Menu Mariage — Traiteur Le Flaubert

Prix :75,00€

75 € TTC par personne — minimum 30 personnes. Six bouchées apéritives, une entrée, un plat, un dessert, le trou champenois et le café, thé ou infusion sont compris. Vin non inclus : option +8 € TTC/personne, une bouteille pour quatre. Trois fromages : option +5 € TTC/personne. Champagne non inclus.

Bouchées apéritives définies par le chef : Verrine de tartare de saumon, citron vert et aneth ; mini-brochette de mozzarella di bufala et tomates confites ; crème de petits pois et chantilly au lard fumé ; bouchée de concombre, chèvre frais et miel de fleurs ; canapé de magret de canard fumé et éclats de noisette ; focaccia maison, pesto et jambon de Parme.
Sélection selon équilibre, saisonnalité, qualité et organisation de production ; modification importante sur réétude du devis.

Entrées, un choix commun : foie gras mi-cuit maison, pain brioché et confit d'oignons ; croustillant de Chaource et miel sur jeunes pousses ; tartare de truite de l'Aube, crème citronnée et fines herbes.

Plats, un choix commun : suprême de volaille fermière aux morilles, gratin dauphinois ; bœuf confit, jus de viande réduit et écrasé de pomme de terre truffé ; dos de cabillaud en croûte d'herbes, fondue de poireaux et risotto crémeux.

Desserts, un choix commun :

Chocolat noir & caramel au beurre salé : moelleux chocolat noir, cœur coulant caramel au beurre salé, crémeux chocolat, éclats de noisettes torréfiées.

Noisette, café & fève tonka : biscuit moelleux noisette, crémeux café, mousse légère fève tonka, praliné noisette, croustillant feuillantine.

Abricot rôti, romarin & chocolat blanc : abricot rôti au romarin, crémeux chocolat blanc, biscuit amande, croustillant aux amandes torréfiées.

Trou inclus : choix commun entre sorbet citron et Marc de Champagne, ou sorbet mangue et Ratafia Champenois Champagne Oudard François. Six bouchées et café/thé/infusion inclus. Vin +8 €, trois fromages +5 €, passage de six à dix bouchées +8 €, sous réserve des règles de devis.

Organisation et conditions
Un même choix d'entrée, de plat et de dessert est retenu pour l'ensemble des adultes. Les adaptations alimentaires sont étudiées individuellement. Plusieurs choix ou un mélange de gammes nécessitent une réétude du devis. Choix du menu et des options à J−30 ; nombre définitif de convives à J−10.
Le personnel de salle est facturé séparément : 120 € TTC par serveur pour une présence jusqu'à sept heures, puis 25 € TTC par heure supplémentaire commencée et par serveur. Les horaires et l'effectif sont définis au

devis. Vaisselle, nappage, livraison et déplacements sont précisés selon les besoins. Jusqu'à trois personnes de cuisine nécessaires à l'exécution sont intégrées à la formule ; personnel supplémentaire sur devis.
La réservation traiteur est confirmée par devis accepté et acompte de 50 % du total, solde à J−7. Les prix sont TTC ; le devis accepté précise les conditions applicables. La prestation traiteur est facultative et distincte de la location de salle.