



---

# CARTE DE MARIAGE

---

---

*Duvrard*  
TRAITEUR

---

# VIN D'HONNEUR

## ***PAIN-SURPRISE*** (48 pièces)

- Saumon fumé
- Ail et fines herbes
- Saucisson sec
- Beurre de sardine
- Mousson de canard
- Jambon de pays

## ***CAKE SALÉ*** (40 morceaux)

- Saumon
- Tomates confites au chèvre
- Foie gras - figues
- Lardon - bleu



# **FORMULE 5 AMUSE-BOUCHES**

Prix indiqué sans service

## **VERRINES**

- Suprême d'asperge et de St Jacques
  - Feta - tomate confite
  - Carotte et chèvre frais
    - Avocat cocktail

## **WRAPS**

- Saumon fumé
- Surimi oeuf
- Poulet curry
- Jambon - emmental - tomate

## **BROCHETTES**

- Saumon - crevettes marinées
- Pruneau et jambon de pays - emmental - tomate
  - Saucisson - emmental - tomate
- Oeuf de caille - magret de canard - tomate confite
- Billes de melon - jambon de pays et tomate cerise
  - Tomate cerise - anchois mariné - œuf de caille

## **PROFITEROLE SALÉE**

- Mousse saumon
- Bêtrave fromage frais
- Tomate à la provençale
  - Mousson de canard
  - Ail et fines herbes

## **NAVETTES**

- Magret de canard moutarde à l'ancienne
- Rosette - andouillette - jambon de pays
  - Boudin blanc aux pommes

## **CHAUD**

- Aumônière d'escargot
- Feuilleté fromage / saumon
  - Nems
- Navette chèvre pomme
- Briochette de St Jacques
  - Gousset de légumes
    - Préfou
- Gougère de fromage (choux)

## **DIVERS**

- Foie gras sur pain aux figues
  - Blini saumon ciboulette

# MISE EN BOUCHE

## ***TRIO DE 3 VERRINES***

- Suprême d'asperge et de St Jacques
- Magret de canard - pomme et chèvre
  - Avocat chair de crabe

## ***ASSIETTE DE 4 AMUSE-BOUCHES***

Au choix, voir la page précédente

## ***ASSIETTE DE FOIE GRAS***

2 tranches de foie gras accompagnées de pain aux figues et de maïs  
et sa compotée d'oignon



# ENTRÉES

## ***ENTRÉES COMPLÈTES***

**ASSIETTE NORDIQUE** : salade verte, saumon fumé, crème ciboulette, toast chaud, verrine chair de crabe cocktail, asperges

**ASSIETTE TERRE ET MER «La classique»** : mousson de canard, jambon de pays, 1/4 melon, crevettes, saumon fumé, crème ciboulette

**ASSIETTE DU TERROIR** : salade verte, jambon de pays, foie gras et son pain aux figues, brochette de St Jacques sauce Noilly Prat

**SALADE DE FRUITS DE MER** : salade verte, croûtons, tomates, 6 crevettes, moules, coques, une tranche de saumon fumée, brochette de St Jacques sauce Noilly Prat

**SALADE PÉRIGOURDINE** : salade verte, magrets de canard, gésiers, oeufs de caille, foie gras sur pain aux noix

**SALADE DU TRAITÉUR** : salade verte, 4 magrets de canard, foie gras sur pain au maïs, profiterole au chèvre, 4 langoustines

**ASSIETTE TERRE ET MER «du chef»** : salade verte, saumon fumé crème ciboulette, foie gras et son pain au maïs, jambon de pays, brochette de St Jacques sauce Noilly Prat



# ENTRÉES

## *ENTRÉES CHAUDES*

**CASSOLETTE DE FRUITS DE MER** : Cocktail de fruit de mer (moules, crevettes, St Jacques, julienne de poireaux et carottes sauce Noilly Prat)

**BROCHETTE DE ST JACQUES** : Brochette de St Jacques et de crevettes panées, au lard, pruneaux et abricots secs sur fondue de poireaux, sauce Noilly Prat

**AUMONIERE DE ST JACQUES** : Feuille de brique garni d'un cocktail de fruits de mer et 4 St Jacques, accompagnée d'une fondue de poireaux sauce crustacé et ses deux brochettes de crevettes panées



# POISSONS



## **POISSONS**

- Coeur de merlu
- Filet de perche
- Brochette de filet de sabre
- Pavé de sandre
- Mille-feuille de saumon et de St Jacques, sauce crustacé

## **SAUCES**

- Beurre blanc
  - Crevette
  - Oseille
  - Crustacé
- Beurre d'orange
- Citronnée

## **ACCOMPAGNEMENTS : 2 Garnitures au choix**

- Julienne de poireaux et carottes
- Coeur d'artichaud et légumes du soleil
  - Brochette de petits légumes
  - Fondue de poireaux
    - Purée de céleri
    - Flan de carotte
  - Purée de carotte
  - Flan de brocolis

# VIANDES



## VIANDES

- Filet mignon de porc
- Croustillant de pigeon-neau au foie gras
- Tournedos de canard
- Filet de veau
- Tournedos de boeuf dans le filet
- Souris d'agneau
- Suprême de pintade
- Magret de canard
- Onglet de veau
- Pavé de veau (filet)

