



TRAITEUR

Passion gastronomique



BROCHURE MARIAGE 2025

LE VIN D'HONNEUR

Cocktail 8 pièces - 18,00€ ttc /pers

Assortiment 8 pièces par personne : froides et chaudes.

À sélectionner sur notre carte.

Cocktail 10 pièces - 20,00€ ttc /pers

Assortiment de 10 pièces par personne : froides et chaudes.

À sélectionner sur notre carte.

*Les tarifs de nos cocktails
incluent :*

Le service

Le nappage

La verrerie

Les eaux (plates et gazeuses)

Les jus de fruits Alain Milliat

Les sodas



Rafraichissement d'accueil - 3,50€ ttc /pers

Eaux détox, Citronnade et orangeade (à partir de 17h00, service en bonbonne pour l'accueil de vos convives).

Aperitif alcoolisé - 4,50€ ttc /pers

Punch Antillais, sangria rouge ou blanche,... (Service en bonbonne en verre sur pied, nappage du buffet, verres, glaçons, service).

Spritz : supplément 2,00€ / Spritz Saint Germain : supplément 3,00€ / Cocktail à bulles : supplément 2,00€

Le bar à cocktails - 8,50€ ttc /pers

(80 pers. minimum)

Veritable Mojito, Gin Tonic, Spritz et bien d'autres,... réalisés devant vos convives.

(Nappage du buffet, verres, glaçons, service).

Location de mange debout + housse blanche ou noire : 25,00€ ttc/pièce

LE VIN D'HONNEUR - LES PIÈCES FROIDES

Navette, magret
de canard fumé et
confits d'oignons

Mini Bruschetta
de légumes
croquants, crème
d'épices douces

Maki de Boeuf au
foie gras, perle de
Balsamique

Maki de Saumon,
coeur crumble et
onctueux au
yasabi

Gambas rôtie
façon Thaï, blinis
au thé vert et
caviar de poivrons

Chamallow de
chèvre pané aux
noix du Quercy

Wrap, saumon
fumé, guacamole
et tartare de
tomates

Chouquette au
Comté AOP

Mini choux
craquelin,
crémeux de
Roquefort et poire

Bouchon de
chèvre aux
abricots secs et
bleuet.

Rouleau de
printemps
végétarien, sauce
Satay, croustillant
d'oignons

Wrap jambon
Serrano, crème
légère, emmental
et balsamique

Verrine, duo
crémeux vitelotte
et patate douce,
croustiallant de
serano et
Parmesan

Variation de mini
Canelés salés,
crème fouettée

Coupelle
carpaccio de
bœuf, pesto vert
au basiclic, perles
Balsamique et
Parmesan

Sablé aux oignons
confit, caviar
d'aubergine, chips
de chorizo
Ibérique

Finger de foie
gras au chutney
de mangue et
graines torrifiées

Mini choux
craquelin au foie
gras de canard
confit de fraises
au balsamique

Verrine, tomate
confites en tartare,
guacamole frais et
crackers de
céréales

LE VIN D'HONNEUR - LES PIÈCES CHAUDES

Gyoza aux petits
légumes

Burger de bœuf au
Comté, sauce
maison

Variation de
Muffins salés

Croquetas de
Jambon Ibérique

Crevette panée au
Panko

Samosa aux petits
légumes, épices
douces

Finger croustillés à
la mozzarella et
tomate confite

Hot-Dog aux oignons
confits et Bethmale

Accras de morue

Finger de
«Croque-Monsieur»
au bacon et cheddar

La mini Lorraine

LES ATELIERS CULINAIRES

Les ateliers froids

LA DÉGUSTATION DE FOIE GRAS - 7,00€ /pers

Foie gras de canard mi-cuit IGP Sud-ouest finement assaisonné, découpé devant vous, accompagné d'un assortiment de pains, chutney de figues et confit d'oignons.



DÉCOUPE DE SAUMON EN GRAVELAX - 6,00€ /pers

Filet de Saumon entier en Gravelax, découpé sur planche devant vous, accompagné de blinis aux différents parfums et crème légère au parfum de Yuzu.



