



Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .



*Pour faire de cette
journée un moment
magique et inoubliable
pour vous et vos proches*

*Pascal et Sandrine
seront à votre écoute*

Catalogue Mariage



Tentations Gourmets traiteur – 2 rue saint Blaise Mézières au perche 28160 Dangeau – 06 81 57 32 85
Siret : 44757157100036 Ape : 5721Z site : www.traiteur-tentationsgourmets.fr
email : tentationsgourmets@gmail.com



*Tentations Gourmets Traiteur
· Chartres · Paris ·*

L'organisation de votre réception.

Plusieurs types de prestations-vous sont proposés : buffets froids ou chauds, repas assis, cocktail dînatoire et lendemain de mariage.

Nos prestations proposées inclus :

- *le nappage tissu blanc (buffet cocktail et table repas) et serviette blanche.*
- *le droit de bouchon est offert*
- *La vaisselle comprenant : 1 verre à vin élégance 19 cl. - 1 verre à eau élégance 25 cl. – 1 flûte à champagne élégance 17 cl. - 4 assiettes porcelaines - tasse et sous tasse à café porcelaine- 1 jeu de couvert inox, fourchette, couteau, cuillère à entremet, fourchette à fromage, couteau à fromage, cuillère à café-*

Les frais de livraison ainsi que la reprise du matériel selon le lieu ne sont pas compris.



*Tentations Gourmets traiteur – 2 rue saint Blaise Mézières au perche 28160 Dangeau – 06 81 57 32 85
Siret : 44757157100036 Ape : 5721Z site : www.traiteur-tentationsgourmets.fr
email : tentationsgourmets@gmail.com*



Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .

Les buffets

Buffet Ambiance:

Les entrées

Magret de canard farci à la royale
Saumon poché entier à la parisienne
Terrine de lapin aux pistaches, confiture d'oignons
Aspic de langoustines et brocolis

Le plat

Carré de veau reconstitué
Assortiment de crudités : 170grs par personne, 2 salades aux choix
Sélection de fromages Eurélien affinés sur verdurette
Dessert au choix : (avec cascade : champagne fourni par le client)

Pièce montée en macarons et buffet de mini desserts
Cascade d'entremets et buffet de mini desserts
Wedding cake (parfum et thème selon demande) et buffet de mini desserts

Petits pains Solène blanc

Eaux minérales plates et gazeuses bouteille en verre, café ou thé

Buffet Gourmets :

Les entrées

Hure de saumon aux petits légumes sauce verte
Terrine de lotte, langoustines et tomates confites
Terrine de lapin aux pistaches, confiture d'oignons
Assortiment de crudités : 170grs par personne, 2 salades aux choix

Les plats chauds en chaffing dish : 2 plats

Fricassée de poularde au vin jaune, gratin dauphinois
Pavé de saumon grillé, beurre blanc au chablis et gratin provençale
Sélection de fromages Eurélien affinés sur verdurette
Dessert au choix : (avec cascade : champagne fourni par le client)
Pièce montée en macarons et buffet de mini desserts
Cascade d'entremets et buffet de mini desserts
Wedding cake (parfum et thème selon demande) et buffet de mini desserts

Petits pains Solène blanc

Eaux minérales plates et gazeuses bouteille en verre, café ou thé



Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .

La carte des boissons :

Les Apéritifs :

- Bouteille de martini 1 litre : 19,00€
- Bouteille de whisky (William Lawson) 70cl: 22,00€
- Bouteille de whisky (J & B) 70cl: 25,00€
- Bouteille de gin (Gordon) 70cl : 23,00€
- Bouteille de Vodka (Smirnoff) 70cl : 23,00€
- Bouteille de Ricard 1 litre : 24,00€
- Bouteille de porto 70 cl : 16,50€
- Bouteille de kir 75 cl : 6,00€
- Litre de punch : 10,90€
- Litre de sangria : 10,90€

Les Vins :

Vin de Champagne

- Château les Linières brut : 21€ ttc bte.
- Vincent Gonet brut réserve : 21,50€ bte.
- Gonet Sulcova blanc de blanc : 26,50€ bte.
- Gonet Sulcova rosé de saigné : 28,20€ bte.
- Nicolas Feuillatte réserve particulière brut : 34€ bte.
- Lanson brut : 49€ bte.
- Laurent Perrier : 57€ bte.
- Perrier jouet grand brut : 58€ bte.
- Laurent Perrier rosé : 131,50€ bte.
- Crémant de Loire blanc brut : 9,30€ bte.



Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .

Vin rouge

- *Château Magnan la Gafelière (Bordeaux grand cru) : 25,50€ bte.*
- *Château La Monge (côtes de Bourg bordeaux 2002) : 10,80€ bte.*
- *Fleurie (cru du beaujolais) Domaine Charvet JP : 12,00€ bte.*
- *Château Beausoleil (Bordeaux 1999) : 9,40€ bte.*
- *Morgon 2007 (cru du beaujolais) : 10,60€ bte.*
- *Saint-Pourçain (cuvée tradition 2006) Saulcet Allier : 10,60€*
- *Côtes du Rhône : 7,50€ bte.*
- *Côtes de Duras AOC Domaine de Durand 2003 : 10,50€*
(Issu de l'agriculture BIO écocert 4609/2000)

Vin rosé

- *Côtes de Bergerac Rosé (AOC Bergerac 2004) : 8,50€ bte.*

Vins AOC en Bag in Box (10 litres)

- *Bergerac blanc sauvignon : 47,90€*
- *Côtes du Rhône : 52,50€*
- *Bordeaux : 58,70€*
- *Côtes d' Aix en Provence rosé : 47,90€*



Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .

Les eaux et Jus de Fruits :

- Bouteille d'eau Cristalline : 1,40€ bte.
- Bouteille de Perrier : 1,80€ bte.
- Bouteille de Badoit : 1,80€ bte.
- Jus d'orange : 2,95€ bte.
- Jus d'orange frais : 7,50€ litre
- Jus de pamplemousse frais : 7,50€ litre
- Bocal verre de jus d'orange ou pommes : 3,90€ bte.
- Coca-Cola (magnum): 2,95€ bte.
- Schweppes: 2,95€ bte.
- Litre de cocktail soft (sans alcool) : 6,95€ bte.
- Bière Heineken (25cl) : 1,30€ bte.
- Bouteille de cidre brut : 3,80€ bte.
- Bouteille d'eau (50cl) : 0,85€ bte.
- Café / sucre / AB / écocert F32 600 commerce équitable 1,10€
- Thé / sucre : 1,30€
- Sac de glace à rafraichir (20 kg) : 14,95€