

Guy & Christine Barbin



SERVICE TRAITEUR

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions pour la consultation que vous avez bien voulu nous adresser. Nous vous prions d'en trouver ci-joint, une tarification générale des différents prestations que nous serions en mesure de réaliser dans le cadre de votre prochaine réception.

Nos menus sont élaborés avec le plus grand soin à partir de produits de qualité.

Nous vous invitons à venir déguster le menu de votre choix. Il vous sera déduit sur votre facture en fin de prestation.

Nous espérons avoir répondu à vos attentes et restons à votre entière disposition pour vous établir un devis personnalisé qui réponde au plus près à votre attente.

Nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos sentiments distingués.

Guy & Christine Barbin

SOMMAIRE

1/ Le vin d'honneur

- a. Les toasts
- b. Les buffets
- c. Les boissons

2/ Le repas

- a. Le menu
- b. Les menus spéciaux
- c. Les boissons
- d. L'open bar

3/ Les prestations annexes

4/ Lendemain de mariage

1/ Le vin d'honneur

a. Les toasts

Toast au choix à 1.30€/pièce.

Prévoir 7 toasts salés et 3 toasts sucrés pour 2 h de temps

- **Les froids**
 - Melon au jambon
 - Tartare de saumon cru au gingembre et aux herbes
 - Noix de pétoncle au safran
 - Crêpe de Sérac aux herbes
 - Brochette de thon en marinade
 - Gougère de morue
 - Panier de légumes frais, sauces diverses
 - Verrine de tourteaux et tomate confite
 - Verrine chèvre frais concombre
 - Carotte des sables au surimi et chèvre frais

- **Les chauds**
 - Atriaux de canard et foie de volaille
 - Manchon de volaille au curry
 - Strudel de pruneaux au lard
 - Escargots déguisés
 - Tartiflette de pomme de terre
 - Crevette au lard
 - Crème brûlée de foie gras et fruits de saison
 - Brochette de pétoncles

- **Les sucrés**
 - Petites tartelettes aux fruits rouges
 - Tartelette crème de citron, tartelette aux fruits de saisons
 - Choux au Grand Marnier
 - Eclairs au chocolat
 - Macarons

b. Les buffets

Le buffet Savoyard : pour l'apéritif soit 10 € par personne

Diverses terrines : Pâté en croûte

Charcuteries diverses: jambon fumé, saucissons d'âne et pur porc et chèvre

Fromages de notre belle région : tomme, reblochon, beaufort et chevrotin

Pains de campagne

c. Les boissons

Les bouteilles :

Chardonnay pétillant	22 €
Champagne brut	35 €
Jus de fruits	5 €
Eau minérale	3.50 €
Coca-cola (le litre)	5 €

Les forfaits :

Chardonnay pétillant	}	8€ par pers.
Eau minérale		
Jus d'orange		
Coca		

Champagne	}	11€ par pers.
Eau minérale		
Jus d'orange		
Coca		

2/ Le repas

a. Le menu

Menu à composer selon vos envies ...

Les entrées

Pressée de truite aux artichauts et tomates confites,
crème acidulée aux herbes [9€]

- - -

Persillée de volaille et foie gras aux légumes,
Vinaigrette aux olives noires [11€]

- - -

Terrine de foie gras nature [13€]

- - -

Terrine de foie gras et poireaux,
Vinaigrette de jus de truffe et champagne [12€]

- - -

Terrine de foie gras et artichauts,
Vinaigrette de balsamique [12€]

- - -

Tourteaux et St Jacques aux tomates confites,
Vinaigrette de balsamique [16€]

- - -

Crème de champignons des bois, quenelles de volaille [9€]

- - -

Soupière de coquillage aux petits légumes [12€]

Les poissons

St Jacques aux petits légumes [18€]

- - -

Féra rôtie à la coriandre, strudel de céleri [14 €]

- - -

Dorade au vin rouge, croustillant de poireaux [14€]

- - -

Bar au romarin, croustillant de fenouil [15€]

SERVICE TRAITEUR

Les viandes

Noix de joue de bœuf braisée [14€]

- - -

Suprême de pintade à l'estragon [15€]

- - -

Tournedos quasi de veau à la sauge [15€]

- - -

Magret de canard au jus d'épices [15€]

Les garnitures (compris dans le prix du plat)

Farcement Savoyard

- - -

Purée de pommes de terre à l'huile d'olive

- - -

Courgette farcie à la tomate

- - -

Flan d'aubergine et courgette

- - -

Parmentier de pommes de terre et champignons

- - -

Polenta aux fruits secs

Les fromages

Assiette de fromages (3 morceaux) [6€]

