DENEUVILLE
TRAITEUR

LEZOUX
Tél : 04 73 73 10 63
www.deneuvilletraiteur.com

REPAS MARIAGE 2023

Baptême ~ Communion ~ Mariage

www.deneuvilletraiteur.com

L'équipe DENEUVILLE TRAITEUR vous présente ses menus de cérémonie cuisinés avec des produits de qualité, servis « à l'assiette » et décorés avec soins.

- Un album photo est disponible au Magasin, ou sur Notre Site Internet :

www.deneuvilletraiteur.com

- Tous nos Menus s'entendent service compris (environ 1 pers. pour 15 convives),
- Vous avez la possibilité de moduler les Menus, les Garnitures et les Sauces
- L'arrivée sur place se fera environ 1 heure avant le début du repas.
- Un supplément pourra vous être compté après 2h00 du matin pour les menus 2 plats et 3h00 du matin pour les menus 3 plats
- Le pain, les fromages (5sortes) au plateau, la salade, le croquembouche (2choux/pers), un dessert au choix (voir carte) et le café sont compris dans tous nos menus.
- Le Croquembouche peut être remplacé par une Pyramide de Mini Macarons (4/pers) ou 1 Choux et 2 Mini Macarons.
- Le prêt de la vaisselle, le nappage en rouleau et les serviettes celisoft sont offerts par la maison.
- Un supplément forfaitaire en cas de déplacement supérieur à 20kms ou 20 min ou de salle non-équipée en matériels professionnels pourra vous être demandé.
- Seul un acompte de 20% fera office de réservation.
- Une remise de 5% sur le Menu vous sera déduite pour tout repas supérieur à 100 menus Adultes
- Ces Tarifs sont Calculés sur la Base de 50 Personnes, en dessous il pourra vous être demandé un Supplément Pour le Service

Voici une liste des services qui peuvent être ajoutés à tous nos menus :

Menu Enfant (Charcuterie ou Melon-Jambon Sec, Médaillon de Volaille-Pommes Dauphines, Fondant au Chocolat ou Glace) . *par pers* : **17,00 €**
Mini-Verrine en amuse-Bouche (conseillé pour menus 2 Plats)..... *par pers* : **3,50 €**
Brochettes de 4 petits pains (campagne, seigle, sésame, complet) sur socle ..... *par pers* : **1,30 €**
Trou Glacé (parfum au choix – voir carte) ..... *par pers* : **3,30 €**
Trou Lézovien (timbale chocolat, alcool au choix) ..... *par pers* : **2,90 €**
Présentation du Gâteau en Étages ..... *par pers* : **1,50 €**
Mini-Macarons Assortis (à l'Assiette) ..... *la pièce* : **0,70 €**
Minis-Macarons Assortis en Pyramide..... *la pièce* : **0,90 €**
Supplément Pièce Montée Thématique et Nougatine ..... ***Nous Consulter***
Fontaine de Champagne et service du premier verre ..... *par pers* : **1,60 €**
Dessert Supplémentaire + Café ..... *par pers* : **11,00 €**
Soupe à l'Oignon (emmental et croûtons) (Minimum 20 Personnes) ..... *par pers* : **4,00 €**
Mignardises en fin de repas ..... *la pièce* : **1,00 €**
Vaisselle Prestige ..... ***Nous Consulter***
Nappes Rondes ..... ***Nous Consulter***
Nappage Tissu et Serviettes Tissu ..... ***Nous Consulter***
Mises en place des tables et Nettoyage de la Salle ..... ***Forfait au Temps***
Buffet du Lendemain ..... *à partir de* : **6,50 €**
Panier Pique-Nique du Lendemain (sans fromage, ni dessert) ..... *5 à 7 pers* : **25,00 €**

Nous pouvons également vous fournir les boissons et les alcools

Menu Gala

✓ Assiette Périgourdine : Foie Gras,
Magrets Séchés, Graines de Pignons

Ou ✓ Terrine de Noix de Saint-Jacques et Écrevisses,
Tomates Confites et Chutney de Crevettes

Ou ✓ Méli-Mélo de Melon Pastèque au Banyuls,
Jambon Serrano et Magrets de Canard Séchés

- Pavé de Saumon à l'Oseille,
  Fondue de Carottes-Poireaux au Noilly

Ou ◆ Duo de Rougets et St-Jacques à l'Estragon,
Petits Légumes Grillés

Ou ◆ Filet de Sandre sauce Citron
Poêlée de Légumes Gourmande aux Pointes d'Asperges

Médaillon de Volaille aux Cèpes et Tomates Confites
sauce Suprême, Polenta Moelleuse et Flan de Courgette

Ou Papillote de Mignon de Porc aux Girolles,
Pommes Boulangères et Tomate Provençale

Ou Magret de Canard au Poivre Vert, Garniture Bourguignonne,
Gratin Dauphinois et Fagot de Haricots-Verts

« Vous avez la Possibilité de moduler les Menus et les Garnitures »

Menu Gourmand

✓ Assiette Gourmande : Foie Gras et Saumon Fumé

Ou ✓ Foie Gras de Canard Entier,
Mélange de Fruits Secs Marinés et Pain d'Epices

Ou ✓ Assiette aux 2 Saumons : Cuit en Bellevue et
Fumé sur Gelée de Groseilles

- Noix de St-Jacques Poêlées au Miel, Cassolette de Légumes Vapeur

Ou ◆ Escalopes de Foie Gras Poêlées, Risotto aux Truffes et Châtaignes

Ou ◆ Filet de Dorade Royale au Beurre Blanc,
Fondue de Carottes-Poireaux au Noilly

