



# Carte Mariage

*Vin d'honneur - Menus  
Buffets - Retour de noces*

**Duvrand**  
TRAITEUR

# VIN D'HONNEUR

## ***PAIN-SURPRISE*** (48 pièces)

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

## ***CAKE SALÉ*** (40 morceaux)

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



# **FORMULE 5 AMUSE-BOUCHES**

Sans service ou Avec service, nappes, verres et serviettes

## **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
- Bettrave 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 figes, 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 TRAITEUR** : 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

## ***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

- Souris d'agneau
- Filet mignon de porc
- Suprême de pintade
- Filet de veau
- Tournedos de boeuf dans le filet
- Tournedos de canard
- Onglet de veau
- Magret de canard
- 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

Au choix :

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

## **FROMAGES CHAUDS**

+ salade verte

Au choix :

- Feuilleté de Camembert de Normandie et sa compotée de pomme
- Chèvre du poitou et sa compotée de figes en feuille de brick



# 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 :** Mousse chocolat au lait, mousse chocolat noir, mousse chocolat blanc, croquant, biscuit noisette

**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

**Cheese cake :** Mousse cheese cake, crémeux mangue-passion, biscuit amande

**Tatin :** Biscuit sablé spéculos, mousse mascarpone vanillée, crémeux caramel, compotée de pomme

**Fraisier :** Mousseline, génoise, fraise

**Framboisier :** Mousseline, génoise, framboise



## **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
- Citron meringué
- Cacahuète chocolat

### **CHOUX**

- Vanille
- Spéculoos
- Grand Marnier

### **ÉCLAIRS**

- Chocolat
- Caramel beurre salée
- Café

### **DIVERS**

- Macarons
- Paris Brest
- Brochette de fruits
- Succès

+ 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

- Aumônière 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

## **FORMULE 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

## ***ATELIER OU PLANCHA FOIE GRAS***

- Foie sur pain aux figues et compotée

## ***ATELIER HUITRES***

- Mise à disposition de plateau et de barque

## ***FORMULE CAMPAGNARD***

- Panche de charcuterie
- Planche de fromage

## ***FORMULE PLANCHA***

- Plancha de la mer : noix de St Jacques, crevettes pannées 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
  - Corbeilles de fruits

## **PAIN BOULE**



# Informations

## **Organisation et déroulement de votre mariage :**

La veille lorsque vous disposez des clés de salle, nous intervenons dès que les tables sont installés pour faire la mise en place du nappage et du couvert. Nous nous chargeons d'apporter toute la vaisselle dont vous avez besoin pour le repas (hors vin d'honneur possibilité de location de verre 0,34€/pièce). Pour le nappage, deux possibilités : nappage non tissé coloré au choix nappe et serviette ou bien nappe tissu blanche (hors forfait : serviette blanche + 0,30€). Le pain et café sont compris avec mise à disposition du matériel (perco...) également pour le vin d'honneur et café brioche.

Le jour J, le personnel de cuisine ainsi qu'un maître d'hôtel ou responsable de salle se chargera de l'organisation du repas. Le service en salle peut être effectué par des personnes de votre entourage et sera dirigé par le maître d'hôtel. Prévoir 1 serveur pour 12 invités et un serveur à boire pour 50 invités. Le traiteur prendra en charge une partie de leur repas (hors serveur à boire). Nous pouvons également proposer la prestation de service en salle pour un coût de 10€ par invité. Cette formule peut se proposer uniquement sur les repas supérieur à 70 personnes.

Pour la prestation de repas musicien, nous pouvons proposer un repas au tarif de l'assiette anglaise avec la gratuité du plat chaud. Nous offrons le trou normand à l'ensemble des invités de la journée, soit pomme pineau ou citron vodka. Pour la boisson, vous vous chargerez de votre vin, eau, soft (Pas de droit de bouchons).

À la demande nous proposons :

- Soupe à l'oignon, prix fixe 20€
- Menu végétarien
- Carte des vins

Le nombre définitif des invités est à communiquer 15 jours avant le repas par mail.

**Dégustation :** Nous proposons des dégustations en début d'année dès que vous avez signé le contrat traiteur.

**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 de votre chèque d'acompte de 400€ qui vient en déduction sur le prix du repas de votre mariage. Le règlement final s'effectue dans un délai de 5 jours après le mariage.

Amélie et Martial Ouvrard

Z.A du Puy Lambert - La Flocellière  
85700 Sèvremont  
ouvrardtraiteur@orange.fr  
02 51 67 53 05 / 06 38 41 56 03

**Ouvrard**  
TRAITEUR