

ESPACE CHARENTE

Cahier Traiteur
2008 - 2009

SOMMAIRE (choix et réactualisation possible en fonction des saisons)

CHAPITRE I : Accueil et Pause :

Pause & encas ou accueil petit déjeuner (sans autre prestation) : 13,00 € HT/pers.....	p3
<u>Dans le cadre d'un déjeuner ou dîner :</u>	
Pause simple : 6,50 € HT/pers	p3
Accueil petit déjeuner : 7,50 € HT/pers	p3
Pause & encas : 7,50 € HT/pers	p3
<u>Maximum pour 30 pers et uniquement dans l'Espace Gemini (formations):</u>	
Pause Café (self service) hors viennoiserie : 4 € HT/pers ...	p3
Avec mini viennoiseries (3 par personne) : 6 € HT/pers	

❧

CHAPITRE II : Cocktail et Buffet :

Cocktail N°1 (6 pièces, base 50 pers.)	33,50 € HT/pers.....	p4
Cocktail N°2 (15 pièces, base 50 pers.)	43,50 € HT/pers	p5-6
Cocktail N°3 (20 pièces, base 100 pers.)	50,00 € HT/pers	p7-8
Buffet Déjeunatoire ou Dînatoire (base de 60 pers.)	35,00 € HT/pers.....	p9

❧

CHAPITRE III : Plateau repas:

Plateau repas N° 1 : 19,50 € HT/pers.....	p10
Plateau repas N° 2 : 22,50 € HT/pers.....	p11

(Frais de livraison pour moins de 50 plateaux repas : 50 € HT. Au-delà de 50 plateaux repas, des frais de personnel et de mobilier sont à prévoir pour l'accueil et la mise en place)

Option : ¼ de Vin (plateau repas)	2,50 € HT/pers.....	p10-11
-----------------------------------	---------------------	--------

❧

CHAPITRE IV : Restauration assise :

Menu « Séminaire N° 1 » (base de 60 pers.)	32,00 € HT/pers.....	p12
Menu « Séminaire N° 2 » (base de 60 pers.)	37,00 € HT/pers.....	p13-14
Menu « Séminaire N° 3 » (base de 60 pers.)	41,00 € HT/pers.....	p15-17
Option : « Trait d'union »	3,00 € HT/pers	p17
Option : Apéritif en buffet	3,00 € HT/pers.....	p18
Option : 2 ^{ème} entrée chaude	5,00 € HT/pers.....	p18

Cette prestation comprend les tables, nappes, serviettes en tissu, la vaisselle, la coutellerie, la verrerie, le matériel de cuisine (Etuves électriques, Chauffes assiettes, Percolateurs...), le personnel (cuisinier, Maître d'hôtel, serveurs), l'élaboration de votre menu et l'alimentation électrique (courant fort) pour le traiteur.

Arrêt définitif du choix de la formule retenue : 12 jours minimum avant votre évènement ; arrêt définitif pour le nombre de personnes en facturation : 8 jours avant.

CHAPITRE I : Accueil et Pause

ACCUEIL PETIT DEJEUNER 13 € HT/pers :

(Ou 7,50 € HT avec 1 Déjeuner ou 1 dîner)

(Base de 50 personnes minimum) (Matériel, vaisselle et serveurs inclus)

Café
Thé
Jus d'orange
Eau Minérale
3 mini Viennoiseries par personne

❧

PAUSE SIMPLE 6,50 € HT/pers :

(Uniquement dans le cadre d'un déjeuner ou dîner)

Café
Thé
Jus d'orange
Eau Minérale

❧

PAUSE & ENCAS 13 € HT/pers :

(Ou 7,50 € HT avec 1 Déjeuner ou 1 dîner)

(Base de 50 personnes minimum)

Café
Thé
Jus d'orange
Eau Minérale
Encas : Financier, Muffin's et Cookies

❧

PAUSE CAFE (SELF SERVICE) HORS VIENNOISERIE 4 € HT/pers :

(Maximum de 30 personnes et dans l'Espace de formation - Gemini)

Café
Thé
Eau Minérale
(+ 2 € HT/pers. avec mini viennoiseries)

