



*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](http://www.traiteur-tentationsgourmets.fr)*  
*email : [tentationsgourmets@gmail.com](mailto:tentationsgourmets@gmail.com)*



*Tentations Gourmets Traiteur*  
*. Chartres . Paris .*

## Sommaire

*Page*

- <i>Cocktail</i> .....	3 à 8
- <i>Prix des formules Cocktails</i> .....	9
- <i>Menu Grand Jour</i> .....	10
- <i>Menu Cérémonie</i> .....	11
- <i>Menu Réception</i> .....	12
- <i>Menu Prestige</i> .....	13
- <i>Menu Gourmandise</i> .....	14
- <i>Menu Végétarien</i> .....	15
- <i>Buffet Campagnard</i> .....	16
- <i>Buffet Ambiance</i> .....	16
- <i>Buffet Gourmets</i> .....	17
- <i>Buffet Epicurien</i> .....	17
- <i>Buffet végétarien</i> .....	18
- <i>Buffet Créole</i> .....	18
- <i>Buffet Portugais</i> .....	19
- <i>Buffet Oriental</i> .....	19
- <i>Menu des Gastronomes en culotte courte</i> .....	20
- <i>Salades composées et carte des entremets</i> .....	21
- <i>Le Brunch du lendemain</i> .....	22
- <i>Les Options</i> .....	23
- <i>Le carte des Boissons</i> .....	24 à 26



*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 – 06 81 57 32 85  
Siret : 44757157100036 Ape : 5721Z site : [www.traiteur-tentationsgourmets.fr](http://www.traiteur-tentationsgourmets.fr)  
email : [tentationsgourmets@gmail.com](mailto:tentationsgourmets@gmail.com)*



*Tentations Gourmets Traiteur  
· Chartres · Paris ·*

## *Pour votre Vin d'honneur :*

### *Gouter à la française :*

*Chouquette au sucre candi  
Assortiment de mini macaron  
Bretzel brioché  
Croc'o crêpe fourré chocolat noisette*

### *Gouter à l'américaine :*

*Pancake sucré  
Muffin tulipe fourré à la myrtille  
Cookie aux pépites de chocolat  
Micro donut fourré assortis (noisette, chocolat, vanille, fraise)*

### *Gouter tout en brioche:*

*Brioche Vendéenne  
Mousseline aux pralines  
Tressée à l'ancienne au sucre perlé  
Viennoise aux pépites de chocolat*

## *Les rafraichissants :*

*Le Bar à sirops et limonade min. 3 bouteilles:* *la bouteille de sirop Monin avec Eau plate, gazeuse et limonade.*

*Banane jaune, Noix de coco, Gingembre, Mangue, Orange sanguine, Concombre, Crème brûlée, Spéculoos, Basilic, Mirabelle, Hibiscus, Lavande, Rose, Kiwi, Macaron, Litchi, Cannelle, Thé Chai, Brownie, Tiramisu, Menthe, Rhum, Châtaigne, Menthe bleue, Chocolat cookie, Vanille, Citron, Mojito mint, Pina colada, Gin, Sangria, Caramel salé, Cerise griotte, Melon, Noisette, Toffee Not, Pêche, Barbe à papa, citron vert, Goyave, Miel, Noisette grillée, Abricot, Agave, Chocolat, Irish, Jasmin, Poire, Thé Matcha, Pamplemousse, Popcorn, Fruit de la passion, Pain d'épices, Fraise des bois, Fleur de sureau, Pomme verte.*



*Le Bar à thé glacé :* *la Bonbonne de 5 litres*

*Thé glacé à la menthe fraîche  
Thé glacé citron vert et jaune  
Thé glacé mojitos  
Thé glacé à la fleur d'hibiscus bio  
Thé glacé aux fruits rouges*

*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](http://www.traiteur-tentationsgourmets.fr)*

