



# 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, 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 10/12 pièces par invité, ateliers culinaires compris*

### **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...)*

## 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*

Gaspacho 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 :

Ecrasé de patates douces curry coco aux noisettes torréfiées

Risotto crémeux aux tomates confites & au curcuma

Cassolette de gnocchis à la crème de truffes d'été

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 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 : + **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 / 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