

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 de 8h : 180€

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.