



Proposition commerciale

Réception de mariage

Menu Tendance

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 différentes 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), 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 10/12 pièces par invité, ateliers culinaires compris

Bouchée gourmande servi chaude

Une sélection de petits fours chauds pour débiter votre cocktail

**Ex : Craquottant escargots de Bourgogne, samossa de légumes...*

Canapé salé

Une sélection de canapés froids pour débiter votre cocktail

**Ex : Pita 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...)

Les ateliers culinaires "Terre"

L'atelier : Découpe de foie gras de canard

Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison

Tranché & Présenté sur divers petits pains (Noix, céréales...)

L'atelier : Charcuteries fines du Périgord

Un duo de Lomo séché & Coppa du Périgord séchée au sel sec

Découpe fine à la trancheuse devant vos invités

L'atelier : Focaccia en folie

Des gourmandes focaccias au romarin, garnies & préparés à la minute

Cuit à la salamandre & tranchés devant vos invités

L'atelier : Brochette à la Plancha

Le must des ateliers : la plancha & ses brochettes

Grillés à la minute devant vos invités, à choisir parmi :

Magret de canard igp Sud-Ouest

Poulet façon yakitori

Pluma de porc mariné au curry coco

Chorizette au piment d'Espelette

Cœur de canard en persillade

Queue de gambas mariné au thym citron

Onglet de bœuf

L'atelier : Pasta al tartufo

Des giglis agrémentées de crème de truffes d'été
Accompagné d'une chips de ventrèche grillée & Servi à la minute

L'atelier : Petit Duck burger

Un petit burger à l'effiloché de confit de canard
Compotée d'oignons rouge & Tome de Savoie a.o.p
Toasté à la presse à pain

L'atelier : I'm friiiiit !

Morue en beignet & Croquetas au jambon ibérique, accompagné d'un aioli
Frit à la minute devant vos invités

Les ateliers culinaires "végés"

L'atelier : La burratinaaaaaaa

Une burratina de lait de vache, agrémenté de sirop d'érable, noix, échalotes..
Préparé à la minute & servi sur crostini

L'atelier : Wok de légumes

Sauté de légumes asiatiques
Halloumi grillé à l'huile d'olive & graine de sésame
Cuits au wok & servi en pagodes bambou

Les ateliers culinaires "Mer"

L'atelier : Grawlax de saumon maison

Un filet de saumon entier cuit façon grawlax
Tranché minute & présenté sur des blinis

L'atelier : Les huîtres de Cancale

Huîtres bretonnes n°3, vinaigre d'échalotes & citron
Présentées sur glace pilée dans une barque

L'atelier : Sauté de crevettes

Belles crevettes décortiquées, sautées au wok
Accompagné d'haricots mungo & Déglacé à l'aigre douce
Servi minute en pagodes bambou

L'atelier culinaire "Terre et mer"

L'atelier : Tataki thon & bœuf

Longe de thon snacké sur chaque face façon tataki
Tranché minute & servi sur une salade wakamé au sésame
Tende de tranche de bœuf snacké sur chaque face façon tataki
Tranché minute & servi sur une salade coleslaw



Le diner de nocces

La mise en bouche

À choisir parmi :

La fraicheur

Tartare de brunoise de légumes à la provençale

Dés de feta grecque a.o.p au pesto verde

La forestière

Consommé de volaille aux cèpes & Gressin artisanale au sésame doré

L'ibérique

Gazpacho à l'huile d'olive vierge & Crispy de lard paysan

La végétale

Salade wakamé au sésame noir & Croustillant de légumes façon samossa

La St Jacques (Supplément)

Petite brochette de noix de St jacques sur fondue de poireaux

Sauce champagne

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

Médailillon 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 :

Petit clafouti de patates douces 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 aux herbes fraîches

Fondue de piperade au piment d'Espelette

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 craquant 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 de 04.00 euros 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

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, forfait jusqu'à 02h00 max inclus

(Heure supplémentaire après 02h00)

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 **48 heures** avant votre réception
sur présentation de facture par mail sous peine d'annulation



M traiteur Boulazac / Eurl Negrier, 36 rue Alfred Nobel, 24750 Boulazac_06.19.68.49.76 /
mtraiteur.boulazac@gmail.com / mtraiteurboulazac.com

N° siret: 881 529 929 00013