



Traiteur & Réception

by Guillaume

Carte
des
Mariages

*Le vin
d'honneur*



*Notre objectif : rendre votre cocktail le plus dynamique
et le plus créatif possible*

*Pour cela, nous vous proposons diverses animations qui
pourront agrémenter votre vin d'honneur.*

*De la chaleur à l'exotisme en passant par les richesses de
notre terroir, laissez-vous guider par vos papilles..*



Nos formules :

8 pièces 10.00€/Pers

10Pièces12.00€/Pers

10 pièces + 1 animations 15€

Assortiment de canapés verrines

Tapenade de carotte st jacques

Poivrons et rouget

Artichauts marinés et feta

Mini sandwich poulet et parmesan

Mini jambon de canard tomates confites

Mini blinis de saumon

Mini sdw Serrano, roquette et parmesan

Les Bodeglass

Perles marines au Saumon

Légumes croquants

Les toasts sont à titre d'exemple

Cocktail 2 verres / invités :

Planteur 3.00€/pers

Marquise de fruits rouges 3.50€/pers

Sangria blanche 3,00€/pers

Marquise au citron 3.00€/pers

Kir méthode champenoise 3,50€/pers

Soft a discrétion

(coca jus d'oranges et pommes) 1.50€/pers

Vos options :

Le buffet de rafraichissement 1,50€/pers

Dressage d'un buffet nappé avec un assortiment de boissons sans alcool,& vaisselle éphémère . Prestation sans service

Nos animations

Les découpes

Découpe de jambon Serrano accompagné de pan tomates	2,00€/pers min 100pers
Découpe de charcuterie saucisson et chorizo ibérique, et pain aillés huile vierge	2,00€ /pers min 50 pers
Découpe de saumon Gravlax <i>(Spécialité d'origine scandinave de saumon frais mariné au sel, au sucre, à l'aneth et vodka)</i>	2,90€/pers
Découpe de Pata Negra <i>(Pan con tomate : pain grillé, tomate, huile d'olive, ail)</i>	6,00€/pers min 100pers

Le show

Coté mer	
• Queue de crevettes marinées & moules chorizo	4,80€/pers
• Gambas & Saint jacques a l huiles vierges	5,50€ /pers
Coté terre	
• Brochettes de poulet aux citrons confits et au 'aiguillette de canard a l'oranges	4,50€ /pers
• Brochette de bœuf mariné & poulet bbq	3,50€/pers

Le foie gras

(Découpe devant les invités)

Dégustation de foie gras entiers et piment d'Espelette

(accompagnés de différents pains de la maison Janin)

3/pers 5,50€/pers

Le show foie gras

(Flambage de petites Crèmes brûlées au foie gras)

2,00€/pers

Les spécialités typiques d'Espagne aux notes chaleureuses et relevées

Bar à Gaspacho

(Andalou concombre menthe carottes cumin)

3/pers 2,00€

Brochettes de gambas et chorizo

3,50€/pers

Moules ouvertes dans son chaudrons

4,50€/pers

(huile d'olive, estragon, thym, romarin, oignons)

Beignet de Crevettes et acra de morue

2/pers 3,80€/pers

(Accompagné de sauce aigre doux)

Bonbon de rouget en chemise de pommes de terre

2/pers 3,00€/pers

Crevettes tempura

2/pers 3,00€/pers

Cromesquis de fromage fondant

2/pers 2,00€/pers

Le Dîner

*Nous apportons une qualité optimale à votre mise de table, en plus de votre décoration personnelle qui créera la surprise chez vos invités.
Laissez-vous emporter par les différents plats afin de choisir votre menu idéal.*



Menu Découverte

35,00€/pers

Sont Inclus :

Le service
Pain
Eaux minérales
en bouteille en
verre
Café
Nappage et
serviette

La pause

Trou Normand 2€00/pers
Trou Gascon 2€00 /pers
Colonel au frais 2€00/pers

Délice de saumon gravlax , pointe d'asperges salade
d'herbes folles vinaigrette d'agrumes

Ou

Délice de magret au foie gras
Chutney de mangues salade d'herbes folles

Pièce de veau aux senteurs des bois
Ecrasée de Pommes de terre à la noisette
Et légumes d'été

Ou

Suprême de volailles aux écrevisses
Ecrasée de Pommes de terre a l huile vierge
Et légumes d'été

Ardoise de fromages
Brie de Meaux comté 12mois roquefort vieux Berger

Royal chocolat
Ou
Fraisiers

Menu sensations

37,00€/pers

Sont inclus :

Le service
Pain individuel
eaux minérales
en bouteille en
verre
café

La pause

Trou Normand 2€00/pers
Trou Gascon 2€00 /pers
Colonel au frais 2€00/pers

« *Entre Terre et Mer* »

Foie gras entier sur pain aux fruits
Brochette de saint jacques herbe folles

Ou

Ceviche de saumon et daurade
Mesclum de jeunes pousses

Magret de canard et son cœur de foie gras et figues
Jus réduit

Pommes fourchettes et mille feuilles de légumes

Ou

Suprême de pintadeaux du Gers
Ecrasée de Pommes de terre aux éclats d'olives
noires

