

PLAQUETTE de MARIAGE



Saveurs d'antan

Vialleton Sylvain
Traiteur

Tél : 06 82 21 42 52

Tél : 04 71 03 53 29

ZA Lachamp 43260 ST Pierre Eynac



saveursdantan@orange.fr
saveursdantan-traiteur.com
domaine-saveursdantan-lapervenchere.com

L'Apéritif :

8 pièces déclinées en 15 variétés

Chaud :

Papillote de gambas et basilic

Cassolette d'escargots aux cèpes

Moule sauce champagne, en croûte de parmesan

Froid :

Bun's mousse de foie et pépites de fruits confits

Bun's de jambon cru, figue moelleuse Wrap's

saumon fumé et concombre

Blinis et son tartare de poisson

Sucette de chèvre en chapelure de Cranberry, pistaches et ananas rôtis

Brochette de filet de canard et bille de melon

Verrine de guacamole, crémeux de chorizo, crumble Tex Mex

Verrine tzatziki, moules flambées au curry

Cassolette: rouleau de jeunes légumes et ventrèche, copeaux de parmesan

Poêlon dôme de poisson en croûte d'herbes

Œuf de caille cocotte, chips de bacon

Tonnelet de légumes grillés aux épices douces en robe de courgette marinée

Prix par personne 12€ TTC

Les Animations

Plancha :

Poissons grillés :

Saint jacques marinées aux fines herbes

§

Gambas au basilic

§

Joue de lotte au citron vert

Prix par personne: 4,00 €

Viandes grillées :

Mignon de porc au sésame

§

Mini saucisse aux herbes de Provence

§

Émincé de volaille au curry

Prix par personne: 4,00 €

Découpe de jambon cru

Jambon cru (Serrano)

Toast de tomate concassée au basilic

Prix par personne: 3€

Bar à huîtres

Huîtres ouvertes devant vous Canapé
de pain de seigle au beurre salé
vinaigre à l'échalote

Prix par personne:4€

Le croustillant de la friture

Papillote de gambas au basilic Mini
samoussa aux légumes confits Bille
de bœuf au paprika

Prix par personne : 4,50€



Le fabuleux

Entrée :

Dôme de rouget barbet, gambas rôties et sa fondue de poireaux et lard fumé

§

Harmonie de saumon fumé, crème d'artichaut et chèvre frais, et tartare de légumes confits sur sa roquette vinaigrette balsamique

§

Salade périgourdine:

Mesclun et son foie gras maison, magret fumé, gésier, tomate et croûtons

Plat principal :

Suprême de pintade normande et sa compotée de pommes caramélisées au cidre doux

§

Tournedos de veau à la crème de morilles

§

Dos de cabillaud en écailles de chorizo au jus d'écrevisses

Accompagnements :

(2 au choix)

Écrasé de pomme de terre aux cèpes

§

Trifola farcie haute en couleur et son crumble

§

Risotto aux champignons des bois

§

Fricot de légumes

§

Flan de courgette et tomate confite

§

Moelleux de ratatouille au thym

Fromages :

L' Auvergne sur un plateau
(Cantal, St Nectaire, Fourme d'Yssingaux) Faisselle
de la ferme de Montillon et sa crème fraîche

Buffet Desserts :

(5 sucrés déclinés en 8 variétés)

Assortiment de tartelettes aux fruits de saison

Crème brûlée à la vanille bourbon Verrine de

salade fruits

Mini choux chantilly

Sucette de macaron Verrine

aux deux chocolats Mini

tarte tatin aux fruits

Passion de chocolat

Buffet de café :

Café, Chocolat, thé.

Petit pain Solène

Menu à 27€ TTC
(service non compris)



L'élégance

Entrée :

Duo de gourmandise de foie gras, pain d'épice et confit de fruits secs jambon cru et figue

§

Impérial de rouget sur son lit de chutney de légumes du soleil et sa tuile de parmesan
Mizuna à l'huile de truffe blanche

§ Burger chic

:

Pain sésame, escargots flambés et sa crème de cèpes, chutney d'oignon rouge et sa fourme
d'Yssingaux

Le Poisson :

Filet de St Pierre aux aromates et son caviar de légumes, sauce champagne

§

Caprice de langouste et son cœur coulant, sauce américaine

§

Filet de bar et sa purée de patate douce

Les Viandes :