## SAUCES

- Poivre vert
- Marchand vin
- Estragon
- Normande
- Roquefort
- Échalotte
- Crème d'ail
- Grand veneur
- Miel
- Morille

## ACCOMPAGNEMENTS : 3 Garnitures au choix

- Tomate provençale
- Pomme caramélisée
- Endive braisée
- Courgette farcie
- Champignons
- Pommes de terre sautées
- Gratin dauphinois
- Pêche au Calvados
- Galette de pomme de terre
- Purée de potiron
- Flan de duxelle de champignon
- Gratin de courgette

# FROMAGES



## **FROMAGES FROIDS** + salade verte

3 Fromages

ou

5 Fromages

Au choix :

- Brie
- St Nectaire
- Bleu
- Tome de Savoie
  - Morbier
  - Emmental
- Chèvre bûche
- Chèvre frais
- Tome de Vendée

# DESSERTS

## PIECE MONTÉE

3 Choux au choix :

- Vanille
- Chocolat
- Caramel au beurre salé
- Spéculoos
- Café
- Praliné
- Grand Marnier



## GÂTEAUX DES MARIÉS

1 part de gâteau crème anglaise ou 2 demi-parts

**Le 3 Chocolats :** Biscuit chocolat, croustillant chocolat, mousse chocolat noir, lait et blanc

**Le Guérandais :** Biscuit breton, mousse chocolat blanc vanillée et crémeux caramel à la fleur de sel

**Le Mahé :** Biscuit financier chocolat blanc, mousse fromage blanc et compotée de fraise, fruits rouges et grenadine

**Tatin :** Biscuit sablé spéculoos, mousse mascarpone vanillée, crémeux caramel, compotée de pommes

**Le Caraïbe :** Biscuit coco, mousse coco, confit d'ananas et mousse fruits exotiques

**Le Melba :** Financier framboise, mousse vanille et compotée de pêche, décor coulis de framboises

**La Mangotine :** Biscuit breton, mousse fraise, insert pana cotta vanille et compotée de mangue

**Le Fraisier** (selon la saison) : Mousse légère vanille, fraises



## **ASSIETTE GOURMANDE**

1/2 part de gâteau aux choix (selon la liste)

Une boule de glace et sa coquille chocolat

Brochette de fruit frais

Mignardise aux choix selon la liste

## **MIGNARDISES : 3 au choix**

### **VERRINES**

- Mousse au chocolat
- Tiramisu spéculoos
- Fruits rouge, fromage blanc, fruits exotiques
  - Salade fruits frais
- Panacotta caramel beurre salé
  - Île flottante

### **TARTELETTE**

- Crème brûlée
- Fruits frais/fruits cuits
  - Citron meringué
  - Cheese-cake
- Cacahuète chocolat

### **CHOUX**

- Vanille
- Spéculoos
- Grand Marnier

### **ÉCLAIRS**

- Chocolat
- Caramel beurre salée
- Café

### **MACARONS**

### **BROCHETTE DE FRUITS**

+ Possibilité de fontaine à champagne et de présentation de gâteaux



# ENFANTS

## **ENTRÉE (Facultatif)**

Une crudité, 1/2 oeuf, un jambon blanc  
ou

Une tranche de mousson de canard et saucisson sec

## **VIANDE**

Steak / Saucisse / Escalope de poulet à la crème  
+ Pommes noisettes

## **DESSERT**

Pot de glace surprise  
ou

Éclair au chocolat

ou

Dessert de la noce en demi-part



# ASSIETTES ANGLAISES



## ***ENTRÉE***

2 magrets de canard, une tranche de mousson, une tranche de jambon sec, un 1/2 oeuf mimosa, 1/2 tomate, une verrine (avocat, miettes de crabes sauce cocktail)

OU

Une tranche de rôti de porc, une tranche de rôti de boeuf, une tranche de jambon sec, une tranche de saucisson sec, une tranche d'andouille, une tomate creusée - taboulé, un 1/2 oeuf mimosa

OU

2 tranches de rôti de boeuf, une tranche de jambon sec, 1/4 de melon, une verrine salade exotique, une mousse de saumon sauce cocktail

OU

Une tranche de mousson de canard, une tranche de saucisson sec, une tranche de rôti de porc, une tranche de rôti de boeuf, 1/2 tomate, un 1/2 oeuf mimosa, 1/4 de melon

## ***FROMAGE***

## ***DESSERT***

## ***CAFÉ***

# BUFFET DU SOIR

## FORMULE COCKTAIL

5 OU 12 AMUSE-BOUCHES AU CHOIX

Installation du buffet, verres, nappes, serviettes cocktail et service inclus

### PROFITEROLE SALÉE

- Mousse saumon
- Bettrave fromage frais
- Tomate à la provençale
- Mousson de canard
- Ail et fines herbes

### VERRINES

- Suprême d'asperge et de St Jacques
  - Tomate confite - fêta
  - Carotte - chèvre frais
- Panacotta - foie gras et figues