- - -

Buffet de fromages

(tome, reblochon, chevrotin, brie, St-Félicien, gruyère) [8€]

Les desserts

Bavaroise vanille aux fruits de saison et sorbet [8€]

- - -

Mille feuilles aux fruits de saison et sorbet [8€]

- - -

Moelleux chaud au chocolat, coulis de mangue,
Fruits et glace au lait d'amande [8€]

- - -

Fondant truffé au chocolat, sauce caramel [8€]

- - -

Pièce montée de gâteaux [9€]

- - -

Buffet de desserts [10€]

Tarte citron, mille feuille, tartes aux fruits de saison, moelleux chaud au
chocolat, bavaroise vanille, fruits frais de saison, glace, coulis de fruits
rouges, crème fouettée

Les mignardises

Pièce montée en choux [1,30€/choux]

- - -

Pièce montée en choux et nougatine [1,60€/choux]

- - -

Pièce montée en macarons [1,50€/choux]

b. Les menus spéciaux

Menu enfant [10€]

Jambon blanc ou fumé ou salade de tomate

- - -

Plat chaud à composer ensemble (poulet – purée / saumon – pâtes fraîches)

- - -

Dessert des mariés

Menu végétarien [35€]

Salade varié ou assortiment de crudités

- - -

Poêlée de champignons

- - -

Assiette de légumes

- - -

Fromage sec ou fromage blanc

- - -

Dessert des mariés

c. Les boissons

Les sans alcool [prix par personne]

Forfait eaux minérale et café	4.5€
Eaux miérales	xxx€
Café	xxx€

Les vins blancs [prix par bouteille]

Chenin	Loire	25€
Guigal	Côtes du Rhône	24€
Saint-Véran	Bourgogne	32€
Hortus	Languedoc	35€
Marestel	Savoie	28€

Les vins rouges [prix par bouteille]

Guigal	Côtes du Rhône	24€
Saint-Joseph	Côtes du Rhône	30€
Mondeuse	Savoie	24€
Dourthe N°1	Bordeaux	22€
Abracadabra	Languedoc	28€

d. L'open bar

Fourni par vos soins, nous installons le buffet de boissons et les verres. Le service est à votre charge. Prévoir des eaux minérales

3/ Les prestations annexes

La mise en place

La mise en place de la salle, selon un plan de table fournis la veille, vous sera facturée selon le travail à raison de 37€/h

La salle

Une visite ensemble de la salle est souhaitable

La location et le matériel à votre charge, suivant la salle

La décoration est assurée par vos soins

Le vestiaire est à définir

Le nettoyage de la salle est à votre charge

Le personnel de service

Le personnel vous est fourni jusqu'à 1h du matin.

Au-delà, il sera facturé 60€/h et par personne en service restant y compris les heures de rangement et ce jusqu'à 3h du matin maximum.

Les enfants

Pas de frais de service pour les enfants. Nous ne surveillons pas les enfants, prévoir une nourrice. Prévoir des chauffeuses biberons.

Manutention

La manutention de gros matériel tel que les fours, étuves ou machine à bière (installation et débarrassage) vous seront facturés xx€

Vaisselle & nappage

La vaisselle et le nappage ne sont pas compris dans notre prestation. Un devis auprès d'un locataire vous sera établi. Compter entre 10 et 15 € par personne suivant le choix.

Droit de bouchon

Si vous fournissez le vin pour le repas, un droit de bouchon de 2 € par personne vous sera facturé. Il comprend le service du vin uniquement, le rafraîchissement, la vérification du goût du bouchon, et l'enlèvement des bouteilles vides.

Si vous fournissez les boissons pour l'apéritif, le personnel vous sera facturé 37 € de l'heure par personne de service

Service

Le service des plats est compris dans le prix des mets pour une durée de 4h.

Débarrassage

Le débarrassage et le rangement de la salle le lendemain vous sera facturé 37€/h par personne. Prévoir 2 personnes

4/ Lendemain de mariage

Buffet [25€/pers. Service compris]

Salades

Mesclun, carottes, céleri
Salade de taboulé à la menthe
Salade de lentilles à la saucisse de Morteau
Salade piémontaise au crabe
Tomate mozzarella au basilic
Salade de pâtes

Charcuteries

Jambon blanc
Jambon cru
Saucissons divers
Rôti de porc
Poulet froid

Fromages

Fromages divers

Desserts

Assortiment de tartes
Salade de fruits frais