



Proposition commerciale

Réception de mariage Menu Intemporel

Cher futur marié(e) & future marié(e)

*Vous avez décidé de franchir le pas afin de célébrer vos noces,
M traiteur & son équipe vous félicite pour ce futur jour inoubliable*

*Vous nous avez sollicité afin de connaître nos menus de noces.
C'est avec un grand plaisir que nous vous faisons parvenir nos offres*

*Ces menus ne sont que des esquisses,
Ils sont modulables et modifiables à votre convenance.*

L'essentiel étant de trouver ensemble « Votre menu ! »

Nous vous souhaitons une bonne lecture et restons à votre disposition

Gourmandement, Michael & l'équipe M traiteur



Le vin d'honneur

La mise en place du cocktail

Nappage tissu blanc juponné

Verrerie complète (flute, verre basque, verre cocktail...)

Serviettes cocktail blanches

Dressage de table

Décoration de buffet (présentoir, lampes hyba, cubes...)

Le bar du cocktail "À volonté"

Votre cocktail maison (Possibilité d'en choisir deux, sans supplément)

À choisir parmi :

Soupe champenoise

Sangria blanche

Punch des îles

M'cocktail

Virgin Caïpirinha (cocktail sans alcool)

Possibilité de fournir votre cocktail, nous vous le servirons avec plaisir

Les boissons softs "À volonté"

(Offert si bar du cocktail fourni par nos soins)

Boissons softs pour toute la durée du vin d'honneur

(Eaux, coca cola, pur jus d'orange, thé glacé)



Les pièces apéritives

*Composez vous-même votre cocktail suivant vos envies
Il est conseillé une moyenne de 08/10 pièces par invité*

Bouchée gourmande servie chaude

Une sélection de petits fours chauds pour débiter votre cocktail

**Ex : Craquotant escargots de Bourgogne, croustillant de légumes...*

Canapé salé

Une sélection de canapés froids pour débiter votre cocktail

**Ex : Gaufre gravlax de saumon maison, Pinto jambon noir du Périgord...*

Verrine fraîcheur

Une sélection de verrines gourmandes pour débiter votre cocktail

**Ex : Cappuccino de poivrons, tartare de concombre & dés de feta...*

Le Panier de légumes croquants

Un panier de légumes de saison

accompagné de sauce fromage blanc aux fines herbes

(Baby carotte, tomates cerises, radis rose, épis de maïs, chou romanesco...)



Le diner de nocces

L'entrée

À choisir parmi :

La signature du Périgord

Tranche de foie gras de canard « mi-cuit » maison

Cuisson basse température en terrine

Chutney d'oignons rouges & abricot au poivre vert du Kerala

Eventail de magret de canard séché maison

Finger de focaccia toasté

L'escale en bord de mer

Saumon fumé au bois de hêtre maison sur gaufre au pesto de roquette

Curry de gambas en cocotte

Croustillant de légumes façon samossa

L'envie des mariés

Proposez nous l'entrée qui vous tiendrai à cœur

(Hors homard, ortolan, caviar et truffe blanche 😊)

Nous vous la concocterons suivant la faisabilité !

Le plat principal

À choisir parmi :

Longe de magret de canard, sauce du chef

Demi magret de canard igp sud-ouest, saisi & servi rosé

Mignon de cochon laqué au saté, réduction au madère

Un filet mignon de porc mariné et laqué au saté, cuisson lente

Suprême de pintadeau rôti, sauce aux raisins blancs

Un suprême de pintadeau agrémenté d'une farce fine, rôti au jus

Médailon de paleron de veau confit, crème de pleurotes

Un paleron confit en basse température pour une grande tendreté

Pavé de poire de bœuf, sauce 3 poivres

La fameuse "Pièce du boucher" snackée & servie saignante

Ballotin de volaille aux ris de veau, sauce à la truffe d'été

Un suprême de poulet igp perigord farci aux ris de veau, rôti en cocotte

Dos de merlu sauvage en croute d'herbes, sauce au cidre

Un pavé de merlu blanc recouvert d'une croute d'herbes & tomates séchées

Légumes d'accompagnements du plat

2 variétés à choisir parmi :

Écrasé de patates douces curry coco aux noisettes torréfiées

Risotto crémeux aux tomates confites & au curcuma

Les pommes à la sarladaise en gratin

Crumble de légumes de saison au comté a.o.p

Tombée de légumes de saison glacés au beurre

Galipette farcie aux herbes fraîches

La verdure et ses fromages

À choisir parmi :