### BROCHETTES

- Saumon - crevettes marinées
- Pruneau et jambon de pays - emmental - tomate
  - Saucisson - emmental - tomate
- Oeuf de caille - magret de canard - tomate confite
- Billes de melon - jambon de pays et tomate cerise
- Tomate cerise - anchois mariné - œuf de caille

### CHAUD

- Aumonière d'escargot
- Feuilleté fromage / saumon
  - Nems
- Navette chèvre pomme
- Briochette de St Jacques
  - Gousset de légumes
  - Préfou
- Gougère de fromage (choux)

### WRAPS

- Saumon fumé
- Miettes de crabe cocktail
  - Poulet curry
- Jambon - emmental

### NAVETTES

- Magret de canard moutarde à l'ancienne
- Rosette - andouillette - jambon de pays
  - Boudin blanc aux pommes

### AMUSE-BOUCHE DIVERS

- Foie gras sur pain aux figues
- Blini saumon ciboulette

## FOMULE COCKTAIL SANDWICHES

3 par personne

### SANDWICHES

- Rosette
- Andouille
- Magret de canard - tomates confites
  - Jambon de pays

### WRAPS

- Saumon fumé
- Poulet curry
- Jambon blanc, emmental
- Surimi cocktail

### BURGERS

- Tomate, thon et salade
- Le complet : jambon, tomate, oeuf, mayonnaise, salade

### VERRINES CRUDITÉS

- Exotique
- Piémontaise
- Fruits de mer
  - Gauloise
- Vendéenne
- Niçoise

## ***FORMULE CAMPAGNARD***

- Panche de charcuterie
- Planche de fromage

## ***FORMULE PLANCHA***

- Pancha de la mer : noix de St Jacques, crevettes panées et marinées, wok de palourdes
- Plancha du terroir : brochette de boeuf marinée, brochette de poulet au citron, brochette de porc au caramel
- Accompagnements : brochette de petits légumes, champignons farcis

## ***LUNCH***

Vaisselle et serviettes comprises

- Assortiment de 3 crudités
- Planche de charcuterie (possibilité également de viandes froides)
  - Planche de fromage
- Cascade de fruits, tartelettes aux pommes ou assortiment de 3 mignardises (avec supplément)

## ***FORMULE MIGNARDISES***

3 au choix, voir page des desserts



# RETOUR DE NOCE

## *Repas à thème*

### **PLAT** au choix

- Rougail accompagné de riz
  - Paëlla
  - Jambalaya

### **FROMAGES**

Brie et emmental

### **DESSERTS**

- Tartelette aux pommes
  - Salade de fruits
  - Corbeille de fruits

### **PAIN BOULE**



## ***Buffet froid***

### **2 CRUDITÉS** au choix

- Carottes râpées
  - Taboulé
  - Piémontaise
- Cocktail de crevettes
  - Salade niçoise
- Salade vendéenne
  - Salade exotique

### **PLAT** au choix

- Duo de jambon de pays, melon
  - Paté, rillettes

### **2 VIANDES** au choix

- Rôti de porc
- Rôti de boeuf
- Pilon de poulet
- Moquette et chips

### **FROMAGES**

Brie et emmental

### **DESSERTS**

- Tartelette aux pommes
  - Salade de fruits
  - Corbeille de fruits

### **PAIN BOULE**



# INFORMATIONS

## **Déroulement de votre mariage :**

La veille nous dressons le couvert selon la remise des clés de la salle et de la mise en place des tables.

Nous prenons en charge la vaisselle, le nappage et les serviettes selon votre choix de couleurs. Le pain et le café est compris dans les menus.

Le personnel de cuisine est inclus et se chargera de l'envoi des plats et de la vaisselle.

Le service en salle est effectué par des personnes de votre entourage et sera supervisé par un responsable de salle de notre équipe.

Les repas musiciens sont au tarif de l'assiette anglaise (plus plat chaud offert).

Nous prenons en charge leurs repas en demi-tarif (1 serveur pour 12 pour la journée et 1 serveur pour 15 pour les assiettes anglaises).

Vous devez prévoir les serveurs à boire (une personne pour 50 invités) qui seront à votre charge.

Vous devez également prévoir l'apéritif et les boissons.

Si nous effectuons le service en salle un supplément de 8€ par personne vous sera demandé à condition d'être 70 personnes minimum.

Nous offrons le trou normand à l'ensemble des invités de la journée. Soit citron vodka ou pomme pineau.

Il est également possible de vous préparer une soupe à l'oignon (20 €).

## **Conditions de règlement :**

Un délai de 15 jours de réflexion vous est proposé après le devis établi.

À la réservation, nous établissons un contrat à nous retourner signé accompagné d'un chèque d'acompte de 400€ qui vient en déduction lors de règlement final.

Le paiement s'effectue dans un délai de 5 jours après la prestation.

Amélie et Martial Ouvrard

Z.A du Puy Lambert  
La Flocellière  
85700 Sèvremont  
ouvrardtraiteur@orange.fr  
02 51 67 53 05

**Ouvrard**  
TRAITEUR