*email : [tentationsgourmets@gmail.com](mailto:tentationsgourmets@gmail.com)*



*Tentations Gourmets Traiteur  
· Chartres · Paris ·*

## *Pour votre cocktail:*

### *Cocktail :*

*7 pièces par personne*

*Canapés prestiges : 2 pièces au choix*

*Les verrines : 1 pièce au choix*

*Les brochettes : 1 pièce au choix*

*Tendance culinaire : 1 pièce au choix*

*Les fours salés chauds : 2 pièces au choix*

### *Cocktail :*

*9 pièces par personne*

*Canapés prestiges : 2 pièces au choix*

*Les verrines : 1 pièce au choix*

*Les brochettes : 2 pièces au choix*

*Les cuillères chinoises : 1 pièce au choix*

*Tendance culinaire : 1 pièce au choix*

*Les fours salés chauds : 2 pièces au choix*

### *Cocktail :*

*11 pièces par personne*

*Canapés prestiges : 2 pièces au choix*

*Les verrines : 1 pièce au choix*

*Les brochettes : 2 pièces au choix*

*Les cuillères chinoises : 1 pièce au choix*

*Tendance culinaire : 1 pièce au choix*

*Les fours salés chauds : 2 pièces au choix*

*Navette brioché : 1 pièce au choix*

*Les tartares : 1 pièce au choix*



*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](http://www.traiteur-tentationsgourmets.fr)  
email : [tentationsgourmets@gmail.com](mailto:tentationsgourmets@gmail.com)*





*Tentations Gourmets Traiteur*  
*. Chartres . Paris .*

## Cocktails

### *Canapés prestiges :*

*Toast rillettes de saumon à l'aneth*

*Toast fromage de chèvre aux noix*

*Toast aux rillettes d'oie*

*Toast au saucisson sec*

*Toast à la mousse de foie gras*

*Toast aux pointes d'asperges*

*Tartelette de crudités*

*Conchiglioni au saumon et asperge verte*

*Tartelette au guacamole et raisin*

*Tartelette poivron confit et sauce concombre*

*Foie gras et pain d'épices*

*Moelleux rillettes de crabe à la coriandre*

*Tartelette filet de rouget et olivade*

*Toast au saumon fumé à la coriandre*

*Toast chiffonnade de jambon Serrano*

*Pince de chorizo confit de volaille et raisin confit*

*Wraps de saumon fumé et légumes croquants*

*Moelleux au safran façon scandinave*



### *Les fours salés chauds :*

*Quiche lorraine*

*Tartelette à l'oignon*

*Allumettes variées*

*Feuilleté saucisse*

*Pruneau au lard paysan*

*Pissaladière*

*Mini cake à la tomate et basilic*

*Gougère au fromage*

*Tartelette au boudin et pomme*

*Bouchée à la reine*

*Brioche escargot ail et persil*

*Pizza aux anchois*

*Mini croque au jambon à l'os*

*Tortilla au chorizo et poivron grillé*

*Bouchée croquante et chantilly*

*Chausson d'agneau aux pignons*





**Tentations Gourmets Traiteur**  
**. Chartres . Paris .**

**Les brochettes :**

*Serrano mozzarella tomate confite*  
*Saumon fumé physalis*  
*Gambas à l'ail ananas*  
*Magret fumé raisin noir*  
*Chèvre saumon fumé et pink lady*  
*Melon, chiffonnade de jambon et tomate cerise*  
*Jardinière*  
*Assortiment de tortillas*  
*Cube de saumon mariné, chèvre et mache*



**Les cuillères chinoises**

*Gambas poêlée et soja au sésame*  
*Feuille d'endive et fondant au roquefort*  
*Concombre, chèvre frais et truite fumée*  
*Mousse de poireau et pointe d'asperge*  
*Tortilletes au curry*  
*Marmelade de fruits secs et crème de roquefort*  
*Tartare de saumon et saint jacques à l'aneth*



**Les Navettes :**

*Au st Maure ail et fines herbes*  
*Au saumon fumé et citron vert*  
*A la mousse de Foie Gras*  
*Aux rillettes d'oie*

**Les blinis**

*Haddock et saumon Scandinave*  
*Magret fumé et séché en brochette sur raisin*  
*Œuf de caille façon miroir*  
*Volaille rôtie et oignons frits*  
*Miettes de surimi et caviar des mers*  
*Foie gras de canard mi-cuit et chutney de figues*



**Tentations Gourmets Traiteur**  
**. Chartres . Paris .**

**Boite fraîcheur :**

*Gambas poêlée et sa purée de carotte au cumin*  
*Brochette de noix de pétoncles à la mangue*  
*Magret fumé et son espurma de foie gras*  
*Jambon de pays salade d'antipasti*

**Les tubes à essai à déguster :**

*Émulsion de concombre yaourt et fines herbes*  
*Émulsion de betterave à la coriandre*  
*Émulsion de tomate au piment d'Espelette*  
*Émulsion de choux fleur et saumon fumé*

