

LA CARTE MARIAGE



- **⑤ f** ELLESTRAITEUR
- CONTACT.ELLESTRAITEUR.COM
 - © 07 62 72 68 01









QUI SOMMES NOUS ?

Chez elle's traiteur, nous sommes avant tout une équipe passionnée par nos métiers.

À la tête de cette aventure, moi, Amandine, animée par l'amour de la pâtisserie et de l'évènementiel, j'accompagne chaque couple pas à pas pour coordonner leur mariage du début à la fin, dans un esprit d'écoute et de personnalisation.

En coulisses, notre équipe de cuisine, qualifiée et motivée, met tout son savoir-faire au service de vos papilles : des mets faits maison, élaborés avec soin, où la qualité reste notre priorité, du sucré au salé.

Enfin, lors de votre réception, nos maîtres d'hôtel vous offrent un service aimable, distingué et à la hauteur du beau moment qu'est votre mariage.

Avec Elle's traiteur, chaque détail compte pour rendre votre mariage unique et inoubliable...

NOS PRESTATIONS

C'est avec des associations originales et épatantes qu'Elle's Traiteur souhaite vous transporter dans son monde tout au long de votre mariage... C'est certain, vos convives s'en souviendront... Et oui! Tout est fait maison, du salé au sucré!

Nous avons la possibilité de vous offrir une prestation clé en main comprenant :

- Proposition d'un menu servi à table ou sous forme de buffet
- Prestation allant du vin d'honneur au dessert
- Forfait boisson soft, alcoolisé, cocktail
- Présence de serveurs qualifiés
- Location de vaisselle; matériel et mobilier
- Proposition de prestataires (fleuristes, décorateur, Dj)

Quoi de mieux que de passer par un seul prestataire? Gain de temps, facilité d'organisation! Grâce à l'expérience d'Amandine vous vous sentirez en confiance.







NOS MENUS SERVIS À L'ASSIETTE



LE MENU RÉVÉLATION

57€ PAR PERSONNE

Vin d'honneur - Entrée - Plat - Fromage - Dessert Pain compris (hors boisson, hors service)

LES PIECES COCKTAIL

9 pièces cocktail par personne

- LES PIÈCES FROIDES
- Cannelloni de patate douce, canard confit & moutarde au miel
- Opéra de foie gras, gelée de griotte sur pain d'épices
- Cuillère thon mi cuit au sésame, houmous & coriandre fraîche
- Brochette melon, mozzarella au pesto verde
- Pétale de carotte, crevette au citron & perle de yuzu
- Wrap poulet façon césar

• LES PIÈCES CHAUDES

- Samossa chèvre épinard
- Cromesqui risotto truffé
- Le burger raclette oignons confits

LES ENTRÉES

1 entrée au choix

- · Cannelloni aux deux saumons, crème avocat pomme verte & crumble parmesan
- Tartelette magret fumé, chèvre frais au balsamique, crème de petit pois
- Compotée de tomates au basilic, huile d'olive, burratina au pesto verde, pignons de pain grillés & tuile croquante parmesan

LES PLATS

1 plat au choix

- Ballotine de pintade farcie aux fruits secs, gnocchi fondants & champignons des bois
- Filets de caille rôtis sur peau, jus corsé, lasagne de légumes confits
- Dos de cabillaud en croûte de noisette, mousseline de patate douce au lait de coco & pois gourmands

LE FROMAGE

au choix

- Assiette de 2 fromages affinés & mesclun
- ou Assortiment de 5 fromages servis sur planche disposé à table

LE DESSERT

2 entremets au choix & assortiment de 4 mignardises soit 1 part de gâteau & 2 mignardises par personne

• LES ENTREMETS

- Le Cara'Pécan mousse vanille, crémeux caramel, caramel fondant aux noix de pécan & financier
- L'Exotique biscuit citron vert, croustillant chocolat blanc, mousse citron vert, crémeux passion, gelée passion
- Le Pétillant mousse framboise, crémeux citron vert, confit framboise & biscuit croquant aux amandes
- L'aztèque mousse chocolat noir, crémeux vanille, croustillant praliné & biscuit chocolat
 - LES MIGNARDISES (VARIE EN FONCTION DES CARTES & SAISONS)
- Assortiment de 4 mignardises

