

Carte Mariage

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

Duvrand
TRAITEUR

VIN D'HONNEUR

PAIN-SURPRISE (48 pièces)

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

CAKE SALÉ (40 morceaux)

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

GOUGÈRE BOULANGÈRE

PLANCHE APÉRO (environ 10 personnes)

- Jambon de paye
- Rosette
- Saucisson sec
- Rillon
- Alumette fromage
- Olive
- Tomate cerise

FORMULE VIN D'HONNEUR

- 1 morceaux cake
- 2 morceaux pin surprise
- 2 gougères boulangère
- Planche apéro



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
- Betrave 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)
 - Mini-burger
 - Brochettes de crevettes

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
- Filet de cabillaud
- Pavé de sandre
- Brochettes de tourbillon de Limande et crevettes tarif
- Poëlon de médaillon de lotte et queue de langoustine et petits légumes (garniture et sauce incluse)

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

À L'ASSIETTE

3 Fromages au choix avec salade

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

ARDOISE

8 personnes

Assortiment de 5 fromages accompagné d'une marmelade de fruits, pain spéciaux, noix, raisins

- Chèvre frais
- Roquefort
- Tome de Brebis
- Tome de Vendée
- Chaource

FROMAGES CHAUDS

+ salade verte

Au choix :

- Feuilleté de Camembert de Normandie et sa compotée de pomme
- Chèvre du poitou et sa compotée de figues 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

Passion des îles : Mousse cheese cake, crémeux mangue-passion, biscuit amande

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 (70€) et de présentation de gâteaux (inclus)

BUFFET DESSERT

4 mignardises + fontaine à champagne + fontaine à chocolat avec brochette de fruits et coupe de fruits



ENFANTS

Menu

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



Menu

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 - féta
 - 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
 - oeuf 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

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

VERRINES CRUDITÉS

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

BURGERS

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

FORMULE CAMPAGNARD

Pain beurre condiment vaisselle

- Planche de charcuterie (3 morceaux/personne) : assortiment rosette, saucisson à l'ail, jambon blanc, jambon de pays, rillons, boudin noir, andouille
- Planche de fromage (3 morceaux/personne) : bleu, brie, tome de Vendée, chèvre, emmental, St Nectaire, Tome de Savoie

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 (supplément)



PLANCHAS * *APÉRO et ENTRÉE*

COCKTAIL

Plancha composée de 2 anneaux de calamars et 4 crevettes panées et marinées

DE LA MER

Plancha composée de 3 noix de St Jacques, 3 crevettes panées, 3 crevettes marinées, Wok de palourde (20 gr)

FOIS GRAS

Plancha foie gras et foie gras mi-cuit sur pain spéciaux :
30 gr de foie sur plancha
+ 20gr de foie à la coupe,
pain spéciaux, compoté de figue et
compotée oignon (50 gr /pers)

PLANCHAS * *PLATS*

POISSON

Dés de merlu marinée aux poivrons, dés de saumon marinée, dés de lieu marinée au citron - (60 gr /pers)

TERROIR

3 viandes au choix : Poulet au citron, Porc au caramel, Magret de canard marinée, Bœuf nature ou marinée (150 gr /pers en émincé ou en brochette)

SUPPLÉMENT GARNITURES

Pomme de terre grenaille, ratatouille, riz, 3 champignons farcis, 2 brochettes de petits légumes (carotte, tomate cerise, brocolis, pomme de terre, courgette).

**Toutes nos planchas sont inclus avec grilladin, nappage, serviettes, vaisselle (hors verre)*



ATELIERS

JAMBON À LA COUPE

Environ 3 kg

HUÎTRES

Mise à disposition de plateau et de barque
2 huîtres par personnes, ouverte sur place et mise en présentation
Pain spéciaux, beurre, citron, rince doigt

FORMULE MIGNARDISES

TARTELETTE

- Crème brûlée
- Fruits frais
- Citron meringué
- Cacahuète chocolat

ÉCLAIRS

- Chocolat
- Caramel beurre salée
- Café

CHOUX

- Vanille
- Spéculoos
- Grand Marnier

VERRINES

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

DIVERS

- Macarons
- Paris Brest
- Brochette de fruits
- Succès



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

Supplément vaisselle 1,60€



Buffet froid

2 CRUDITÉS au choix

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

PLAT au choix

- DDDDuo 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

Supplément vaisselle 1,60€



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). Pour le nappage, deux possibilités : nappage non tissé coloris au choix nappe et serviette ou bien nappe tissu blanche. 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. 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 (supplément)
- 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 13 39 10 58

Ouvrard
TRAITEUR