

Carte traiteur mariage

Votre repas personnalisé clé en main





Le Repas à table

DÈS 105 € TTC /PERS.

ACCUEIL BONBONNES
+
COCKTAIL 8 PIÈCES
+
1 ANIMATION
+
ENTRÉE À L'ASSIETTE
+
PLAT À L'ASSIETTE
+
FROMAGE À L'ASSIETTE OU AU BUFFET
+
PIÈCE MONTÉE DE 3 CHOUX OU
3 MACARONS
+
SOFT
+
PAIN
+
CAFÉ
+
SERVICE



L'Esprit de famille

DÈS 92 € TTC /PERS.

ACCUEIL BONBONNES
+
COCKTAIL 8 PIÈCES
+
1 ANIMATION
+
ENTRÉE AVEC UNE SALADE COMPOSÉE
+
PLAT EN COCOTTE POUR 8 PERSONNES
+
PLATEAU DE FROMAGES SUR TABLE
+
PIÈCE MONTÉE DE 3 CHOUX OU
3 MACARONS
+
SOFT
+
PAIN
+
CAFÉ
+
SERVICE



Le Cocktail Dinatoire

DÈS 80 € TTC /PERS.

ACCUEIL BONBONNES
+
COCKTAIL 12 PIÈCES
+
2 ANIMATIONS
+
1 ANIMATION POUR L'ENTRÉE
+
1 ANIMATION POUR LE PLAT
+
BAR À FROMAGE
+
PIÈCE MONTÉE DE 3 CHOUX OU
3 MACARONS
+
SOFT
+
PAIN
+
CAFÉ
+
SERVICE



La Grazing Table

DÈS 63 € TTC /PERS.

ACCUEIL BONBONNES
+
COCKTAIL 8 PIÈCES
+
1 ANIMATION
+
GRAZING TABLE INSTALLÉE
+
SOFT
+
PAIN
+
SERVICE

**PIÈCE MONTÉE ET CAFÉ EN OPTION

Les Boissons

Bonbonnes

sans alcool
été

Citron / Menthe
Pêche / Groseille
Melon / Lavande
Pastèque / Menthe
Fruits Rouges / Basilic
Abricot / Romarin

sans alcool
hiver

Kaki / Pomme
Poire / Cannelle
Citron / Menthe
Pamplemousse / Romarin
Clémentine / Gingembre
Litchi / Orange Sanguine

avec alcool

Sex on the beach
Soupe Champenoise
Marquissette
Mojito
Punch
Vin Chaud
Apérol Spritz

...

Boissons non alcoolisées

Forfait soft inclus : Eau plate, Eaux gazeuse, Coca Cola

Les Boissons non alcoolisées sont servies à discrétion du début de la prestation jusqu'en fin de soirée.

Boissons alcoolisées

Carte des vins, Champagne sur demande

Nous ne prenons pas de droit de bouchon sur les boissons que vous fournirez.

Bar à sirop, Bières locales ou tireuse, Bar à rhum arrangé, Spiritueux, etc. disponibles sur demande

Boissons chaudes

Café, Sélection de Thé, Sucre...





Les Pièces Cocktail

Nos pièces évoluent au rythme des saisons, choisissez l'assortiment qui vous ressemble.

TERRE

Pince de grison aux abricots crémeux
Brouillade d'œuf à l'huile de truffe (dans son œuf)
Cuillère de canard et bleu à la crème de balsamique
Cannellonis de Serrano, crème de tomate séchée au cumin
Brochette de foie gras de canard, pain d'épices et figues confites

FRAÎCHEUR

Tartare de tomate et pastèque, burratina (été)
Verrine petit pois, fève, ricotta au citron (hiver)
Ceviche de crevettes à la mangue et coriandre

LOCAL, DE CHAMPAGNE

Brochette de poulet au thym et citron (été)
Mini tartelette de poulet à la moutarde au moût de raisins (hiver)
Velouté de potimarron, crème de Langres (hiver)
Macaron au Chaource

MER

Fraîcheur de thon mi-cuit
Daurade à la neige de brebis et jeunes herbes
Gravlax de saumon à la betterave sur blini

VÉGÉTAL

Carotte de couleur en ruban, ricotta aux baies roses (été)
Vitелotte bouchée et crémeux aux petits pois



Équipement à 4 pièces cocktail
soit 80g/pers.