Option Wedding Cake supplément 4€/personne



LE MENU OSMOSE

71€ PAR PERSONNE

VIN D'HONNEUR & ANIMATION CULINAIRE ENTRÉE - PLAT - FROMAGE - DESSERT PAIN COMPRIS (HORS BOISSON, HORS SERVICE)

LE VIN D'HONNEUR

9 pièces cocktail par personne & 1 animation culinaire

• LES PIÈCES FROIDES

- Cannelloni de patate douce, canard confit & moutarde au miel
- Opéra de foie gras, gelée de griotte sur pain d'épices
- Thon mi cuit au sésame, houmous & coriandre fraîche
- Brochette melon, mozzarella au pesto verde
- Pétale de carotte, crevette au citron & perle de yuzu
- Wrap poulet façon césar

• LES PIÈCES CHAUDES

- Samossa chèvre épinard
- Burger bœuf, raclette, oignons confits
- Cromesqui risotto truffé

LES ENTRÉES

1 entrée au choix

- Raviole écrevisse & bouillon de crustacé aux saveur thaïlandaises
- Saint Jacques rôties en croûte de chorizo, caponata de légumes confits
- Tagliatelles de courgettes vertes & jaunes à l'huile de noisette, brousse ciboulette, huile de noisette, noisettes & sarrazin torréfiés, tomates groseilles
- Opéra de foie gras fait maison, pain d'épices, voile de Porto & chutney pomme

LES PLATS

1 plat au choix

- Paleron de veau confit & son jus aux truffes, champignons des bois & pressé de pomme de terre
- Gigot d'agneau dans son jus, tian de légumes & polenta crémeuse
- Bar farci à la ricotta & au basilic, poêlée de fèves, petits pois & écrasé de pomme de terre aux herbes
- Ballotine de poisson blanc, haricot vert & creamcheese wasabi, œufs de truite, avocat brûlé & risotto crémeux mascarpone parmesan

LE FROMAGE

au choix

- Assiette de 3 fromages affinés & mesclun
- ou Assortiment de 6 fromages servis au plateau

LE DESSERT

2 entremets au choix & assortiment de mignardises

ou

Wedding Cake & assortiment de mignardises supplément 4€/personne Soit 1 part de gâteau & 2 mignardises par personne

• LES ENTREMETS

- Le Cara'Pécan mousse vanille, crémeux caramel, caramel fondant aux noix de pécan & financier
- L'Exotique biscuit citron vert, croustillant chocolat blanc, mousse citron vert, crémeux passion, gelée passion
- Le Pétillant mousse framboise, crémeux citron vert, confit framboise & biscuit croquant aux amandes
- L'aztèque mousse chocolat noir, crémeux vanille, croustillant praliné & biscuit chocolat

• LE WEDDING CAKE

Saveur au choix ; fruits exotiques, fruits rouges, chocolat praliné, framboise chocolat blanc, framboise pistache...

- LES MIGNARDISES (VARIE EN FONCTION DES CARTES & SAISONS)
- Assortiment de 4 mignardises







LES ANIMATIONS CULINAIRES



- LA SAINT JACQUES RÔTIE & SON RISOTTO VERDE
- LA DÉCOUPE DE SAUMON GRAVLAX, TUILE DE SARRAZIN, CRÈME ANETH CITRON
- LE FOIE GRAS POÊLÉ & SON PAIN D'ÉPICES

- LA GAMBAS COCO CURRY PARFAITEMENT SNACKÉE
- CALAMARS FRITS & SA SAUCE TARTARE
- TATAKI DE BŒUF
 NOUILLES AUX LÉGUMES
 FAÇON THAÏ





- POULPE GRILLÉ & CHIMICHURRI
- LE CÔNE D'ACCRAS ANTILLAIS FAIT MAISON



LES BUFFETS





BUFFET FROID « LE GOURMET »

Vin d'honneur - Buffet - Dessert - Pain

47€/PERSONNE

(HORS BOISSON, HORS SERVICE)