❧

CHAPITRE II : Cocktail et Buffet

COCKTAIL N°1 : 33,50 € HT **ASSORTIMENT DE 6 PIECES PAR PERSONNE**

(Base de 50 personnes minimum)

CANAPES ASSORTIS :

Chiffonnades de saumon crème ciboulette
Tomates cerises avec crevettes
Saucisses sèches
Chèvre curry
Chiffonnades jambon au figue
Roquefort pistache
Truites fumées et œufs de truite
Blocs de foie gras et figues
Magrets de canard et mandarines
Lards grillés et pruneaux
Bœufs cornichons moutarde à l'ancienne
Jambons de pays et confitures de melon
Crevettes safranées et tomates marinées
Saumons fumés fromages blancs aneth

NOS MINI NAVETTES GARNIES :

Rillettes de thon aux 3 poivres
Tomates et artichauts
Fromages fines herbes

NOS FOURS SUCRES :

Tartelettes citron chocolat
Macarons café
Hexagones mousse mandarine parfum orgeat
Tartelettes passion framboise
Eclairs chocolat et café
Rectangles griottes pistache
Tartelette ananas coco
Choux framboise

৳৳

BOISSONS : (Open bar)

Whisky – Pastis – Porto – Martini – Kir au pétillant
Coca cola – Jus de fruits – Eaux minérales et gazeuses – Tonic

৳৳

COCKTAIL N°2 : 43,50 € HT
ASSORTIMENT DE 15 PIÈCES PAR PERSONNE

(Base de 50 personnes minimum)

NOS CANAPES ASSORTIS :

Chèvres tomates confites noix de pécan
Crevettes ail et fines herbes
Chiffonnades de jambon aux pruneaux
Roulés de saumon
Œufs de truites sur purée de carotte
Blocs de foie gras et figues
Fromages ail et fines herbes
Œufs de lump rouge
Rillettes de thon au paprika
Tartare de saumon
Mousse de canard aux pistaches
Chorizos
Jambon cru

NOS PAINS SURPRISES

NOS MINI NAVETTES ASSORTIS

NOS MISES EN BOUCHE :

Crevette à la thaïlandaise (Mise en bouche en cuillère bois exotique)
Tartare de saumon à la moutarde à l'ancienne (Mise en bouche en timbale)

NOS BROCHETTES DE SAUMON

NOS FOURS CHAUDS :

Tartelette boudin noir pommes
Croques saumon aneth
Cake lardon olives
Tartelette ratatouille noix de st. Jacques
Feuilletés anchois tapenades
Tatines tomate féta basilic
Tartelette saumon
Cake aux olives jambons
Croissant emmenthal jambon
Carrés feuilletés roquefort sésame
Bouchées persillées St. Jaques
Gougères comté

ASSORTIMENT DE MINI BRIOCHETTES :

Saumon aneth
Crevette ciboulette

NOS PETITS FOURS SUCREES :

Tartelette citron chocolat
Macarons café
Tartelette chocolat orange
Choux framboise
Hexagone mousse mandarine
Eclairs Chocolat et café
Rectangle griotte pistache
Tartelette ananas coco
Carré caramel rectangle opéra
Moelleux arôme pistache griotte
Barquette praliné

NOS DIAMANTS SUCRES : (en Godet avec cuillère)

Forêt noire
Crème brûlée
Tiramisu
Ananas coco rhum

NOS SYMPHONIES DE FRUITS : (nos tartelettes en Tatin)

Ananas gingembre
Griotte
Poire
Rhubarbe fraise
Passion
Myrtille
Kiwi
Framboise
Pomme

BOISSONS : (Open bar)

Whisky – Pastis – Porto – Martini – Kir pétillant
Coca cola – Jus de fruits – Eaux minérales et gazeuses - Tonic

❧❧

COCKTAIL N°3 : 50 € HT
ASSORTIMENT DE 20 PIÈCES PAR PERSONNE
(Base de 50 personnes minimum)

NOS CANAPES ASSORTIS :

Chèvres tomates confites noix de pécan
Crevettes ail et fines herbes
Chiffonnades de jambon aux pruneaux
Roulés de saumon
Œufs de truites sur purée de carotte
Blocs de foie gras et figues
Fromages ail et fines herbes
Œufs de lump rouge
Rillettes de thon au paprika
Tartare de saumon
Mousse de canard aux pistaches
Chorizos
Jambon cru