Les Animations Salées Froides

Nos chefs sont en direct et cuisinent devant vous. Nos ateliers dynamiques et innovants créés un vrai moment d'échange avec vos invités.

Jambon Serrano : Tranchage en direct de Jambon Serrano 14 mois d'affinage sur Jamonero servi avec ses copeaux de Parmigiano Reggiano

Fumage sous cloche : Mini Mozzarella sur tartare de tomate et/ou Tartare de saumon au citron vert fumés sous cloche au romarin en direct

Glaces en rouleaux : Réalisation en direct de glaces artisanales sur une plaque à -30°C (Tomate - Basilic, Roquette - Huile d'olive, Betterave - Vinaigre de Chardonnay)

Saumon fumé : Découpe de saumon fumé en direct servi sur blini avec crème d'aneth et zeste de citron.

Fois gras poêlé : Foie gras poêlé minute servi sur pain d'épices artisanal et accompagné de son chutney de figues, fleur de sel et moulin à poivre

Terroir : Déclinaison de charcuteries régionales (terrines, pâtés, saucissons) avec pickles et pain à la coupe



équivalent à 4 pièces cocktail
soit 80g/pers.

Les Animations Salées Chaudes

Nos chefs sont en direct et cuisinent devant vous. Nos ateliers dynamiques et innovants créés un vrai moment d'échange avec vos invités.

Buns : Effiloché de bœuf, compotée d'oignon rouge et cheddar dans son petit pain chaud

Viande grillée : Onglet de bœuf sauce yakitori et son écrasé de pomme de terre

Brochette : Brochette de crevette citron vert gingembre et son riz blanc

Wok : Poulet à la sauce satay sauté avec ses légumes frais

Risotto Crémeux : Véritable risotto aux champignons dans sa demi meule de parmesan

Raclette : Demi meule de raclette fondue sur ses pommes de terre, accompagné de jambon des Ardennes et pickles

Pasta : Ravioles fraîches, sauce gorgonzola et coppa grillé

Et bien d'autres animations à découvrir sur notre site internet...



Le Repas à Table

Il est temps de passer à table et de continuer à se régaler avec notre menu.



ENTREES

Tartare de melon au ratafia, feta et bresaola (été)

Œuf poché, crème de champignons et chips de Jambon des Ardennes (hiver)

Carpaccio de betteraves à la pomme verte, espuma de fromage frais et vinaigrette myrtilles

Quenelle de saumon fumé Label Rouge et Saint-Jacques, granny, sablé citron aux légumes croquants

POISSONS

Filet de sandre poêlé, écrasé de pomme de terre au citron et yuzu, jus fumé

Dos de loup à l'unilatérale, courgette farcie, soupe de poisson et pomme de terre à la rouille

Cabillaud, risotto d'avoine à la truffe, bouillon herbacé mousseux

VIANDES

Pintade à l'huile de truffe, crème émulsionnée et risotto d'épeautre aux champignons

Carré d'agneau rôti à l'ail confit, lingot de carottes, courgettes et oignons caramélisés, jus de thym

Pavé de veau au céleri, condiment acidulé, asperges vertes et écrasé de pomme de terre, beurre blanc à l'orange

VEGETARIEN

Conchiglioni aux shiitakes, pickles de poires, graines de courges, choux blanc & pousses de moutarde

Boulgour à la fleur d'oranger et ses pickles de raisin, olives de Kalamata, pois chiches frits, éclats de pistaches, crème de raifort, houmous de patates douces & chutney de dattes



Le Repas à Table

La suite de notre menu, pour finir en gourmandises.

