Menu Premium — Traiteur Le Flaubert

Prix :95,00€

95 € TTC par personne — minimum 30 personnes. Dix bouchées, une entrée, un plat et un dessert Premium, le trou champenois, trois fromages affinés, le vin (une bouteille pour quatre), le Champagne François Oudard à l'apéritif (une bouteille pour sept) et le café, thé ou infusion sont compris.

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 : pressé de homard, légumes croquants, bisque légèrement crémée et huile d'herbes ; escalope de foie gras poêlée, fricassée de champignons forestiers, crémeux de céleri et jus corsé ; noix de Saint-Jacques, poitrine de porc confite et croustillante, mousseline de panais et jus réduit au Champagne.

Plats : ris de veau rôti, jus corsé aux morilles, pomme Anna et légumes de saison glacés ; dos de bar rôti, mousseline de carottes confites aux aromates, légumes de saison glacés, sauce Champagne aux crustacés et huile d'herbes fraîches ; médaillon de veau & Saint-Jacques, crémeuse de morilles, chips de végétaux, mousseline fine de pommes de terre au lard.

Desserts :

Framboise, litchi & rose : dôme framboise, cœur litchi, crémeux à la rose, biscuit moelleux amandes.

Chocolat noir & noisette : crémeux chocolat noir, praliné noisette, biscuit moelleux et croustillant noisette.

La cacahuète dans tous ses états : mousse légère cacahuète, praliné cacahuète, cœur caramel fleur de sel, biscuit moelleux et cacahuètes caramélisées.

Dix bouchées de la sélection Supérieur, trou champenois : sorbet citron et Marc de Champagne, ou sorbet mangue et Ratafia Champenois Champagne Oudard François, un choix pour tous, assiette de trois fromages affinés du moment avec mesclun et condiment maison, vin une bouteille pour quatre, Champagne François Oudard une bouteille pour sept à l'apéritif et café/thé/infusion inclus. Retrait de vin, fromage, trou ou bouchées : réétude du devis, sans remise automatique. Exception dessert ci-dessous.

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.

Gâteau d'un professionnel extérieur remplaçant le dessert : déduction de 5 € TTC/personne. Les fromages déjà inclus ne sont pas refacturés.