Duo de fromages

Salade croquante & éclats de muesli aux fruits secs

Sauce vinaigrette à l'huile de noix

Saint Nectaire a.o.p au caramel d'épices

& Brie gourmand au mascarpone & aux noix du Périgord

Le fromage chaud

Salade croquante & éclats de muesli aux fruits secs

Sauce vinaigrette à l'huile de noix

Croustillant de St Marcellin & pomme rôtie au four

L'ardoise de fromages affinés

Posée en centre de table

(Supplément de 02.00 eu/ pers, morceaux de fromage entier à partager)

Salade croquante & éclats de muesli aux fruits secs

Sauce vinaigrette à l'huile de noix

Brie de Meaux a.o.p

Saint Nectaire a.o.p

Cantal entre deux a.o.p

Saint Marcellin i.g.p

& Fourme d'Ambert a.o.p

Le tant attendu dessert

À choisir parmi :

L'Assiette gourmande aux 4 desserts

(Comme un café gourmand...mais sans le café !)

Canelé bordelais servi chaud

Tiramisu aux fruits rouges de saison

Scintillant chocolat au crémeux caramel salé

Brunoise de fruits frais, infusion menthe basilic

Les entremets se marient

(Duo de desserts présentés entiers en salle puis découpé en cuisine)

À choisir parmi :

Le scintillant chocolat & crémeux caramel salé

L'entremet croustillant exotique

Le craquotant nougat aux fruits rouges

Le dessert "Coup de cœur" des mariés

Un fraisier, un opéra, un Paris-Brest, une forêt noire...

Suggérez-nous votre envie & nous en conviendrons ensemble

Nota bene Nous ne proposons pas de pièce montée ni de wedding cake mais il est tout à fait possible de fournir le dessert par vos soins, **une réduction sera appliquée sur le menu**

Le coin du café

Percolateur de café pur arabica, servi en buffet toute la nuit

Il est inclus dans cette réception de diner

Le nappage tissu blanc & serviettes intissées (Couleur au choix)
(Supplément serviette tissu blanche)

Un petit pavé de campagne posé sur table par invité
Suivi de baguette de la boulangerie des Garennes (Trelissac)

L'eau plate (cristaline, ça coule de source !)
& l'eau pétillante (Que s'apelerio : Quezac)
A volonté jusqu'à la fin diner

La vaisselle & verrerie complète de votre diner

Le personnel de cuisine (*Jusqu'à 2 h du matin max inclus*)

Heure supplémentaire après 02h00 : **+ 15.00 euros / cuisinier**

Le nettoyage de la cuisine

L'enlèvement de nos poubelles (Déchets et tri sélectif)

Il n'est pas inclus dans cette réception de diner

Le personnel de service (*1 serveur pour 25 pers*)

Les boissons alcoolisées de votre diner

Forfait déplacement

Les options

L'accueil Citronnade à volonté

Une citronnade maison infusé à la menthe fraîche
Nappage, éco cup & service par nos soins

Repas Prestataire

Entrée, plat, dessert, pain, boisson (Menu suivant marché de la semaine)

Menu Enfant & ado (de 6/8 à 12/14 ans)

Entrée, plat et accompagnements, dessert & pain :
Salade composée & charcuterie
Burger de bœuf, pommes rôtis & fagot d'haricots verts
Tartelette aux pommes

Menu Bambin (de 4/8 ans) (Offert, dans la limite de 08 menus)

Plat & dessert :
Aiguillettes de poulet aux corn flakes & Purée de p. de terres
Beignet au chocolat

Les eaux "Abatilles" à volonté

Eaux plates & eaux pétillantes

La pause fraîcheur À choisir parmi :

Sorbet pomme, arrosé de calvados
Sorbet citron vert, arrosé de vodka premium
Sorbet poire, arrosé de pineau blanc des Charente

Les modalités & conditions

Aucun frais de bouchons pour le service des vins de votre diner

Tous nos prix s'entendent en t.t.c

Nos menus sont modifiables et modulables à votre convenance
(Avant signature du contrat, Ex : fourniture du dessert par vos soins...)

Le devis devra être révisé si le nombre n'est pas atteint
sous peine d'annulation de notre part pour non-respect des conditions de vente

Le tarif du devis signé ne subira aucune augmentation
jusqu'à la date de votre prestation

Le nombre définitif d'invités doit être confirmé **10 jours** avant le jour J

Le nombre annoncé sera le nombre facturé

Il est demandé un acompte lors de la signature

de votre devis pour bloquer définitivement la prestation

Le solde de la prestation s'effectue **72 heures** avant votre réception
sur présentation de facture par mail sous peine d'annulation



M
TRAITEUR
BOULAZAC
● ● ●
TRAITEUR EVÈNEMENTIEL
EN PÉRIGORD

**MICHAËL
NEGRIER**
36 RUE ALFRED NOBEL
24750 BOULAZAC

06.19.68.49.76
MTRAITEURBOULAZAC.COM
MTRAITEUR.BOULAZAC@GMAIL.COM