FROMAGE

Duo de Brie farci au biscuit rose et Comté 18 mois, sucrine au vinaigre balsamique blanc, éclats de noisette
Croustillant de Chaource sur mesclun de jeunes pousses aux pignons de pin

Ardoise de Fromages affinés (un par table) : Brie de Meaux, Chaource, Comté 18 mois, Chèvre frais

Buffet de Fromages affinés : Brie de Meaux, Sainte Maure de Touraine, Comté 18 mois, Rosé de Champagne, Bleu d'auvergne, Munster accompagnés de fruits frais, fruits secs et assortiment de pain rustique

DESSERT

au buffet

Pièce montée : 3 choux /pers.

Pièce montée : 3 macarons /pers.

Pièce montée : 3 mignardises /pers.

Wedding Cake, Nude Cake, ...

à l'assiette

Mille-feuille renversé caramel beurre salé

Dôme Chocolat cœur fondant crème brûlée

Trilogie de dessert : Mini tartelette

framboise, Cheesecake citron meringuée,

Glace Vanille sur crumble de spéculoos



L'Esprit de Famille

ENTREES FROIDES A PARTAGER

Taboulé de céréales et légumes croquants aux agrumes et vinaigrette passion
Tomates à l'ancienne, mozzarella, Burrata à la truffe et caviar d'olive
Carpaccio de betterave, brisure de chèvre et éclats de noisette
Tartare de légumes grillés, huile vierge et herbes fraîches
ou tout autre entrée qui vous ferait plaisir (crudités, potage, ...)

LES COCOTTES CHAUDES

Cochon au chorizo et jeunes champignons
Veau fermier à la citronnelle et gingembre
Traditionnel Gigot d'agneau confit au thym et romarin
Saumon basse température citron gingembre aux petits légumes
ou tout autre plat qui vous ferait plaisir (tartiflette, potée champenoise, etc.)

Accompagnées de pommes de terre rôties au romarin et légumes de saison

PLATEAU DE FROMAGES

Brie de Meaux, Chaource, Comté 18 mois, Chèvre frais

DESSERT AU BUFFET

Pièce montée : 3 choux /pers.
Pièce montée : 3 macarons /pers.
Pièce montée : 3 mignardises /pers.
Wedding Cake, Nude Cake, ...



La Grazing Table

Notre buffet qui en met plein les yeux



Transformez vos tables et buffets en véritable tableau artistique unique et coloré pour satisfaire tous vos invités et régaler vos papilles.

Une sélection de fromages : Brie de Meaux, Comté, Chaource, Cœur de Neufchâtel, Cheddar, Langres, Cendré de Champagne,...

Une sélection de charcuteries : Rosette, Jambon Serrano, Jambon de Reims, Chorizo, Saucisson, Involtinis,...

Une sélection de tapenades : Houmous de pois chiche, Tapenade de betterave, Tapenade de poivrons, Fromage frais ciboulette,...

Une abondance de fruits et légumes de saison : Carotte, Tomate cerise, Céleri, Courgette, Choux fleur, Concombre, Olive... Fraise, Framboise, Myrtille, Mûre, Pêche, Clémentine, Kiwi, Grenade, Kumquat, Raisin, Pastèque, Melon ...

Différentes sortes de pain et de crackers : Céréales, Seigle, Complet, Campagne, Crackers à la courge, au Son, Biscuits salés, Gressins, Bretzels ...

Une sélection de graines et biscuits secs : Pistache, Amande, Noix de Cajou, Amande au chocolat, Noix, Fruits secs, Chips, Tortillas, Croquignoles, Minis biscuits rose de Reims, ...

Notez que tous ces éléments ne figureront pas sur votre Grazing Table, vous aurez une sélection suivant les saisons, le nombre de personne et les disponibilités de nos fournisseurs !

