.

Option végétarienne :

Assiette végétarienne, petits légumes rôtis : carotte, courgette et aubergine, purée de carotte, coulis de pequillos et chips de légumes

Fromage

Plateau d'assortiment de trois fromages

ou

Assiette de trois fromages, roquette et confiture

Dessert

(Choix unique pour l'ensemble des convives)

- **Tartelette chocolat** : croustillant chocolat au lait, ganache chocolat au lait, brisure d'oreo, plaque en chocolat et ganache vanille
- **Paris-Brest** : praliné, crème diplomate, praliné amande-noisette, ganache vanille, et décor en chocolat
- **Finger café** : biscuit noisette, croustillant spéculos, insert café, mousse café, ganache vanille et glaçage rocher-spéculos
- **Macaron framboise pistache** : coque framboise, ganache pistache, ganache vanille, framboise entière et brisure de pistache
- **Dessert extérieur** : présentation, la découpe et le service à table

Option

Café gourmand : café et son assortiment de 3 mignardises
(supplément +6€)

Tous nos prix sont en euro et sont exprimés en TTC.

Menu Prestige

Entrée

(Choix unique pour l'ensemble des convives)

- Saint-jacques rôtie parfumée aux agrumes et son crémeux de légumes
- Foie gras en deux façons, chutney de fruit et son pain d'épice
- Tataki de boeuf façon Thaï et ses condiments
- Tartare de tomate, burrata crémeuse et son pesto

Plat

(Choix unique pour l'ensemble des convives)

- Pavé de boeuf, petits légumes rôtis, purée de carotte et sa sauce au foie gras
- Filet de Bar, petits légumes rôtis, risotto crémeux et sa sauce vierge de légumes
- Pavé de veau, petits légumes rôtis, purée de carotte et son jus corsé réduit

Option végétarienne :

Assiette végétarienne, petits légumes rôtis : carotte, courgette et aubergine, purée de carotte, coulis de piquillos et chips de légumes