**Verrines apéritives :**

*Duo de saumon et son guacamole*  
*Lentilles vertes du Puy au lard fumé*  
*Huître au sauternes et ciboulette en gelée*  
*Tartare de courgettes à la tomate et chèvre frais*  
*Crème de homard à l'aneth et salpicon de mangue*  
*Mousseline de saint jacques et tomate confite*  
*Mousseline de saumon fumé aux marrons et purée d'artichaut*  
*Caviar d'aubergine, chèvre et chiffonnade de jambon Vendéen*



**Les tartares :**

*Thon blanc aux tomates et basilic*  
*Saumon sauvage à la citronnelle*  
*Duo de saumon et crevettes au yuzu*  
*Bœuf et ses condiments*  
*Crabe sauce concombre et billes de grenade*  
*Veau au citron vert*

**Tendance culinaire :**

*Pousse-pousse au foie gras de canard et pain d'épices*  
*Sphère cristal au potager, croquant et confit*  
*Sucette macaron chèvre frais et son cœur à la figue*  
*Tube de rouge à lèvres saumon fumé, asperge verte et betterave*





**Tentations Gourmets Traiteur**  
**. Chartres . Paris .**

## **Les Ateliers :**

(à partir de 30 pers.)

### **Animation culinaire froide salée:**

- Dégustation de saumon fumé Maison sur pain Poilane 2 pièces par pers:
- Dégustation de foie gras de canard au sel de Guérande 2 pièces par pers:
- Dégustation de saumon mariné à l'aneth, ratte au sel croquant 2 pièces par pers:
- Dégustation de carpaccio de noix de saint Jacques au piment d'Espelette 2 pièces par pers:
- Jambon Serrano 9 mois d'affinage env. 7kg :
- Sushi, makî, sashimi et ses condiments 3 pièces par pers :
- Bar à huitres fine de claire N°3 2 pièce par pers :

### **Animation culinaire chaude salée :**

- Saint Jacques à la plancha au chorizo 2 pièces par pers:
- Brochette de gambas au lait de coco et aux épices 2 pièces par pers :
- Foie gras poêlé au pain d'épices sur son pain aux noix 2 pièces par pers:
- Emincé de thon à la tapenade 2 pièces par pers:
- Burger charolais 2 pièces par pers:
- Brochette de poulet grillé au curry et abricot 2 pièces par pers:
- Brochette de bœuf grillé aux épices douces 2 pièces par pers:

### **Animation culinaire sucrée:**

- Dégustation de mini macarons :
- Dégustation de barbe à papa :
- Dégustation de mini crêpes au choix :
- Dégustation de fruits frais et sa fondue au chocolat noir :

### **Fontaine au chocolat :** (Minimum 15 pers.)

Accompagnée de brochettes de fruits frais de saison et chocolat pur arabica

### **Arbre à crudités 50 pers:**

Bâtonnets de carottes, bâtonnets de concombre, radis, œufs de caille, tomates cerises  
Accompagné de crème fraîche citronnée à la ciboulette



*Tentations Gourmets Traiteur  
· Chartres · Paris ·*

*Les pains surprises : 1 pour 25 pers.*

*Campagnard : rosette, mousse de foie de canard, serrano, jambon blanc, pavé poivré  
Océan : saumon fumé, crabe, haddock, surimi, saumon mariné  
Fromager ; cheddar, emmental, crème de roquefort, edam, chèvre*

**Pain Marguerite :**

*Fromage aux noix  
Saumon fumé  
Saucisson sec  
48 coussinets*



**Crocodile surprise :**

*Magret de canard  
Jambon noix  
Thon anchoïade  
Fromage  
44 sandwichs*

**Tortue surprise :**

*Rillettes d'oie  
Saumon citron  
Fromage  
Dinde  
44 sandwichs*



*Tentations Gourmets Traiteur*  
*. Chartres . Paris .*

## *Corbeille de fruits frais*

*(Selon la saison)*



*Photo non contractuel*



*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](http://www.traiteur-tentationsgourmets.fr)*  
*email : [tentationsgourmets@gmail.com](mailto: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 – 06 81 57 32 85*

*Siret : 44757157100036 Ape : 5721Z site : [www.traiteur-tentationsgourmets.fr](http://www.traiteur-tentationsgourmets.fr)*

*email : [tentationsgourmets@gmail.com](mailto: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**  
**. 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 – 06 81 57 32 85

Siret : 44757157100036 Ape : 5721Z site : [www.traiteur-tentationsgourmets.fr](http://www.traiteur-tentationsgourmets.fr)

email : [tentationsgourmets@gmail.com](mailto: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)

