

Elle's
TRAITEUR

LA CARTE DES MARIAGES

ANNÉE 2023



MENU REVELATION

MENU OSMOSE



ELLESTRAITEUR

WWW.ELLESTRAITEUR.COM



LE MENU RÉVÉLATION

50€ par personne

Cocktail + Entrée + Plat + Fromage + Dessert + Pain (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
- Crevette marinée curry coco sur polenta au citron
- Cheesecake chèvre, menthe & caviar de poivrons
- Wrap coppa, roquette & tomate confite
- Financier aneth citron vert & pétoncle rôtie
- Brochette melon, mozzarella & jambon de parme

○ Les pièces chaudes

- Cromesqui de risotto façon paëlla
- Burger bœuf, reblochon & oignon confit
- Le Croc'Veggie

LES ENTRÉES

1 entrée au choix

- Charlotte au saumon fumé, écrevisses et asperges vertes
- Gambas flambées au rhum, ail et coriandre, wok de légumes thaï
- Tartare de dorade et avocat, citronnelle, coulis au fruits de la passion
- Déclinaison de tomates anciennes, burratina, pesto de menthe & chips d'avoine

LES PLATS

1 plat au choix

- Ballotine de pintade farcie aux fruits secs, gnocchis fondants & champignons des bois
- Filets de caille rôtis sur peau, jus corsé, lasagne de légumes confits
- Le cochon lentement confit au sirop d'érable, gâteau de potimarron et noix, sarrasin & carotte fane
- Dos de cabillaud en croûte de noisette, mousseline de patate douce au lait de coco & pois gourmands

LE FROMAGE

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

LE DESSERT

2 entremets au choix & assortiment de 4 mignardises

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** mousse mangue passion, insert passion & biscuit coco
- **Le Pétilant** mousse framboise, crémeux citron vert, confit framboise & biscuit croquant aux amandes
- **L'aztèque** mousse chocolat noir, crémeux vanille, croustillant praliné & biscuit chocolat

○ Les mignardises

- Financier pistache, ganache pistache & framboise fraîche
- Tartelette citron meringuée
- Douceur chocolat & ganache praliné noisette
- Cheesecake aux agrumes



LE MENU OSMOSE

65€ par personne

Cocktail + Animation chaude + Entrée + Plat + Fromage + Dessert + Pain (hors boisson, hors service)

LE VIN D'HONNEUR

9 pièces cocktail par personne & 1 animation chaude en direct

○ Les pièces froides

- Macaron chèvre & thym
- Opéra de foie gras, gelée de cerise noire sur pain d'épices
- Pince de radis blanc, haddock citron vert & aneth
- Financier poire, gorgonzola & noisette
- Pétale de carotte, crevette au citron & perle de yuzu
- Wrap poulet & avocat

○ Les pièces chaudes

- Samossa au boudin noir
- Tartelette de fondue de poireaux & pétoncle rôtie
- Croque Grison & Truffe

○ Les animations chaudes (1 au choix)

- Gambas curry, coco parfaitement snackées
- Saint Jacques rôtie & risotto verte (+1€/personne)
- Foie gras poêlé sur pain d'épices
- Tataki de bœuf à la thaï & wok de légumes
- Accras antillais fait maison

LES ENTRÉES

1 entrée au choix

- Cannelloni de crabe à la citronnelle, soupe avocat et pomme verte
- Saint Jacques rôties en croûte de chorizo, caponata de légumes confits
- Opéra foie gras et poire William, glaçage chocolat, chutney poire gingembre
- Tartelette aux légumes croquants de saison

LES PLATS

1 plat au choix

- Veau rôti aux girolles & au vin jaune, mousseline de pomme de terre truffée
- Magret de canard rôti au miel & vinaigre balsamique, polenta aux figues, caviar d'aubergines & fruits secs
- Bar farci à la ricotta & au basilic, cromesqui façon paëlla, poêlée de fèves & petits pois
- Turbot rôti sur peau, sauce champagne & écrevisses, risotto aux asperges vertes

LE FROMAGE

- 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

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** mousse mangue passion, insert passion & biscuit coco
- **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

- Le Choux Exotique
- Bouchée framboise citron vert
- Tartelette caramel, chocolat au lait & cacahuète
- Macarons variés



NOS SERVICES

LE PERSONNEL

Vacation 8h : 225€

Heure supplémentaire : 30€/heure/personne

Pour 80 personnes prévoir 4 serveurs & 2 cuisiniers pour un service à l'assiette.

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

LES BOISSONS

En fonction de vos besoins, Elle's Traiteur vous propose des formules boissons (soft, alcool, champagne, cocktails) sur devis.

MENU ENFANT

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

Tarif : 18€/enfant

MENU PRESTATAIRE

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

Tarif : 25€/prestataire

FRAIS KILOMÉTRIQUES

Les frais kilométriques sont offerts si votre lieu de réception se trouve à moins de 40km de nos locaux. Au-delà, les frais sont facturés 1,20€/kilomètre.