LE VIN D'HONNEUR

9 pièces cocktail par personne

• LES PIÈCES FROIDES

- Cannelloni de patate douce, canard confit & moutarde au miel
- Opéra de foie gras, gelée de griotte sur pain d'épices
- Thon mi cuit au sésame, houmous & coriandre fraîche
- Brochette melon, mozzarella au pesto verde
- Pétale de carotte, crevette au citron & perle de yuzu
- Wrap poulet façon césar

• LES PIÈCES CHAUDES

- Samossa chèvre épinard
- Burger boeuf, raclette, oignons confits
- Cromesqui risotto truffé

LE BUFFET FROID SE COMPOSE DE L'ENSEMBLE DES PLATS CI-DESSOUS

- Pâté en croûte pistache Cranberry
- Rillettes d'oie
- Ballotine de saumon farci à l'aneth
- Plateau de crevettes cocktail, sauce tartare
- Filets de poulet marinés à la provençale
- Foccacia aux légumes du soleil
- Quiche lardons chèvre & tomate confite
- Salade Italienne, penne, mozzarella, tomates cerise, pignon de pain, pesto verde & roquette
- Salade de céréales aux épices, poivrons, fêta, courgette rôtie, pois chiche & basilic
- Plateau de fromage

LE FROMAGE

• Assortiment de 6 fromages affinés servis sur planche

LE DESSERT

2 entremets au choix & assortiment de mignardises Soit 1 part de gâteau & 2 mignardises par personne

οι

Wedding Cake & assortiment de mignardises (supplément de 4€/personne) Soit 1 part de gâteau & 2 mignardises par personne

• LES ENTREMETS

- Le Cara'Pécan mousse vanille, crémeux caramel, caramel fondant aux noix de pécan & financier
- L'Exotique biscuit citron vert, croustillant chocolat blanc, mousse citron vert, crémeux passion, gelée passion
- Le Pétillant mousse framboise, crémeux citron vert, confit framboise & biscuit croquant aux amandes
- L'aztèque mousse chocolat noir, crémeux vanille, croustillant praliné & biscuit chocolat

• LE WEDDING CAKE

Saveur au choix ; fruits exotiques, fruits rouges, chocolat praliné, framboise chocolat blanc, framboise pistache...

• LES MIGNARDISES

Selon la Sélection du Chef & la saisonnalité





BUFFET CHAUD « L'EVASION »

Vin d'honneur - buffet - dessert - pain

49€/PERSONNE

(HORS BOISSON, HORS SERVICE)

LE VIN D'HONNEUR

9 pièces cocktail par personne

• LES PIÈCES FROIDES

- Cannelloni de patate douce, canard confit & moutarde au miel
- Opéra de foie gras, gelée de griotte sur pain d'épices
- Thon mi cuit au sésame, houmous & coriandre fraîche
- Brochette melon, mozzarella au pesto verde
- Pétale de carotte, crevette au citron & perle de yuzu
- Wrap poulet façon césar

• LES PIÈCES CHAUDES

- Samossa chèvre épinard
- Burger boeuf, raclette, oignons confits
- Cromesqui risotto truffé

LE BUFFET CHAUD SE COMPOSE DE 3 ENTRÉES, 2 PLATS & 3 ACCOMPAGNEMENTS

• 3 ENTRÉES AU CHOIX

- Bouquet de crevettes roses, sauce citron vert aneth
- Plateau de charcuterie
- Salade landaise : magret fumé, œuf de caille, copeaux de foie gras , tomate cerise, roquette & gésiers

• 3 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

• Poêlée de champignons aux herbes

• Pommes grenailles

• Poêlée de légumes verts

• Riz créole, raisins, noix de cajou & oignons

• Gratin de pomme de terre ou patate douce

• Mille feuille de tomate, mozzarella & pesto de menthe

o 2 plats au choix

- Emincé de veau, sauce champignons des bois
- Sauté de bœuf à la thaï, sauce soja, poivrons, oignons rouge & sésame
- Suprême de volaille laqué au miel, balsamique & romarin
 Lasagne de légumes confits
- Filet de dorade sauce gingembre & citronnelle
- Pavé de saumon à la provençale
- Curry de gambas au lait de coco

• Assortiment de 6 fromages affinés servis sur planche

LE FROMAGE

LE DESSERT

2 entremets au choix & assortiment de mignardises Soit 1 part de gâteau & 2 mignardises par personne