LE JAMBON « SERRANO 24 MOIS » - 5,50€ /pers (75 pers minimum)

Découpe sur griffe d'un jambon Serrano accompagné d'un assortiment de pains et tapenade maison.

LE BAR À SUSHIS - 8,00€ /pers

Faites voyager vos sens et rendez-vous au pays du Soleil levant avec notre bar à sushi.

Des mets Nippons gustatifs, sushis, makis, Californias, sashimis.



LE COIN DE L'ÉCAILLER - 5,50€ /pers

Huîtres ouvertes devant vous et disposées sur son lit de glace pilée, vinaigre d'échalotes, toasts de seigle et citrons.

LES ATELIERS CULINAIRES

La bonne idée fraîcheur !

L'ATELIER FROID TOMATES «DI BUFALA» - 6,50€ /pers
(80 pers. minimum)

Véritable Mozzarella Di Bufala tranchée devant vos convives (Tressia/Affumicat/ Fior di latte/tressée) accompagnées d'une sélection de tomates de collection coupées au couteau (Coeur de boeuf, Green zebra, Noir de Crimée, cerise multicolore et en tartare).



Les ateliers chauds

LA DÉGUSTATION DE FOIE GRAS POÊLÉ - 7,00€ /pers

Foie gras de canard frais, « juste snacké » sel / poivre du moulin.
Assortiment de pains, compotée d'oignons et crème balsamique.



TRIO DE BROCHETTES À LA PLANCHA - 6,00€ /pers

3 brochettes à sélectionner

- Gambas « façon Thaï » au poivron
- Magret de canard aux raisins jaunes finement assaisonnés
- Poulet snacké aux saveurs Orientales
- Txistorra au poivron (saucisse basque)
- Bœuf mariné aux épices douces
- St Jacques snackées aux saveurs safranées (+3.00€ ttc/pers)



L'ATELIER « CROC' SHOW » - 5,50€/pers

2 pièces à sélectionner

- Mini Hot Dog aux oignons confits
- Mini panini Jambon Serrano, tartare de tomate, mozzarella, basilic frais
- Mini panini Poulet rôti au romarin, poivrons confits et chèvre
- Mini pita foie gras et fraise
- Mini Croq parisien

LE COIN BURGERS - 5,50€ /pers

2 pièces

Mini burgers réalisés devant vos convives
Steack de bœuf, emmental et sauce maison.

DÎNER DE MARIAGE

Dîner Passion

Entrée, Plat, Fromages, Dessert - 58,00€ ttc

Plat, Fromages, Dessert - 52,00€ ttc

ENTRÉES

Craquant de foie gras mi-cuit IGP Sud-ouest, aux graines et fruits sec, gelée de cranberries.

Tatin de légumes méditerranéens, confits à l'huile d'olive basilic, ballotin croustillant au chèvre chaud, éclats de pignons de pin

Le saumon façon Sashimi, coupé au couteau, chantilly légère au parfum de Yuzu, douceur de poivron rouge, pétales de céréales croquants

Brochette de gambas «façon Thaï» crème de maïs, pop corn et espuma de piquillos

PLATS

Filet mignon de porc, barigoule d'artichaut, beurre de réglisse «cachou Lajaunie»

Croustillant de confit de canard du sud-ouest, sauce boisée, sauté de pleurotes

Ballotine de pintade fermière, farcie aux mendiants et croute d'épices, essence de champignons

Lotte rôtie, à l'huile d'olive et au Riesling

DÉGUSTATION DE 4 FROMAGES AFFINÉS

Ardoise de quatre fromages affinés AOP, à sélectionner ensemble (Rocamadour, Comté, Bethmale, Roquefort, Bleu d'Auvergne, St Nectaire)

DESSERTS

Dessert individuel ou Cadre (*voir carte des desserts*) ou pièces montée (+2,00€)
OU

Wedding Cake Georgette (-3,00€ sur le menu)

PENSEZ À NOTRE GAMME DE VINS ET CHAMPAGNES

DÎNER DE MARIAGE

Dîner Caprice

Entrée, Plat, Fromages, Dessert - 64,00€ ttc

Plat, Fromages, Dessert - 56,00€ ttc

ENTRÉES

Méli-Mélo de foie gras de canard mi-cuit IGP Sud-ouest, finger aux noix
juste toasté, chutney de mangue