Les Animations Sucrées

Faites le plein de gourmandises avant de faire la fête toute la nuit.

Gaufre sucette : Cuisson en direct de gaufre, sur un bâton, à personnaliser de chocolat, sucre, bonbons...

Flambage : Flambage à la commande de tartelette citron ou framboise meringuée, mini crème brûlée vanille ou pistache

S'more bar : Autour d'un mini feu de table, faites griller votre chamallow et dégustez-le entre deux biscuits avec un carré de chocolat

Rouleaux glacés : Glaces artisanales réalisées en rouleaux sur plaque à -30°C à la framboise et biscuit rose, citron vert et gingembre, mangue coco, fraise et basilic

Américaine : pour les amateurs de gourmandise made in USA, nous vous proposons un mur à donuts, assortiment de mini muffins, cookies et brownies

Crêpe : Déclinaison de crêpes et son assortiment de confitures, pâte à tartiner, sucre, crème de marron....

Et bien d'autres animations à découvrir sur notre site internet...



Les Bars à Boissons

BONBONNES COCKTAIL

Mise à disposition de trois cocktails en bonbonne Sex on the Beach, Soupe Champenoise, Marquissette

BAR A SPRITZ :

Mise à disposition de tout le nécessaire permettant de réaliser de véritable Apérol Spritz (prosecco, aperol, orange, glaçons, verres)

BAR A WHISKY :

Sélection de plusieurs whisky avec tout le nécessaire pour les déguster (verres, pierre à whisky)

BAR A BIERES :

Brouette ou tireuse de notre sélection de bières artisanales

BAR A RHUM ARRANGE

Sélection de quatre variantes de Rhum arrangés et/ou givrés

BAR A SIROPS

Assortiment de Sirops Monin (menthe, fraise, citron, melon, concombre...)

BAR A MOJITO

Mise à disposition de tout le nécessaire permettant de réaliser de véritable Mojitos (Rhum, citron, sucre de canne, eau gazeuse, menthe, glaçons, verres)



Les cocottes

BRUNCH DES COCOTTES

DÈS 30 € TTC /PERS EN LIVRAISON

Sucré :

Mini pain au chocolat, croissant et pains aux raisins

Pancakes

Verrine fromage blanc, muesli

Deux sortes de pains, beurre doux et demi sel, deux sortes de confitures

Corbeille de fruits de saison

Charcuteries :

Jambon sec, Jambon de Reims, Coppa, Rosette, Terrine de campagne, Pâté en croûte, Boudin blanc

Poissons :

Saumon fumé

Saumon cuit

Haddock ou maquereau fumé

Fromages :

Saint Marcelin ou St Félicien, Tomme, Chaource, Brie, Roquefort, Comté

Boissons :

Jus d'orange

Eaux

Brunch

Après cette soirée inoubliable, c'est le repas idéal pour reprendre des forces.



BRUNCH SUCRE SALE

DÈS 22 € TTC /PERS EN LIVRAISON

Sucré :

Mini pain au chocolat, croissant, pain aux raisins

Deux petits pains, avec beurre doux et demi sel et deux confitures

Pancakes

Corbeille de fruits de saisons

Charcuteries :

Jambon sec, Rosette, Coppa, Terrine de campagne, Pâté en croûte, Jambon de Reims, Boudin blanc

Fromages :

St Marcelin, Tomme, Brie, Roquefort, Chaource, Comté

Muffin salé: bacon/emmental (en livraison)

OU

Oeufs brouillés, bacon grillé (avec service)

Boissons :

Jus d'orange

Eaux

Contactez-nous dès maintenant pour votre repas de mariage sur mesure et laissez-nous régaler vos papilles et celles de vos invités. Notre créativité sans limite fera de votre mariage un moment unique pour célébrer votre amour.



☎ 09 74 97 08 82

✉ contact@lescocottesenscene.com

📷 @lescocottesenscene



Les cocottes