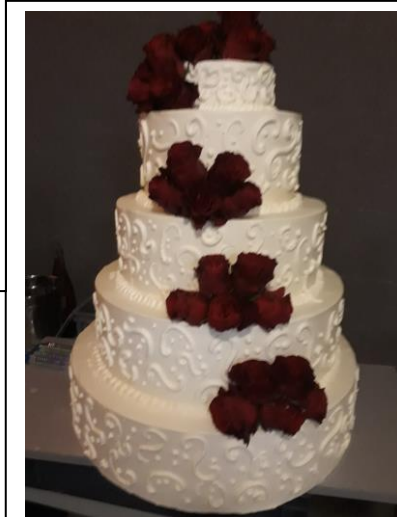
*Pièce montée en macarons et buffet de mini desserts*

*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**





*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 .*

***Menu des Gastronomes en culotte courte :***

*(Jusqu'à 12 ans)*

*Entrée, plat, dessert :*

*Entrée, plat ou plat dessert :*

*Entrée :*

*Assortiment de charcuteries*

*Assiette de crudités*

*Tomate mozzarella*

*Melon (selon la saison)*

*Plat :*

*Burger et pommes dauphine*

*Nuggets de poulet, purée de pommes de terre maison*

*Saumon rôti tagliatelle*

*Lasagnes à la bolognaise*

*Tartelette aux fruits de saison*

*Mi-cuit au chocolat noir, crème anglaise*

*Salade de fruits*

*Gâteau des mariés +3€*

*Eau et pain*



*Tentations Gourmets Traiteur*  
*. Chartres . Paris .*

**Salades :**

Jardinière: Carottes, haricots verts, pointes d'asperges, tomates.

Piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon, cornichons, œufs

Océane : Pennes, tomates, surimi, crevettes

Créole : Riz, crevettes, ananas, raisin

Pêcheur : Pennes, queues d'écrevisses, tomates, œufs

Potagère : Céleri, avocat, champignons, poivrons.

Paysanne : Betteraves, pommes de terre, pommes fruits, lardons

Gourmande : Choux, lardons, jambon, pommes fruits, tomates.

Tomates mozzarella

Taboulé oriental

**La carte des entremets :**

Framboisier

Fraisier

Royal au chocolat praliné noisette

Forêt noire

Poire confite et caramel mou

Fruits rouges bavarois citron

Bounty's (mousse noix de coco, bananes flambées au rhum et biscuit Joconde)

Rendez-vous occitan (mousse pomme calvados et biscuit aux noix)

Alliance black and white (mousse chocolat noir et blanc, croustillant praliné noisette)

Fleur d'agrumes (mousse mandarine, mousse orange, mousse pamplemousse et dacquoise aux amandes)





*Tentations Gourmets Traiteur*  
*. Chartres . Paris .*

***Brunch du lendemain :***

*(Sans personnel, sans vaisselle)*

*Café, thé, chocolat, lait*  
*Jus d'orange, de pamplemousse, d'ananas*  
*Eau plate et pétillante*

*Mini croissant, mini pain au chocolat, mini pain aux raisins*  
*Yaourt nature et aux fruits*  
*Ronde des pains (blanc, campagne, biscotte)*  
*Confitures maison et beurre frais*  
*Céréales et corn flakes*

*Œufs brouillés ou à la coque*  
*Bacon grillé, saucisse, jambon blanc*  
*Cascade de charcuteries et ses condiments*  
*Assortiment de crudités*  
*Sélection de fromages doux*

*Salade de fruits frais*  
*Tartes assorties*  
*Mousse au chocolat*



*Tentations Gourmets Traiteur*  
*. Chartres . Paris .*

### ***Les Options :***

#### ***Livraison et reprise :***

*Sur devis*

#### ***Installation de votre décoration de table:***

#### ***Le personnel :***

*Maitre d'hôtel responsable 16h-2h :*

*Maitre d'hôtel 16h-2h : ttc pour 30 personnes assises, 40 debout*

*Heure supplémentaire service 40€/heure*

*Chef cuisinier 16h-2h : pour 80 personnes.*

*Personne pour la nuit : 80€ de l'heure*

#### ***Buffet de nuit***

*Nous vous conseillons de prévoir un buffet après votre dîner, idéal pour vos invités...*

*Forfait "soft drinks" : eaux, sodas, jus de fruits, café à volonté, bière pression, etc. : 50 Personnes*

*Soupe à l'oignons:*



*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€