De la terre à la mer, foie gras de canard mi-cuit IGP Sud-ouest, saumon
en gravelax, toasté de seigle, chantilly légère à la ciboulette

Corolle croustillante au Saumon gravelax à l'aneth, tartare de daurade
sauvage, chantilly légère au Yuzu

Saint-Jacques en brochette « juste snackées », écume de spritz et
farandole d'agrumes

PLATS

Le Dux du sud-ouest, demi magret de canard, sauce boisée
Lingot d'agneau confit en Navarin, fraîcheur de légumes et jus corsé

Filet de bœuf, sauce fine au foie gras

Quasi de veau « juste rosé », jus réduit

Filet de bar snacké cuit à basse température, beurre safrané et huile
d'herbe

DÉGUSTATION DE 5 FROMAGES AFFINÉS

Ardoise de cinq fromages affinés A.O.P, à sélectionner ensemble.
(Rocamadour, Comté, Bethmale, Roquefort, Bleu d'Auvergne, St Nectaire,
St Maure de Touraine)

DESSERTS

Dessert individuel ou Cadre (*voir carte des desserts*) ou pièces montée (+2,00€)
OU

Wedding Cake Georgette (-3,00€ sur le menu)

PENSEZ À NOTRE GAMME DE VINS ET CHAMPAGNES

DÎNER DE MARIAGE

Les accompagnements de vos plats

Brochette de pommes de terre Grenaille
rôties, confit de légumes provençale

Risotto Crémeux « Romana » au
parmesan A.O.P à l'encre de Seiche

Tatin de légumes Méditerranéens

Délice de Vitelottes, Serrano et Parmesan



Crème de fèves, romanesco au sésame
et pickles de saison

Écrasé de pommes de terre au beurre
Isigny AOP et sel de Guérande, tomate
grappe et carotte fane

Finger de pommes de terre aux oignons
confits et crémeux de champignons

Lingot de Polenta aux légumes du soleil,
tomate grappe et sauté de Pleurotes

DÎNER DE MARIAGE

LES RÉGIMES PARTICULIERS

Alternative Végan

Alternative au menu de votre choix pour les régimes alimentaires spécifique

PLAT

Dahl de lentilles corail, pousses de légumes germés, crackers de céréales

Menu Végétarien - 60,00€ /pers

Si votre choix se porte sur un menu végétarien pour votre dîner de mariage

ENTRÉE

Mille-feuilles de légumes confits, coulis Arrabiata et herbes fraîches

PLATS

Cannelloni de courgettes zébrées, ricotta au pesto, tartelette stick de légumes confits, quenelle de vitelotte et tuile à l'encre

Risotto à l'encre de seiche, farandole de légumes confits, tuile fromagère et crème de Safran

DÉGUSTATION DE 4 FROMAGES AFFINÉS

Ardoise de quatre fromages affinés AOP, à sélectionner ensemble
(Rocamadour, Comté, St Maure de Touraine, Bethmale, Roquefort, Bleu d'Auvergne, St Nectaire)

DESSERTS

Dessert individuel ou Cadre (*voir carte des desserts*) ou pièces montée (+2,00€)

OU

Wedding Cake Georgette (-3,00€ sur le menu)

DÎNER DE MARIAGE

LES DESSERTS INDIVIDUELS

Macaron framboise

Coque maron, crème mousseline à la vanille, framboises fraîches, cascade de fruits rouges et de fraise.

Parlona

Mangue, fruits rouges, Streusel au piment d'Espelette, sorbet Framboise ou poivron au piment d'Espelette.

Macaron Exotique

Coques macaron bicolores, insert et ganache mangue/ passion, fruits frais.

CheeseCake

Brisures de biscuits, crème cheese, zeste de citron, cannelle et vanille, fruits frais.

Onctueux Citron

Sablé Breton pur beurre, biscuit Joconde, mousse fromage blanc, crémeux citron et meringue.

Les choux sur présentoir (en plus de votre dessert)

Choux montés sur présentoir.

1 chou : 2.00€ - 2 choux : 3.80€ - 3 choux : 5.60€

Le buffet Royal de desserts + 6,00€ ttc/pers

Assortiment de desserts et mini desserts présentés et servis en buffet par notre équipe.

