



PLAQUETTE



MARIAGE

2027-2028



Rafraîchissement:

Servi en bonbonne en libre service

Citronnade ou orangeade

Citron ou orange pressé, eau, tranche de fruits frais

Thé glacé maison

Thé infusé à la pêche

Mocktail des îles

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

Limonade rose

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

Gaspacho avocat, concombre et menthe



Moelleux salé, crème fromagère au glacié 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



Mini burger

Pan con tomate

Navette, crème cheese, saumon, concombre

Tartelette péquillos et magret



Pièces végétariennes

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



Les animations :

Oeuf toqué

Crème curry, dés de comté, oignons frits et ciboulette

Découpe de saumon gravlax, blinis et sa crème citronnée

Découpe de foie gras, toast et son chutney de saison

Atelier plancha (2 pièces/personnes)

Brochette de canard et brochette de gambas à la persillade

Bar à burrata marinée en deux façons et ses condiments

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

Découpe de Jambon Serrano, tomatade et son toast

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



Les petits plaisirs salés:

Panier de gougères au comté

Panier de beignet de crevettes et sauce aigre-douce

Plateau de charcuterie

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

Plateau de fromages

Assortiments de fromage, pain tranché et confiture

Plateau de mini club

Assortiments de club mimosa et club saumon crème cheese

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

Les boissons du Vin d'honneur:

Formule soft

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

Cocktail alcoolisé

Punch maison

Spritz

Mojito

Gin Tonic

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 piquillos et chips de légumes

Fromage

Assiette de 3 fromage et salade

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

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 :

- Nappes et serviettes
- 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 :

- 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 cocktail Instant partagé

Animation culinaire

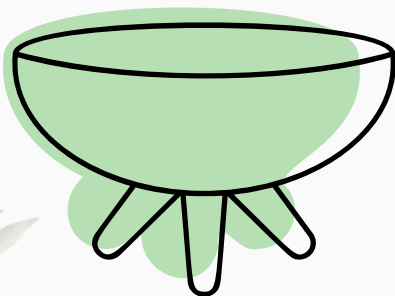
Une animation au choix (sauf la découpe de jambon)

Braséro du traiteur

3 viandes au choix pour l'ensemble des convives

Mix-grill

- Entrecôte
- Côte de boeuf (**supplément +5€**)
- Brochette de poulet marinée au thym et citron
- Brochette de bœuf marinée façon thaï
- Brochette de canard
- Brochette de gambas à la persillade
- Brochette de Saint Jacques à la vanille et citron vert



Accompagnements

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

Fromage

Plateau d'assortiment de fromages

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

6 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
- Macaron pistache
- Mini moelleux chocolat-noisette
- Riz au lait et son coulis
- Muffin façon mojito et sa pipette de rhum
- Mini cannelée
- Brochette d'été melon-pastèque
- Panna cotta et son coulis de fruit
- Mini cookie kinder bueno
- Mini éclair au chocolat
- Mini éclair au café

Inclus dans la formule Instant partagé:

- Le nappage
- Serviette cocktail
- Vaisselle jetable (vaisselle en dur : supplément +5€)
- Verrerie
- Les boissons (eau plate et gazeuse)
- 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

Ptit'dwich crudités/poulet

ou

Ptit'wrap crudités/jambon Petit paquet de chips

Pom'pote Kinder Surprise

Capri Sun

Formule prestataire

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 personne
- 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](https://www.instagram.com/fl.traiteur)



francoislevasseur.traiteur@gmail.com



www.fltraiteur.fr



06 22 14 18 79