Wedding Cake & assortiment de mignardises (supplément de 4€/personne) Soit 1 part de gâteau & 2 mignardises par personne

• LES ENTREMETS

- Le Cara'Pécan mousse vanille, crémeux caramel, caramel fondant aux noix de pécan & financier
- L'Exotique biscuit citron vert, croustillant chocolat blanc, mousse citron vert, crémeux passion,
- gelée passion
- Le Pétillant mousse framboise, crémeux citron vert, confit framboise & biscuit croquant aux amandes
- L'aztèque mousse chocolat noir, crémeux vanille, croustillant praliné & biscuit chocolat

• LE WEDDING CAKE

Saveur au choix ; fruits exotiques, fruits rouges, chocolat praliné, framboise chocolat blanc, framboise pistache...

 $\circ\,$ Les mignardises (varie en fonction des cartes & saison)





CARTE DES BOISSONS



FORFAIT BOISSONS POUR LE VIN D'HONNEUR



OPTION 1

13€ TTC PAR PERSONNE

- Champagne: 1 bouteille pour 3 personnes
- Boisson soft à volonté (jus de fruits, sodas, eaux plates & gazeuses)

OPTION 2

15€ TTC PAR PERSONNE

- 1 cocktail alcoolisé : 1 litre pour 5 personnes
- 1 cocktail sans alcool: 1 litre pour 5 personnes
- Tireuse à bière
- Boisson soft à volonté (jus de fruits, sodas, eaux plates & gazeuses)



OPTION 3

18€ TTC PAR PERSONNE

- Champagne: 1 bouteille pour 6 personnes
- 1 cocktail alcoolisé : 1 litre pour 5 personnes
- 1 cocktail sans alcool: 1 litre pour 5 personnes
- Boisson soft à volonté (jus de fruits, sodas, eaux plates & gazeuses)



LISTE DES COCKTAILS SANS ALCOOL

- Virgin punch
- Citronnade maison
- Thé glacé fait maison

LISTE DES COCKTAILS AVEC ALCOOL

- La soupe champenoise
- Sangria rouge ou blanche
- Aperol Spritz ou Saint Germain



FORFAIT BOISSONS POUR LE REPAS



OPTION 1

18€ TTC PAR PERSONNE

- Accord mets & vin de l'entrée au fromage Sélectionné avec notre caviste
 1 bouteille pour 3 personnes
- Champagne brut ou rosé pour le dessert 1 bouteille pour 5 personnes
- Eaux plates & gazeuses
- Café, thé & infusion

OPTION 2

15€ TTC PAR PERSONNE

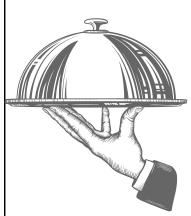
- Accord mets & vin de l'entrée au fromage
- Sélectionné avec notre caviste
 1 bouteille pour 3 personnes
- Crément d'Alsace brut pour le dessert 1 bouteille pour 5 personnes
- Eaux plates & gazeuses
- Café, thé & infusion

OPTION 3

4€ TTC PAR PERSONNE

- Eaux plates & gazeuses
- Café, thé & infusions

NOS SERVICES



LE PERSONNEL

SUR DEVIS UNIQUEMENT

LOCATION DE VAISSELLE

LE PACK VAISSELLE

DU COCKTAIL AU DESSERT - 6€/ PERSONNE

- Verres (flûtes, verres à vin, verre à eau, tumbler)
- 1 assiette par plat
- 1 paire de couverts par plat
- Tasse à café

LE PACK VAISSELLE & NAPPAGE

DU COCKTAIL AU DESSERT – 9€/PERSONNE

- Verres (flûtes, verres à vin, verre à eau, tumbler)
- 1 assiette par plat
- 1 paire de couverts par plat
- Tasse à café
- Nappe blanche en tissu
- Serviette blanche en tissu

LOCATION DE TABLES & DE CHAISES

MENU ENFANT

TARIF: 18€/ENFANT

Composé d'une entrée, d'un plat & d'un dessert (à définir avec les mariés)

MENU PRESTATAIRE

TARIF: 25€/PRESTATAIRE

Composé d'une entrée, d'un plat & d'un dessert de saison