NOS PAINS SURPRISES

NOS MYRIADES DES SAVEURS

Timbales de saumon mariné et semoule
Mini duos de légumes au lieu fumé
Mini nonettes de rillettes de magret fumé au chou
Mini darioles de légumes provençaux au poisson

NOS MISES EN BOUCHE :

Crevette à la thaïlandaise (Mise en bouche en cuillère bois exotique)
Tartare de saumon à la moutarde à l'ancienne (Mise en bouche en timbale)

NOS BROCHETTES DE SAUMON :

Tartelette boudin noir pommes
Croques saumon aneth
Cakes lardons olives
Tartelette ratatouille noix de St. Jacques
Feuilletés anchois tapenades
Tartines tomate féta basilic
Tartelettes saumon
Cakes aux olives jambons
Carrés feuilletés roquefort sésame
Bouchées persillées St. Jacques
Gougère comté

MINI BRIOCHE ESCARGOT (chaud)

ASSORTIMENT DE MINI BRIOCHETTES :

Saumon aneth
Crevette ciboulette

NOS ACCRAS DE MORUE

NOS PETITS FOURS SUCRES :

Tartelette citron chocolat
Macarons café
Tartelette chocolat orange
Choux framboise
Hexagone mousse mandarine
Eclairs chocolat et café
Rectangle griotte pistache
Tartelette ananas coco
Carré caramel rectangle opéra
Moelleux arôme pistache griotte
Barquette praliné

NOS DIAMANTS SUCRES : (En godet avec cuillère)

Forêt noire
Crème brûlée
Tiramisu
Ananas coco rhum

NOS SYMPHONIES DE FRUITS : (Nos tartelettes en Tatin)

Ananas gingembre
Griotte
Poire
Rhubarbe fraise
Passion
Myrtille
Kiwi
Framboise
Pomme

BOISSONS : (Open bar)

Whisky – Pastis – Porto – Martini – Kir pétillant
Coca cola – Jus de fruits – Eaux minérales et gazeuses - Tonic



BUFFET DEJEUNATOIRE/DINATOIRE : 35 € HT/pers

(Base de 60 personnes minimum)

Médaille de Poisson sur macédoine
Marquise de Jambon
Corbeille de cochonnailles
(Andouille, Rosette de Lyon, Salami, Chorizo, Saucisson à l'ail)
Terrine de Campagne et Rillettes et ses condiments
Salade Niçoise
Taboulé
Salade Mexicaine (Poivrons, Tomate, Cœur de Palmier, Haricots rouges)
Salade Vénitienne (Tagliatelles, Saumon fumé, Haricots verts, Tomate)
Salade Camarguaise (Thon, Riz, Crevettes, Tomate, Cornichons)

PLATS FROIDS :

Pièce de Bœuf en gelée
Veau farci aux pruneaux
Gigot au thym

RONDE DES FROMAGES :

Fourme d'Ambert – Brie – Chèvre
Et son Mesclun de salade

LE BUFFET DE DESSERT :

Tartelettes assorties

LE PAIN

LES BOISSONS

Vin en tonneau (Pays du Gard Rouge – Possibilité de Rosé)
EAU MINÉRALE
CAFÉ

❧

CHAPITRE III : Plateau repas

(Frais de livraison moins de 50 plateaux : 50 € HT)

PLATEAU REPAS N°1: 19,50 € HT/pers

Avec couverts jetables

ENTREES : *(un choix unique pour l'ensemble des convives)*

TERRINE de POISSONS sur sont lit de petits légumes

Ou

TOMATE à la Parisienne et son fond d'artichaut

Ou

MEDAILLON de MOUSSON CANARD

Ou

SALADE NORDIQUE (salade-crevettes-œuf dur-tomate-olive)

❧

PLATS : *(un choix unique pour l'ensemble des convives)*

ROSBEEF en gelée

Ou

POULET FROID

Ou

ROTI de VEAU

❧

LEGUMES : *(un choix unique pour l'ensemble des convives)*

HARICOTS VERT en salade

Ou

TABOULET

❧

FROMAGES : *(un choix unique pour l'ensemble des convives)*

1 Part de ST NECTAIRE Ou BRIE

❧

DESSERTS : *(un choix unique pour l'ensemble des convives)*

FLAN aux Abricots

Ou

TARTELETTE aux fruits

❧

PETIT PAIN ET ¼ EAU MINERALE

Option : ¼ Vin : 2,50 € HT/pers.