DÎNER DE MARIAGE

LES DESSERTS «CADRE» - Présentation en salle

Le passion panacotta

Crèmeux passion, mousse panacotta, mangues, abricots secs, framboises et éclats de pistaches.

Le craquant 3 chocolats

Biscuit moelleux, croustillant au chocolat noir et noisettes, mousse chocolat blanc, mousse chocolat au lait.

Le verger

Mousse fromage blanc vanillée, coulis de fruits du verger, génoise nature, croustillant au chocolat blanc et nappage à la purée d'abricot.

Le praliné «rocher»

Biscuit noisette et croustillant praliné au chocolat au lait, mousse au chocolat noir, noisettes et amandes grillées, glaçage chocolat.

Passion Croquant

Crèmeux de framboise, mousse mangue, croquant chocolat Blanc, riz soufflé et noix de coco rapée

LES WEDDING CAKES




PÂTISSERIE
Georgette

Wedding cake sur mesure en collaboration avec la pâtisserie
Georgette à Toulouse, à partir de 6,00€ ttc la part.
Devis directement avec la pâtisserie.

62 Av. Antoine de Saint-Exupéry, 31400 Toulouse



DÎNER DE MARIAGE

Les petits +



LES INDISPENSABLES MIGNARDISES

- Mini éclair «pops»
- Finger aux deux citrons, éclats de meringue
- Mini Paris-Brest
- Baba au rhum et crème fouettée
- Variation de Macarons
- Canelé de Bordeaux
- Moelleux au chocolat noir
- Mini Rocher coco
- Choux craquelin chocolat, framboise et piment d'Espelette
- Cheesecake à la vanille
- Pastéis de Nata
- Cheesecake au caramel chocolat
- Tartelette aux framboises
- Mini clafoutis aux griottes
- Tartelette caramel beurre salé
- Mini opéra
- Tartelette aux pommes confites

Tarifs

3 / PERS = 5,00€ ttc

2 / PERS = 4,00€ ttc

sum

DÎNER DE MARIAGE

ENFANTS ET PRESTATAIRES

Les menus enfants

Jusqu'à 11 ans

formule repas - 20,00€ /enfant

ENTRÉES

Melon et jambon serrano

ou

Tresse feuilletée aux légumes du soleil et mozzarella, jeunes pousses

PLAT

Blanc de volaille, pommes paillason et tomates rôties

DESSERT

Moelleux au chocolat

formule buffet - 15,00€ /enfant

COMPOSITION DU BUFFET

Buffet composé de pizza, chunks de poulet, une salade composée, fromage cube et Babybel, brochette tomate mozza.

Assortiment de muffins et donuts

Vos prestataires

VIN D'HONNEUR ET REPAS - 20%

Le même repas que vos convives.

«LA BOX» - 25,00€

(Sous forme de plateau repas froid)

Entrée, plat, fromage, dessert, eau plate et gazeuse

LA FIN DE SOIRÉE



BOX BOIS 70 MINIS SANDWICH FROIDS - 89,00€ttc

PLATEAU DE CHARCUTERIES - 39,00€ttc

Variation de charcuteries du sud

PLATEAU DE FROMAGES - 42,00€ttc

Sélection de 5 fromages A.O.P

PIZZETA PLAQUE (40×60CM) - 28,00€ ttc Classico / Chèvre

légumes / Reine / Poivron chorizo

QUICHE PLAQUE (40×60CM) - 35,00 ttc

Lorraine ou Poireaux

CASCADE DE FRUITS - 5,00€ ttc /pers

LES MIGNARDISES - 5,00€ ttc /pers (3 pièces)

4,00€ ttc/pers (2 pièces)



FONTAINE DE CHOCOLAT - 5,50€ ttc /pers Brochettes de

fruits, marshmallow et bien d'autres...