Fromage

Plateau d'assortiment de fromages

ou

Assiette de trois fromages, roquette et confiture

Dessert

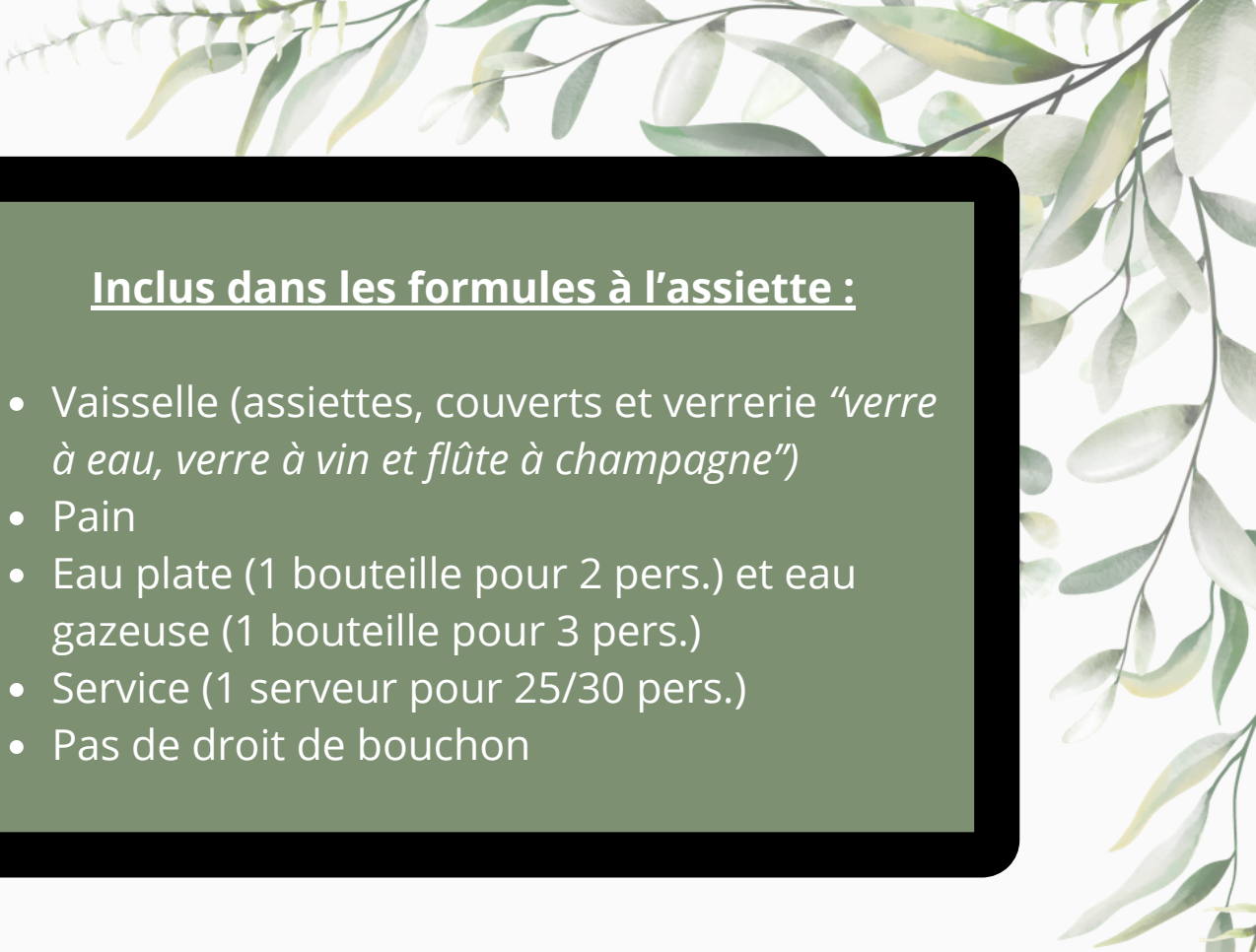
(Choix unique pour l'ensemble des convives)

- **Tartelette chocolat :** croustillant chocolat au lait, ganache chocolat au lait, brisure d'oreo, plaque en chocolat et ganache vanille
- **Paris-Brest :** praliné, crème diplomate, praliné amande-noisette, ganache vanille, et décor en chocolat
- **Finger café :** biscuit noisette, croustillant spéculos, insert café, mousse café, ganache vanille et glaçage rocher-spéculos
- **Macaron framboise pistache :** coque framboise, ganache pistache, ganache vanille, framboise entière et brisure de pistache
- **Dessert extérieur :** présentation, la découpe et le service à table

Café

(supplément de +4€ pour un assortiment de 3 mignardises)

Tous nos prix sont en euro et sont exprimés en TTC.



Inclus dans les formules à l'assiette :

- Vaisselle (assiettes, couverts et verrerie "*verre à eau, verre à vin et flûte à champagne*")
- Pain
- Eau plate (1 bouteille pour 2 pers.) et eau gazeuse (1 bouteille pour 3 pers.)
- Service (1 serveur pour 25/30 pers.)
- Pas de droit de bouchon



NON Inclus dans les formules à l'assiette :

- Nappes et serviettes (tarif selon devis)
- Nappage des tables et installation de l'art de la table
- Installation de la salle (table, chaises, décoration)
- Vaisselle pour des plats fournis par un prestataire différent.
- Débarassage des nappes, décoration.