PS : Toutes les viandes froides sont accompagnées de leurs condiments.

PLATEAU REPAS N°2: 22,50 € HT/pers

Avec couverts jetables

ENTREES : *(un choix unique pour l'ensemble des convives)*

MEDAILLON DE SAUMON, sauce cocktail

Ou

AVOCAT à la Parisienne

Ou

SAUMON FUME avec beurre et citron

Ou

SALADE NICOISE

❧

PLATS : *(un choix unique pour l'ensemble des convives)*

ROSBEEF en gelée

Ou

SAUMON FROID

Ou

VEAU farci aux pruneaux

Ou

GIGOT D'AGNEAU

❧

LEGUMES : *(un choix unique pour l'ensemble des convives)*

HARICOTS VERT en salade

Ou

SALADE DE POMMES DE TERRE à la Menthe

❧

FROMAGES : *(un choix unique pour l'ensemble des convives)*

1 Part de ST NECTAIRE Ou CHEVRE Ou TOME DE SAVOIE

❧

DESSERTS : *(un choix unique pour l'ensemble des convives)*

BAVAROIS à la Framboise

Ou

TARTE aux Pommes ou Poires

❧

PETIT PAIN ET ¼ EAU MINERALE

Option : ¼ Vin : 2,50 € HT/pers.

PS : Toutes les viandes froides sont accompagnées de leurs condiments.

CHAPITRE IV : Restauration assise

MENU « SEMINAIRE N°1 » à 32 € HT/pers

(Pour un minimum de 60 personnes)

◆ **Présentation en tables rondes, nappes blanches et service à l'assiette** ◆

LES ENTREES: *(un choix unique pour l'ensemble des convives)*

SOLITAIRE DE SAUMON atlantique et fromage frais au citron vert

MEDAILLON DE LANGOUSTE en terrine d'Ecrevisse, crème à l'aneth

TERRINE du TERROIR accompagnée de confiture d'oignon

GRATIN de CRABE en Carapace naturelle (chaud)

❧❧

PLATS: *(un choix unique pour l'ensemble des convives)*

CONFIT DE CANARD, au poivre vert

JAMBONETTE de POULET farcies aux bolets et raisins

ROTI DE VEAU et son jus au thym

FONDANT DE PINTADEAU en farce normande

FILET de DAURADE, sauce crustacés

LEGUMES : Gratin Dauphinois ou Flan de légumes ou Fricassée de champignons
ou Riz Pilaf

❧❧

DESSERTS: *(un choix unique pour l'ensemble des convives)*

CROUSTILLANT CHOCOLAT, crème anglaise

ENTREMET PRALINE ABRICOT et son coulis exotique

DELICE NORMAND et sa crème au Calvados

MANDARINE-COINTREAU, crème au Cointreau

❧❧

BOISSONS :

VINS: Notre sélection en BLANC et ROUGE

EAU MINERALE

CAFE

MENU « SEMINAIRE N°2 » à 37 € HT/pers

(Pour un minimum de 60 personnes)

◆ **Présentation en tables rondes, nappes blanches et service à l'assiette** ◆

APERITIF servi à table: KIR au pétillant à la Mûre, Cassis ou Framboise,
Accompagné de sa petite assiette de dégustation

LES ENTREES FROIDES : *(un choix unique pour l'ensemble des convives)*

PASTEL DE SAUMON aux baies roses et huile d'olive, accompagné
de blinis et crème fraîche

MARBRE de CANARD au FOIE GRAS et pains d'épices

MEDAILLON DE LANGOUSTE en terrine d'écrevisse et sa crème à l'aneth

SALADE de MAGRETS FUMES et GESIERS CONFITS avec ses pignons

ASSIETTE CHAMBOURDINE (Terrine de Gibier et Rillons, accompagné de sa
confiture d'oignons)

DOMINO de SAUMON atlantique et fromage frais au citron vert, sauce Béarnaise

❧

LES ENTREES CHAUDES : Supplément de 5 € HT/pers.

