Menu Mariage Supérieur — Traiteur Le Flaubert

Prix :85,00€

85 € TTC par personne — minimum 30 personnes. Dix bouchées apéritives, une entrée, un plat et un dessert de la gamme Supérieur, le vin à raison d'une bouteille pour quatre et le café, thé ou infusion sont compris. Trou champenois et trois fromages : options +5 € TTC/personne chacun. 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. Croustillant de gambas, sauce au yuzu ; mini-burger de foie gras et chutney de figues ; blini de crabe, crème citronnée et œufs de truite ; tartare de bœuf en cuillère, parmesan et huile de truffe.
Sélection selon équilibre, saisonnalité, qualité et organisation de production ; modification importante sur réétude du devis.

Entrées : carpaccio de lotte aux agrumes, salade de crustacés ; rosace de magret fumé et confit, crème de châtaigne ; œuf parfait à la truffe, crème de parmesan et chips de jambon ibérique.

Plats : filet de veau rôti, jus corsé, écrasée de pomme de terre truffée ; pavé de sandre au beurre blanc, risotto crémeux et légumes selon saison/disponibilité ; tournedos d'agneau farci en croûte d'herbes, légumes de saison.

Desserts : macaron framboises, crémeux coquelicot ; pavlova fruits exotiques, coulis passion ; moelleux pistache, cœur fondant fraises des bois.

Dix bouchées, vin une bouteille pour quatre, café/thé/infusion inclus. Trou +5 €, trois fromages +5 €. Champagne non inclus. Un choix commun par service.

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.