Voyage autour des viandes

Filet mignon en robe de lard cuit au foin de Sinzelle

Côte d'agneau au miel de sapin

Tournedos de bœuf juste rosé

§

Le canard dans tous ces états

Tournedos de magret aux baies roses Brochette

d'aiguillette en croûte de pain d'épice Lingot de

confit à la fourme d'Yssingaux

§

Carré de porcelet caramélisé au miel mille fleurs, sauce bordelaise

Accompagnements :

(2 au choix)

Écrasé de pomme de terre aux cèpes

§

Trifolia farcie haute en couleur et son crumble

§

Risotto aux champignons des bois

§

Fricot de légumes

§

Flan de courgette et tomate confite

§

Moelleux de ratatouille au thym

Fromages:

L'Auvergne sur un plateau

(Cantal, St Nectaire, Fourme d'Yssingaux)

Faisselle de la ferme de Montillon et sa crème fraîche

Buffet Desserts :

(5 sucrés déclinés en 8 variétés)

Assortiment de tartelettes aux fruits de saison

Crème brûlée à la vanille bourbon Verrine de

salade fruits

Mini choux chantilly

Sucette de macaron Verrine

aux deux chocolats Mini

tarte tatin aux fruits

Passion de chocolat

Buffet de café :

Café, Chocolat, thé.

Petit pain Solène

Menu à 32€ TTC
(Service non compris)

Le Méchoui :

Entrées :

Salade de penne au saumon, et sa crème d'aneth

Salade niçoise

Salade de tomate et mozzarella au basilic

Plateau de charcuterie :

Jambon cru, saucisson d'Auvergne

Terrine de campagne et ses condiments

Duo de poisson :

Bûche de grenouille persillée et pointe d'asperge

Terrine de truite aux lentilles vertes du Puy en Velay et son crémeux aux herbes

Viandes cuites à la broche :

Gigot d'agneau du Velay

Jambon rôti en croûte d'herbes

Légumes :

Écrasé de pomme de terre aux cèpes

§

Trifola farcie haute en couleur et son crumble

§

Risotto aux champignons des bois

§

Fricot de légumes

§

Flan de courgette et tomate confite

§

Moelleux de ratatouille au thym

Fromages:

L'Auvergne sur un plateau
(Cantal, St Nectaire, Fourme d'Yssingeaux) Faisselle

de la ferme de Montillon et sa crème fraîche

Buffet Desserts :

(5 sucrés déclinés en 8 variétés)

Assortiment de tartelettes aux fruits de saison

Crème brûlée à la vanille bourbon Verrine de

salade fruits

Mini choux chantilly

Sucette de macaron Verrine

aux deux chocolats Mini

tarte tatin aux fruits

Passion de chocolat



Buffet de café :

Café, Chocolat, thé.

Petit pain Solène

Menu à 32 € TTC
(Service non compris)

Pour un minimum de 80 personnes, en dessous nous consulter

Les Options :

Trou Normand :

Calvados et sorbet pomme verte
§
Eau de vie de poire et sorbet Williams
§
Verveine verte et sa glace verveine
§
Alcool de litchi et fruits de la passion

2€TTC par personne



La fontaine de champagne : 85€TTC

Menu enfant :

Feuilleté jambon

Gratin dauphinois

Filet de volaille

Buffet de dessert comme les adultes
(3pièces/personne)

9€TTC

Le personnel:

Service et cuisine : le personnel de cuisine et de service sera facturé 35€TTC de l'heure

Nombre de serveurs conseillés :
Apéritif 1 serveur pour 50,
Repas 1 serveur pour 30
1 cuisinier pour 40

Durée horaire moyenne de travail pour votre prestation : 10h

Pour l'apéritif:

La prestation comprend :

Le matériel (verres, décoration, nappage du buffet)

2€ TTC par personne

Vaisselle :

Assiettes, couverts, verrerie et flûtes à champagne

Carafes, corbeilles à pain,

Tasses et sous tasses,

Percolateur, matériel de cuisine

4 € TTC par personne

Le nappage:

Nappes et serviettes en tissu blanc

4 € TTC par personne

Mobilier :

Tables, chaises, tente, barnum, mange debout
Parasol chauffant, véhicule frigo

Prix nous consulter

Tout matériel perdu ou détérioré sera facturé selon le tarif en vigueur. Merci