(un choix unique pour l'ensemble des convives)

FEUILLETE DE SAUMON et sa crème aux crustacés

GRATIN DE CRABE en carapace naturelle

TULIPE de SAUMON aux SAINT JACQUES et julienne de légumes

AUMONIERE de SAINT JACQUES à la Bretonne

❧

LES PLATS : *(un choix unique pour l'ensemble des convives)*

CONFIT DE CANARD au poivre vert

SOURIS D'AGNEAU rôtie et son jus au thym

RÔTI de VEAU à la forestière

GIGOLETTE de CANARD à la Gasconne

JAMBONNETTE de VOLAILLE en farce de bolets et raisins

MIJOTE de NOIX de JOUE de BŒUF sauce aux champignons et Champagne

SUPRÊME de PINTADE au Cidre

BALLOTIN de CANARD aux Cèpes

LES LEGUMES : (2 au choix pour l'ensemble des convives)

GRATIN DAUPHINOIS – POÊLÉE DE LEGUMES – FAGOTS D'HARICOTS VERTS – ECRASE DE POMMES DE TERRE - FLAN DE CHAMPIGNONS AUX COGNAC – FOND D'ARTICHAUT FARCI A LA BRETONNE – FLAN DE LEGUMES – POÊLÉE GOURMANDE AUX POINTES D'ASPERGES

❧

LES FROMAGES : (un choix unique pour l'ensemble des convives)

ASSIETTE FERMIERE
(Duo de fromages et salade)

FOURME D'AMBERT et son carré de beurre accompagné de verdurette

❧

LES DESSERTS : (un choix unique pour l'ensemble des convives)

DACQUOISE AUX FRUITS ROUGES et son coulis
(Biscuit amandes, cocktail de fruits rouges sur lit de crème bavaroise et crème au citron vert)

FONDANT MANDARINE-COINTREAU et sa crème au Cointreau
(Biscuit nature, mousse cointreau et mandarine, glaçage et zestes d'orange)

OPERA
(Génoise aux amandes, sirop de café, crème au beurre café et ganache chocolat, finition chocolat)

CROUSTILLANT PRALINE / CHOCOLAT et sa crème anglaise
(Biscuit aux amandes, un croustillant praliné, crèmes bavaroises chocolat noir / parfum vanille)

ENTREMET PRALINE/ABRICOT et son coulis exotique
(Dacquoise avec éclats de noisettes, mousse au praliné et à l'abricot, feuillantine chocolat/praliné)

LE POIRE WILLIAMS
(Mousse poire Williams sur socle croustillant à base de chocolat noir, riz soufflé, génoise cacao)

❧

LES BOISSONS : (à discrétion pendant le repas)

VINS : Notre sélection en Château Bordeaux en Blanc et Rouge

EAU MINERALE

CAFE

MENU « SEMINAIRE N°3 » à 41 € HT/pers

(Pour un minimum de 60 personnes)

◆ **Présentation en tables rondes, nappes blanches et service à l'assiette** ◆

APERITIF servi à table: *(un choix unique pour l'ensemble des convives)*

KIR ou Cocktail (en page 17), accompagné de sa petite assiette de dégustation

❖❖

LES ENTREES FROIDES : *(un choix unique pour l'ensemble des convives)*

FOIE GRAS avec briochette, chutney de figes, et son verre de Blanc moelleux

TARTARE de NOIX DE SAINT JACQUES et MANGUES

½ LANGOUSTE sur son lit d'agrumes aux crevettes, mayonnaise safranée (+ 4 € HT)

PASTEL DE SAUMON FUME aux baies roses et huile d'olive, accompagné de blinis et sa crème

DUO de CANARD

(Terrine d'aiguillette de canard aux six aromates et terrine de foie gras accompagnée de sa confiture de figes)

MEDAILLON DE LANGOUSTE en terrine d'écrevisse et sa crème à l'aneth

❖❖

LES ENTREES CHAUDES : (Supplément de 5 € HT/pers.)
(un choix unique pour l'ensemble des convives)