(à voir ensemble)

LE COIN DES DESSERTS AMÉRICAINS - 6,00€ ttc / pers

Muffins tulipes, beignets, cookies, donuts fourrés, brownies, carrot cake



SERVICE FIN DE NUIT POUR VOTRE

«OPEN BAR»

1 maître d'hôtel accompagné d'un serveur

(50,00€ ttc de l'heure /pers)

(Hors boisson / Hors verrerie)

LE LENDEMAIN DU MARIAGE

LE CASSE-CROÛTE DU LENDEMAIN



Le Complet - 20,00€ ttc
Sans fromage - 18,00€ ttc

ASSORTIMENT DE DEUX SALADES

Au choix parmi notre carte «les salades»

MINI PIÈCES FROIDES

Wraps croquant jambon/fromage, Mini club poulet/poivron, Mini polaire tomate/mozza'



PLATEAU DE CHARCUTERIES DU SUD

Sélection de charcuteries

DUO DE POULET

Rôti au thyn et aiguillettes de poulet pannées, pomme de terre grenaille rôties et tomates confites, sauce Béarnaise et Barbecue

PLATEAU DE FROMAGES FERMISERS

Sélection de fromages fermiers

DESSERTS

(2 desserts au choix)

Flan nature / Tarte citron / Tarte abricots / Tarte Pommes / Fondant au chocolat / Gâteau Basque classique ou cerise / Croustade aux pommes / Salade de fruits frais de saison



Inclus: Livraison le jour de votre mariage sur plateaux jetables et boites cartonnées.
Hors vaisselle, pains et boissons.

LE LENDEMAIN DU MARIAGE

LE BRUNCH DES MARIÉS



La formule Brunch - 35,00€ /pers

Minimum 50 personnes

P'TIT DÉJ

Café, thé, jus de fruits, mini viennoiseries, assortiment de pains, confitures, miel, pâte à tartiner, fromage blanc et céréales

Atelier de Pancake et ses tartinables

ASSORTIMENT DE 2 SALADES

Au choix parmi notre carte «les salades»

LE COIN CHAUD

(au choix)

L'assiette anglaise : Saucisse, bacon, œufs brouillés, champignons, tomates

OU

La planche du sud : Saucisse de Toulouse, variation de charcuteries, pommes de terre à la Sarladaise

PLATEAU DE FROMAGES FERMIERS

Sélection de fromages fermiers

DESSERTS

(1 dessert au choix)

Flan nature / Tarte citron / Tarte abricots / Tarte Pommes /
Fondant au chocolat / Gâteau Basque classique ou cerise /
Croustade aux pommes / Salade de fruits frais de saison



Inclus : Service et mise en place, Evian et Badoit en bouteilles en verre, pain, verrerie, couverts et assiettes, serviettes papier, nappage des buffets, café et gobelets

LE LENDEMAIN DU MARIAGE

LES SALADES DU BUFFET

LA CÉSAR

Salade, tomates, échalotes, poulet pané, œufs durs, copeaux de Parmesan, sauce César maison.

LA COLESLAW GAMBAS

Craquant de coleslaw aux raisins confits, salade, crevettes rôties aux épices safrannées, ciboulette.

LA TIRE-BOUCHONS PROVENÇALE

Pâtes tire-bouchon au pesto, aubergines, courgettes, poivrons grillés, copeaux de Parmesan.

LA VÉGAN

Duo de quinoa et riz semi-complet, légumes du soleil, cramberry, graines de courges, pousses germées de betterave, huile d'olive.

LE TABOULÉ À L'ORIENTAL

Semoule de blé au citron, raisins confits, poivrons, tomates oignons rouges, menthe, huile d'olive

LA NEPTUNE

Salade, pommes de terre, thon, œufs durs, radis, concombres, fines herbes.

LA GOURMANDE

Salade, gésiers confits, tranches de magret de canards séchées, tomates, noix, croutons.



INCLUS DANS NOS PRESTATIONS

POUR LE VIN D'HONNEUR

La mise en place, le nappage, le service, les glaçons et la verrerie des boissons fournies par nos soins. Les vasques, serviettes en papier et le matériel de service.

POUR LE REPAS

La mise en place de votre salle de réception et le service.

Les nappes et les serviettes en coton blanc pour les tables de votre repas sur la base de **1 nappe pour 8 personnes.**

(Les nappes supplémentaires de dimensions standards seront facturées en sus 20,00 €ttc).