La formule Instant partagé

55€/personne

Braséro du traiteur

Mix-grill

2 choix (environ 250 g /personne) pour l'ensemble des convives

Boeuf

- Entrecôte
- Côte de Boeuf (**supplément +5€/personne**)
- Faux-filet

Volaille

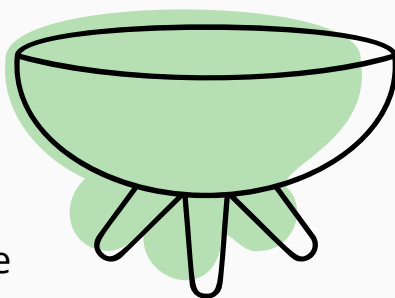
- Brochette de poulet mariné thym et citron
- Pilon de poulet mariné dans un mélange d'épices
- Magret de canard

Porc

- Côte de cochon fermière
- Filet mignon
- Travers de porc (ribs)

Agneau

- Côtelette d'agneau (**supplément +5€/personne**)



Côté Mer

- Brochette de gambas à la persillade
- Brochette de Saint-Jacques à la vanille et au citron
- Chipirons au piment d'espellette
- Filet de Bar ou de Daurade (*selon arrivage*)
- Pavé de Saumon

Accompagnements

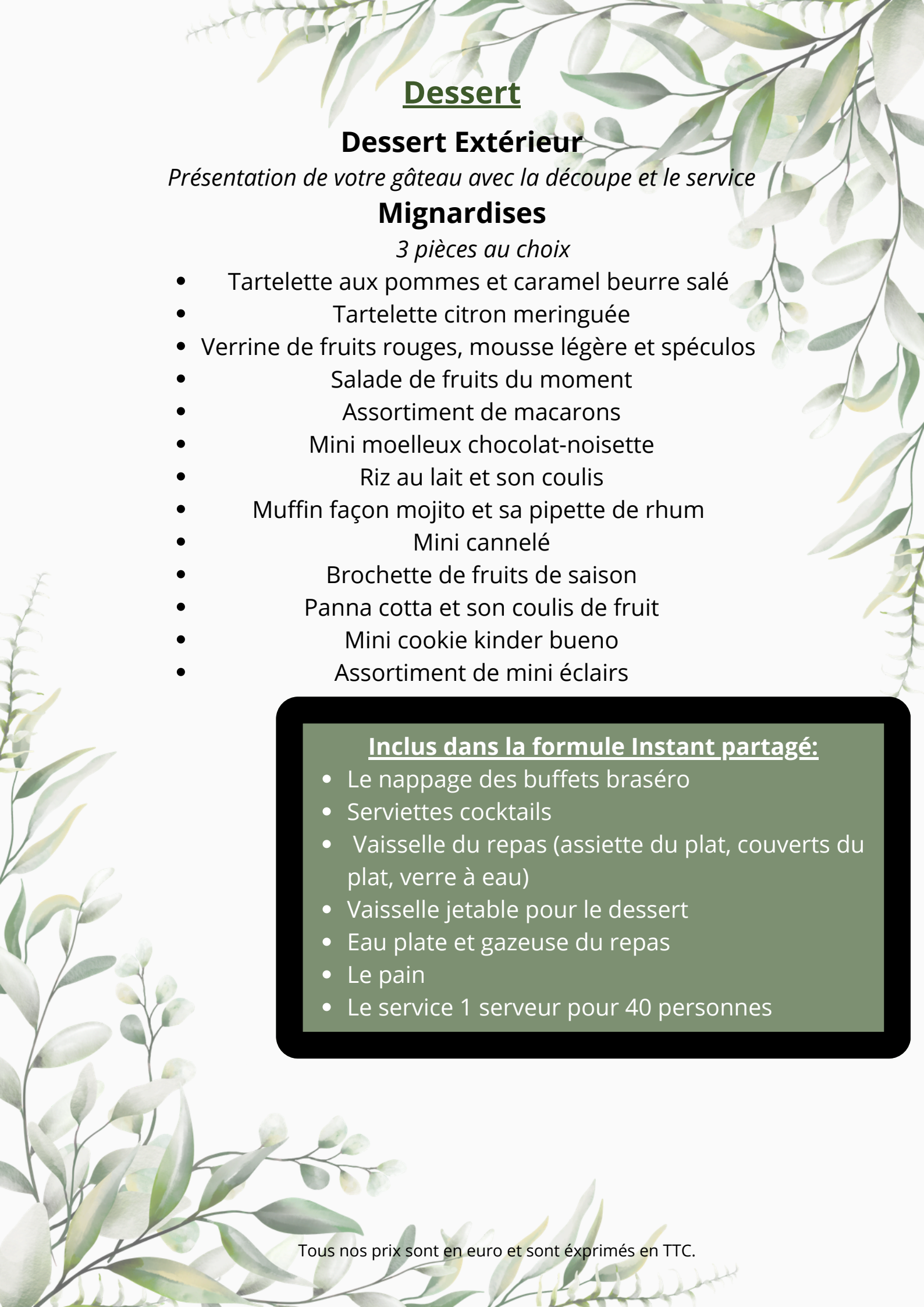
- Pommes de terre grenailles et sa crème ciboulette
- Légumes grillés de saison

