



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 28160 Mézières au perche – 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 dinatoire 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– 0681573285
Siret : 44757157100036 Ape : 5721Z site : www.traiteur-tentationsgourmets.fr
email : tentationsgourmets@gmail.com*



Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .

Les Menus

Menu Grand Jour:

Les entrées au choix:

Lingot de Foie gras de canard mi-cuit, déclinaison de mangue et tuile de pain d'épices.
Sablé au Parmigiano Reggiano, Filet de rouget juste poêlé et sa réduction de crabe vert, tempura au basilic.

Sorbet cassis arrosé de champagne : suppl. 1,50€

Les plats au choix:

Dos de cabillaud rôti, beurre nantais et sa julienne de légumes.
Dodine de pintade farcie cuit en deux façons, sa pomme d'arphin et sa gaufre de légumes grillés.

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 bouteilles en verre, café ou thé

Tentations Gourmets traiteur – 2 rue saint Blaise Mézières au perche 28160 Dangeau– 0681573285

Siret : 44757157100036 Ape : 5721Z site : www.traiteur-tentationsgourmets.fr

email : tentationsgourmets@gmail.com



Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .

Menu Cérémonie :

Les entrées au choix :

-Gravlax de saumon betterave, Saint-Jacques fruit de la passion et légumes bio.
-Religieuse de foie gras de canard glacé muscat et cassis, choux pistache et émulsion à la figue.

Sorbet cassis arrosé de champagne : suppl. 1,50€

Les plats au choix :

Filet de bar aux amandes grillées et beurre de cerfeuil, poêlée de légumes verts aux châtaignes.
Magret de canette rissolé, poire pochée au vin de Graves et sa pomme paillasson.

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 bouteilles en verre, café ou thé





Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .

Menu Réception:

Les entrées au choix:

- Le saumon d'Ecosse mariné à l'aneth et baies roses, copeaux de parmesan et salade de roquette.
- Foie gras de canard mi- cuit au sel de Guérande, petite brioche et chutney de figues au poivre de sechouan.

Sorbet au choix

Les plats au choix:

- Noix de st jacque au lard paysan puis rôtie au four, son velouté de moule safrané et sa poêlée de légumes.
- Carré de veau aux morilles, kouglof de légumes et tulipe de charlotte au beurre.

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 bouteilles en verre, café ou thé



Tentations Gourmets traiteur – 2 rue saint Blaise Mézières au perche 28160 Dangeau– 0681573285

Siret : 44757157100036 Ape : 5721Z site : www.traiteur-tentationsgourmets.fr

email : tentationsgourmets@gmail.com



Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .

Menu Prestige :

Les entrées au choix :

-Déclinaison autour du foie gras de canard

Mi- cuit au poivre de séchouan, Marbré au chocolat noir et fèves de Tonka, poêlé au pain d'épices.

-Salade d'herbes et homard frais, tomates confites à l'huile d'olive et ail doux et vinaigrette de mangue +3€.

Les entrées chaudes au choix :

Saint Pierre grillé, crème de brocolis et son risotto de champignons.

Gâteau d'ail de raie poêlée au chou frisé sauce Nantua.

Sorbet au choix

Les plats au choix :

Filet de veau rôti écrasé de vitelotte au beurre demi-sel, beignet de courgette, son jus réduit à la figue.

Filet de bœuf rôti, jus corsé au balsamique Grenailles sautées au beurre demi-sel et poêlée de champignons du moment.

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 bouteilles en verre, café ou thé



Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .

Menu gourmandise

Cocktail (Apéritif et Entrée)

Canapés prestiges : 2 pièces au choix

Mini blinis : 1 pièce au choix

Les verrines : 1 pièce au choix

Les brochettes : 2 pièces au choix

Les boîtes fraîcheur : 1 pièce au choix

Les fours salés chauds : 2 pièces au choix

Tartare de poisson : 1 pièce au choix

Tendance culinaire : 1 pièce au choix

Les tubes à essai à déguster : 1 pièce au choix

Animation culinaire froide : 1 pièce au choix



Mise en bouche

Les plats chauds servis à l'assiette :

Dos de Bar rôti, beurre nantais et ses tagliatelles de légumes

Mignon de porc lardé, charlotte écrasée aux herbes fraîches, Gaufre de légumes et crème de morilles

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 bouteilles en verre, café ou thé

Tentations Gourmets traiteur – 2 rue saint Blaise Mézières au perche 28160 Dangeau– 0681573285

Siret : 44757157100036 Ape : 5721Z site : www.traiteur-tentationsgourmets.fr

email : tentationsgourmets@gmail.com



Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .

Menu végétarien:

Entrée :

*Salade de Poires et Gorgonzola, champignons de Paris escalopés au vinaigre de Xérès
Mille-feuilles de betterave et mozzarella, crème d'avocat et carotte croquante à la coriandre*

Plats chauds

*Spaghetti de courgettes, sauce Marinara et boulettes noix- champignons
Risotto à la milanaise et aubergine grillée confite, basilic concassé et pignons de pin*

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 bouteilles en verre, café ou thé

