



mariages.net
**wedding
awards**
2026

Saison 2027

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 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 à choisir parmi :

(Possibilité d'en choisir deux, sans supplément)

Soupe champenoise / Sangria blanche / Punch des îles / M'cocktail

Possibilité de fournir le cocktail par vos soins, nous vous le servirons avec plaisir

Les boissons softs "À volonté"

Boissons softs pour toute la durée du vin d'honneur

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

Remise de -50% sur les boissons softs si bar du cocktail fourni par nos soins

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 régaler vos invités

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

Canapé salé

Une sélection de canapés froids pour régaler vos invités

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

Verrine fraîcheur

Une sélection de verrines gourmandes pour régaler vos invités

**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...)

Nota bene : Une liste détaillée des pièces de cocktail

est envoyée aux futurs mariés en début d'année (courant février 2027)

Les ateliers culinaires "Terre"

L'atelier : L'incontournable foie gras de canard

Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison

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

L'atelier : Charcuterie fine du Périgord

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

Découpe fine à la trancheuse 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 - Poulet façon yakitori - Cœur de canard en persillade

Pluma de porc mariné au curry coco - Chorizette au piment d'Espelette

Queue de gambas mariné au thym citron ...

L'atelier : Petit Duck burger

Un petit burger à l'effiloché de confit de canard & au St Nectaire

Toasté à la presse à pain

Les ateliers culinaires "végés"

L'atelier : La burratinaaaaaa

(2 p/pers, 04.50eu/pers)

Une burratina 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

L'atelier : Pasta al tartufo

Des giglis agrémentées de crème de truffes d'été

Accompagné d'une chips de lentilles & Servi à la minute

L'atelier culinaire "Terre et mer"

L'atelier : I'm friiiiit !

Morue en beignet & Croquetas au jambon ibérique, aioli maison

Frit à la minute devant vos invités

Les ateliers culinaires "Mer"

L'atelier : Tataki de thon

Longe de thon snacké sur chaque face façon tataki

Tranché minute & servi sur une salade wakamé au sésame

L'atelier : Grawlax de saumon maison

Un filet de saumon entier cuit façon grawlax

Tranché minute & présenté sur des blinis

L'atelier : Le bar de l'écailler

Huitres bretonnes de Prat Ar Coum (Yvon Madec, Lannilis)

Accompagné de 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

Le diner de nocces

La petite patience (Offerte par la maison)

Une mise en bouche servi une fois assis qui permet de faire la transition entre la fin de votre vin d'honneur et le passage à table de vous et vos invités

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 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

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

Double filet de bar snacké aux herbes, sauce au cidre

Un double filet de bar recouvert d'une croute d'herbes & tomates séchées

Nota bene : Il est possible de switcher le choix de sauce suivant vos envies

Légumes d'accompagnements du plat

2 variétés à choisir parmi : Voir liste fournie en pièce jointe

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 a.o.p affinés

Posée en centre de table

(Supplément, morceaux de fromage entier à partager)

Salade croquante & éclats de muesli aux fruits secs

Sauce vinaigrette à l'huile de noix

Chaource, Saint Nectaire, Tome de brebis basque

Munster géromé & Fourme d'Ambert

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 à choisir parmi :

Le scintillant chocolat & crémeux caramel salé

Le croustillant exotique, le craquant nougat fruits rouges....

Le dessert "Coup de cœur" des mariés

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'apelierio : 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)

Le nettoyage de la cuisine & L'enlèvement de nos poubelles

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

Les boissons alcoolisées de votre diner

Forfait déplacement kms aller-retour

Les options

L'accueil Citronnade à volonté

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

Repas Prestatair

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

Menu Bambin (de 4/8 ans)

Plat & dessert

Les eaux "Abatilles" à volonté

Eaux plates & Eaux pétillantes

La pause fraîcheur

A choisir parmi :

Sorbet pomme, arrosé de calvados

Sorbet citron vert, arrosé de vodka premium

Sorbet poire, arrosé de pineau blanc des Charente

Sorbet mangue arrosé de rhum aux épices

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

Conditions tarifaires pour un minimum d'adultes réservés

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