Confit de Cuisse de Canard aux Morilles,
Tartine au Gaperon et Cassolette du Fermier : Poireaux, Pommes de Terre, Chèvre

Ou Noix de Veau Rôtie aux Fines Herbes,
Samoussa aux Champignons et Fagots d'Asperges Vertes

Ou Suprême de Pintade Mariné aux Cèpes,
Cassolette de Légumes Gratinée

Tarifs Dégressifs
+ 100 pers = - 5 %
+ 200 pers = -10%
+ 400 pers = -15%

Menu Gastronomique

✓ Gambas Grillées et Saumon Fumé, Salade de Cœurs aux Pointes d'Asperges, Sauce Mousseline Citron-Gingembre

Ou ✓ Terrine de Noix de Saint-Jacques et Ecrevisses aux Tomates Confites, Carpaccio de Saint-Jacques à l'Orange et Perles de la Mer

Ou ✓ Foie Gras de Canard Entier, Figues-Abricots, Gelée de Groseilles et petit Pain Assorti

◆ Duo de Noix de St-Jacques et Filet de Sandre au Banyuls, Wok de Légumes Chinois

Ou ◆ Médaillon de Lotte à l'Américaine, Fondue de Carottes-Poireaux au Noilly

Ou ◆ Papillote de Ris de Veau aux Morilles, Samoussa aux Champignons

ꕥ Escalope de Magret de Canard aux Truffes et aux Groseilles, Flan de Courgettes et Carottes Vichy

Ou ꕥ Pavé de Biche Rôti, Escalope de Foie Gras Poêlée, Gratin Dauphinois et Endives Braisées à l'Orange

Ou ꕥ Filets de Cailles Rôtis aux Cèpes, Cassolette de Légumes Gratinée

« Vous avez la Possibilité de moduler les Menus et les Garnitures »

Menu Prestige

✓ Petite Salade Landaise : Escalope de Foie Gras Poêlée, Magret Fumé, Gésiers Confits et Graines de Pignons

Ou ✓ Trilogie de Verrines : Foie Gras aux 3 Saveurs, Lentilles cuisinées et Saumon Fumé au Fromage Frais. Crème de Betteraves Szatziki au Concombre et Parmesan.

◆ Assortiment de la Mer au Safran : Cabillaud, Saumon, St-Jacques, Gambas, Petits Légumes grillés

Ou ◆ Filet de Dorade Royale aux Morilles, Poêlée Gourmande aux Pointes D'asperges

Ou ◆ Filet de Bar aux Écrevisses sauce Citron, Brochette de Légumes Vapeur

ꕥ Filet de Bœuf Fourré au Jambon d'Auvergne, Pommes au Four, Crème de Morilles, Poire Pochée à la Cannelle et Tartine au Gaperon

Ou ꕥ Tournedos de Magret de Canard Farci au Foie Gras, Trio de Légumes Farcis

Ou ꕥ Dégustation de Veau : Grenadin aux Cèpes, Escalopes de Ris aux Morilles, Cassolette Auvergnate : Lentilles, Pommes de Terre, St-Nectaire

Tarifs Dégressifs
+ 100 pers = - 5 %
+ 200 pers = -10%
+ 400 pers = -15%

DENEUVILLE
TRAITEUR
LEZOUX
Tél : 04 73 73 10 63
www.deneuvilletraiteur.com

DESSERTS

Farandole	Mini Gâteau au Choix, Salade de Fruits dans Timbale Chocolat, Boule de Glace sur Tuile Amande
Assortiment Mignardises	Tartelette Citron, Opera, Paris Brest, Cannelé, Calissou, Financiers
Assortiments Tartelettes	Framboises, Citron, Normande Chocolat, Myrtilles, Crème Brulée
Gateau Myrtilles	Cake Myrtilles, Genoise, Sauce Myrtilles, Fromage Frais
Tiramisu	Biscuit Boudoir, Mascarpone, Cacao en Poudre
3 Chocolats	Mousse Chocolat au Lait,Mousse Chocolat Blanc, Feuillantine Chocolat
Framboisier	Mousse Vanille,Framboises, Genoise
Fraisier	Mousse Fraise, Mousse Fromage Blanc, Copeaux de Chocolat, Genoise
Poire Caramel	Mousse Caramel, Cubes Poires, Napage Caramel, Genoise Chocolat
Feuillantine Chocolat	Mousse Chocolat Noir, Feuillantine Chocolat, Glacage Cacao
Foret Noire	Mousse Chocolat Noir, Chantilly, Cerises au Kirsch, Copeaux Chocolats,Cacao Poudre, Genoise Chocolat
Framboise aux 2 Chocolats	Mousse Chocolat Noir et Lait, Confiture Framboises, Genoise Nature et Chocolat
Acapoulco	Mousse Mangue,Mousse Passion, Coulis Framboise, Noix de Coco Rapée, Genoise Coco
Normand	Mousse Vanille, Pommes Caramélisées, Décor Crèpe, Genoise
Délice d'Agrumes	Mousse Orange, Confit Mangue Passion, Glaçage Mandarine-Citron Vert, Feuillatine Orangette
Speculoos	Mousse Speculoos, Mousse Noisette, Brisure Speculoos,Genoises