Fromage

Plateau d'assortiment de fromages

Possibilité d'ajouter des choix supplémentaires
(supplément +8€)

Tous nos prix sont en euro et sont exprimés en TTC.



Dessert

Dessert Extérieur

Présentation de votre gâteau avec la découpe et le service

Mignardises

3 pièces au choix

- Tartelette aux pommes et caramel beurre salé
- Tartelette citron meringuée
- Verrine de fruits rouges, mousse légère et spéculos
- Salade de fruits du moment
- Assortiment de macarons
- Mini moelleux chocolat-noisette
- Riz au lait et son coulis
- Muffin façon mojito et sa pipette de rhum
- Mini cannelé
- Brochette de fruits de saison
- Panna cotta et son coulis de fruit
- Mini cookie kinder bueno
- Assortiment de mini éclairs

Inclus dans la formule Instant partagé:

- Le nappage des buffets braséro
- Serviettes cocktails
- Vaisselle du repas (assiette du plat, couverts du plat, verre à eau)
- Vaisselle jetable pour le dessert
- Eau plate et gazeuse du repas
- Le pain
- Le service 1 serveur pour 40 personnes

Tous nos prix sont en euro et sont exprimés en TTC.

Menu enfant et formule prestataire

Menu enfant

15€/personne

Ptit'dwich crudités/poulet

ou

Ptit'wrap crudités/jambon

ou

Croque Monsieur

Petit paquet de chips

Pom'pote

Kinder Surprise

Capri Sun

Formule prestataire

25€/personne

DJ, vidéaste, photographe...

Le menu des prestataires sera servi sur la base
de votre choix de formule

Tous nos prix sont en euro et sont exprimés en TTC.

Brunch du lendemain

Formule brunch express

- Salade Italienne
Penné, pesto, Tomate cerise, mozzarella, vinaigrette parfumé au thym
- Club pain ciabatta
Pesto, roquette, pastramis et stracciatella
- Rôti de porc au piment d'Espelette, tranché par nos soins avec ses condiments
- Salade de fruits de saison

Cette formule est livrée la veille et stocké par vos soins.

Pas de service, pas de boisson, pas de nappage.

Kit Jetable inclus.

Formule brunch douceur

Boissons

- Jus de fruit exotique
- Jus de pomme
- Café
- Thé
- Lait froid

Sucré

- Mini viennoiseries
- Pain tranché aux céréales
- Brioche
Beurre, confiture, miel, pâte à tartiner
- Salade de fruits

Salé

- Oeuf
*brouillé **ou** au plat avec lard grillé*
- Ciabatta, coleslaw, pulled pork, et cheddar
- Assortiment de Fromages

Inclus dans la formule brunch douceur

- Service 1 serveur pour 30 personnes
- Base de 5h (*2h installation et 3h de service*)
- Kit jetable
- Nappage intissé

Tous nos prix sont en euro et sont exprimés en TTC.



◆ PLAQUETTE ◆
MARIAGE
2027-2028



fl.traiteur



francoislevasseur.traiteur@gmail.com



www.fltraiteur.fr



06 22 14 18 79