Et légumes d'été

Ardoise de fromages

Brie de Meaux, Comté 12mois, Roquefort

Pièce montée

Ou

Dessert au choix

(voir notre carte)

Menu Passions

42,00€/pers

Sont inclus
Le service
Pain,
eaux minérales
en bouteille en
verre
café
Nappage

La pause

Trou Normand 2€00/pers
Trou Gascon 2€00 /pers
Colonel au frais 2€00/pers

Trilogie de foie gras & salade d'herbes folles
Entier juste sel poivre Piment d'Espelette Figues

Ou

Duo de saint jacques et gambas
Estivale de julienne de légumes croquants

Mignon de veau aux éclats de morilles
Gâteaux de pommes de terre et pointes d'asperges

Ou

Souris d'agneau braisée
Pommes grenailles Et légumes d'été confits

Ardoise de fromages
Brie de Meaux Comté 12mois Roquefort

Le rocher de choux

ou

Dessert au choix
(consulter notre carte desserts)

Menu sensations

45,00€/pers

Sont inclus
Le service
Pain,
eaux minérales
en bouteille en
verre
café
Nappage

La pause

Trou Normand 2€00/pers
Trou Gascon 2€00 /pers
Colonel au frais 2€00/pers

Le foie gras entier sur son pain aux fruits
Salade d'herbes folles au jambon de canard

Ou

Fraicheur de gambas aux mandarines et aux petits
légumes croquants

Tournedos de canard au foie gras
Réduction de fruits rouges & balsamiques

Ou

Filet de bœuf sauce morilles
Ecrasé de Pommes de terre aux éclats d'olives noires Et
légumes d'été

Ardoise de fromages
Brie de Meaux Comté 12mois Roquefort

Pièce montée

ou

Dessert au choix
(consulter notre carte desserts)

Menu All Inclusive

60,00€/pers

Sont inclus
Le service
Pain,
eaux minérales
en bouteille en
verre
Café
nappage

La pause

Trou Normand 2€00/pers
Trou Gascon 2€00 /pers
Colonel au frais 2€00/pers

Planteur des îles

+

Assortiment de toasts et vérines 7 pièces

+

La découpe de jambon Serrano et ses pan tomates

+

Le foie gras entier sur son pain aux fruits
Salade d'herbes folles au jambon de canard

Ou

Filet de veau de l'Aveyron jus naturel émulsionné
Ecrasé de Pommes de terre aux éclats d'olives noires Et
légumes d'été

Ou

Filet de bœuf sauce morilles
Ecrasé de Pommes de terre aux éclats d'olives noires et
légumes d'été

Ardoise de fromages

Brie de Meaux Comté 12mois Roquefort

Pièce montée

ou

Dessert au choix

(consulter notre carte desserts)

Le dessert

C'est la touche finale de votre repas !

C'est pourquoi nous le proposons à votre image.

De la traditionnelle pièce montée au buffet de desserts tendance permettant d'offrir un large choix de douceurs à vos convives !



Inclus dans tous les menus

Passion pana cotta

(crèmeux de passion, mousse de pana cotta mangue abricot et framboise et brisure de pistache)

Framboisier

(mousse de vanille framboises)

Mangue passion

(Mousse de mangue, mousse passion coulis de framboises surmonté de noix de coco)

Fraisiers

(Crème de vanille sur une génoise fraise chantilly)

Le royal chocolat

(feuillantine mousse au chocolat glaçage au chocolat noir)

Le rocher de choux

(Choux vanille ou chocolat)



Plateaux assortis 60 pièces
Pièce montée de macarons
Wending cake

70.00€
1.20€ le macaron
(consulter notre pâtissière)

Le grand buffet champêtre

Tarte myrtille
Tatin de pommes
Tarte citron meringuée
Tarte au chocolat
Banoffee



Les enfants



Charcuterie

Ou

Melon & jambon

Ou

Foie gras entier de canard mesclum de jeune
pousses

Supplément de 3€00

hamburger maison

ou

Grignote de Poulet rôti
gratin de pommes de terre

Moelleux au chocolat

12,00€/pers

*Le
lendemain*

Menu Lunch

Méli mélo de crudités
Tomates mozzarella /rissonni au saumon fumé

**

Chorizo /Rosette & terrine aveyronnaise

Roti de porc et poulet
Mayonnaise maison ,cornichons
Pennes à l'italienne

2 fromages aux choix

Tarte aux fruits du moment

10,00€/pers

Conditions :

Pain, vin, nappage, vaisselle ,fournis par vos soins

Buffet froid livré la veille, donc le jour du mariage.

Livré sur des plats éphémères et laissé en chambre froide.



*Pour que L'éphémère reste inoubliable...
Merci de votre confiance.*

Guillaume

8 avenue Charles de gaulle
81500 Lavaur
05.63.40.18.71

www.lacuisinedeguillaume.fr