La vaisselle, les couverts, la verrerie : 1 verre à eau, 1 verre à vin, 1 flute à champagne

Les bouteilles d'eau en verre

- **Evian**: 1 bouteille pour 2 personnes

- **Badoit** : 1 bouteille pour 4 personnes

Le pain

Service : 1 serveur pour 25 convives.

Nous n'appliquons aucun droit de bouchon sur les boissons fournies par vos soins.

Frais de déplacement dans un rayon de 40 km (150,00€ TTC) + frais de livraison et récupération du linge 300,00€ TTC.

Au-delà un forfait kilométrique supplémentaire sera appliqué sur la base de 4,00€ TTC/Km.

Prix pour 75 convives adultes, en dessous, un forfait service de 350,00€ TTC sera appliqué.

Tarif pour une prestation jusqu'à 1h00 du matin maximum.

LA FIN DE NUIT ET LE BUFFET CAFÉ

Nappage du buffet.

Machine à café, gobelets « Hot » en libre-service et toute la nuit.

LE BRUNCH

Nappage intisse, mise en place, service, vaisselle, couverts, verrerie, serviettes papier.

BUFFET DU LENDEMAIN (LIVRAISON)

Livré le jour du mariage en plateau, entreposé dans les chambres froides du domaine.

Inclus = Pains, couverts bois, gobelets et serviettes.

LE DÉROULEMENT CLASSIQUE

L'ORGANISATION DE VOTRE MARIAGE

La livraison de la vaisselle et du nappage est prévue le vendredi, veille du mariage. Vous pourrez ainsi installer les nappes sur les tables et faire votre décoration.

Le jour J

Habituellement pour une réception dont le Vin d'honneur commence à 18h00

Arrivée du personnel à partir de 15h00.

Mise en place des buffets pour le cocktail et dressage des tables du dîner.

Rafraichissement à partir de 17h00.

Accueil de vos convives, service du cocktail à partir de 18h00

Service du dîner à partir de 20h30

Présentation du dessert entre 23h00 et 23h30

Fin estimative entre 00h00 et 1h00

Avec Débarrassage de l'office par nos cuisiniers et débarrassage partiel des lieux par nos serveurs

Au-delà d'une heure du matin, le service sera facturé 50,00€ TTC de l'heure par personne présente (salle et cuisine). Toute heure commencée sera due dans son intégralité.

MODALITÉS

NE SONT PAS INCLUS DANS NOS PRESTATIONS

L'installation des tables et des chaises du diner.

Les compositions florales et décorations des tables du diner.

Le mobilier : tables, chaises...

La vaisselle pour le service des plats non réalisés par nos soins.

Formule service fin de nuit pour votre « open bar » (conseillé).

1 maitre d'hôtel accompagné d'un serveur 50.00€ tte de l'heure par personne.

Forfait mise en place et service pour le buffet du lendemain: 350.00€ ttc par serveur.

Location de mange-debout + housse blanche ou Noire : 25,00€ ttc/ pièce.

LA DEGUSTATION

Les dégustations sont possibles dans **la limite de 12 personnes.**

La dégustation des pièces apéritives, des ateliers culinaires et du diner vous sera proposée.

Ce déjeuner pourra se faire sur RDV, entre **12h00 et 15h00**

Du mardi au vendredi, dans nos locaux au **53 rue Jean Jaures - 31150 FENOUILLET.**

Nous vous demandons de bien vouloir régler le jour-même, sur la base de :

- 56,00€ TTC par personne pour la dégustation du menu « PASSION »

- 62,00€ TTC par personne pour la dégustation du menu «CAPRICE »

LA RÉSERVATION

Pour toute réservation, nous vous demandons de bien vouloir nous envoyer votre **confirmation** (devis + conditions générales de vente) par mail ou par courrier accompagnée **d'un règlement d'acompte de 40% du montant global TTC de votre facture.**

Le solde sera à régler à réception de la facture finale (un mois avant le mariage).

COLOPHON

Design Graphique et mise en page :

Samantha Verrier

sam.verrier31@gmail.com

07 84 34 74 45

Polices utilisées : Cochin, Lindsey Signature Regular et Helvetica.



05 61 74 56 89
contact@pgntraiteur.fr

53 rue Jean Jaures
31150 FENOUILLET
www.pgntraiteur.fr