FEUILLETE DE ST JACQUES à la crème de crustacés

CASOLETTE D'ECREVISSES sauce Nantua

TULIPE de SAUMON aux SAINT JACQUES et julienne de légumes

PAVE de BROCHET sauce Hollandaise

FILET de LIMANDE et SAUMON à la fondue de poireaux

❖❖

LES PLATS : *(un choix unique pour l'ensemble des convives)*

MIGNON DE VEAU à la crème de Mandarine

MAGRET de CANARD aux 5 baies

FONDANT DE PINTADEAU en farce à la Normandie

CAILLE demi désossée farcie au foie gras et son jus

PAVE DE SELLE D'AGNEAU et son jus au thym

GIGOLETTE de CANARD à la Gascogne

COQ au VIN à l'ancienne

PAVE D'AUTRUCHE mariné aux 3 poivres

SUPREME de PINTADE au cidre

❧

LES LEGUMES : *(Deux choix pour l'ensemble des convives)*

RIZ BASMATI – GRATIN DAUPHINOIS – TATIN DE LEGUMES A LA PROVENCALE - ECRASSE DE POMMES DE TERRE A L'HUILE D'OLIVE ET SA MINI BROCKETTE DE LEGUMES CONFITS – FLAN DE CHAMPIGNONS AU COGNAC – FLAN DE LEGUMES.

❧

LES FROMAGES :

ASSIETTE FERMIERE
(Fromages et salade à l'huile de noix)

TOME DES PYRENEES avec sa confiture de cerises noires et sa verdurette

BÛCHE de CHEVRE, confiture de figues, pain aux céréales

CANTAL et ses pommes naines, accompagné des douceurs du jardin

❧

LES DESSERTS : *(un choix unique pour l'ensemble des convives)*

ECLIPSE NORMANDE, crème au Pommeau
(Biscuit et crémeux vanille, pommes poêlées, crème caramel)

POIRE CARMEL, crème caramel
(Génoise blanche, craquant chocolat, mousse caramel, dé de poire, décor miroir)

AUMONIERE AUX POMMES CAVADOS et sa crème au Calvados

CROQUANT CHOCOLAT prestige et sa crème

LE FRAMBOISIER PISTACHINE et son coulis
(Biscuit moelleux à la pistache, duo de mousses vanille/framboise et brisures de framboises)

❧

LES BOISSONS : (à discrétion pendant le repas)

VINS : Notre sélection en Château Bordeaux en Blanc et Rouge

EAU MINERALE

CAFE et son chocolat



COCKTAILS : (pour l'apéritif dans le menu Séminaire n°3)

- ◆ **KIR à la framboise, Cassis, Violette, Mûre** (crème au choix et blanc de blanc)
- ◆ **CARILLON** (*Amaretto, Alcool de Poire, Crémant*)
- ◆ **PUNCH** (*Rhum blanc, Sucre de Canne, Jus de fruits exotiques*)
- ◆ **BLUE NOTE** (*Pêche, Curaçao, Crémant*)
- ◆ **NAPOLEON** (*Mandarine impériale, Grenadine, Blanc de blanc*)
- ◆ **PASSION** (*Grand Marnier et jus de fruits exotiques*)
- ◆ **PRINCESSE** (*Crème de framboise, armagnac, crémant*)
- ◆ **SANTA MONICA** (*Crème de pêche, Cointreau, Crémant*)
- ◆ **CINNAMON** (*Noilly Prat, Jus d'orange, Crémant, Cannelle*)



OPTIONS : (Menu « Séminaire » n° 2 & n° 3)

LE TRAIT D'UNION : 3 € HT/pers :

(Un choix unique pour l'ensemble des convives)

SORBET POMME ET CALVADOS

SORBET POIRE ET ALCOOL DE POIRE

SORBET CITRON ET VODKA

SORBET FRAMBOISE ET ALCOOL DE FRAMBOISE

SORBET MIRABELLE ET ALCOOL DE MIRABELLE

SORBET CERISE ET KIRCH

SORBET PRUNEAUX ET ARMAGNAC

SORBET ORANGE ET COINTREAU

SORBET PASSION ET RHUM DORE

APERITIF EN BUFFET : 3 € HT/pers :

(Apéritif de Menu + soft)

2^{ème} ENTREE CHAUDE : 5 € HT/pers : (Menu « Séminaire » n° 2 et n° 3)



Pour toute demande particulière, 1 devis personnalisé peut vous être proposé
Nous vous remercions de votre consultation et vous souhaitons un agréable choix.