



**DAVEAU**

TRAITEUR

MARIAGE 2024-2025



*Imaginez. Créez. Dégustez*

**DAVEAU TRAITEUR** 4 chemin des Dames 69420 CONDRIEU  
P.06 79 73 97 24 - T. 09 50 87 49 43

[www.daveau-traiteur.fr](http://www.daveau-traiteur.fr)



# IMAGINEZ VOTRE REPAS DE MARIAGE COMME VOUS LE VOULEZ !

*À vous de choisir les mets qui vous donnent envie*

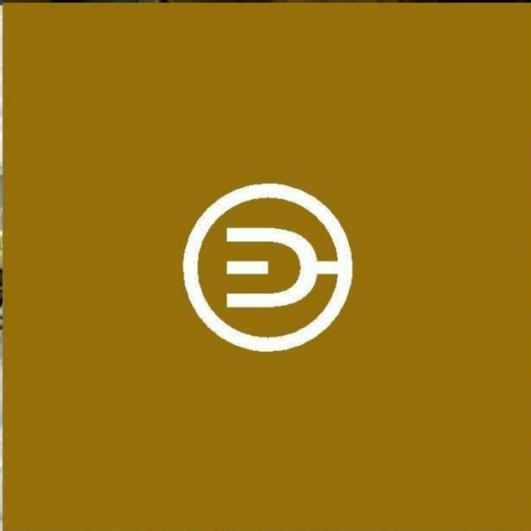
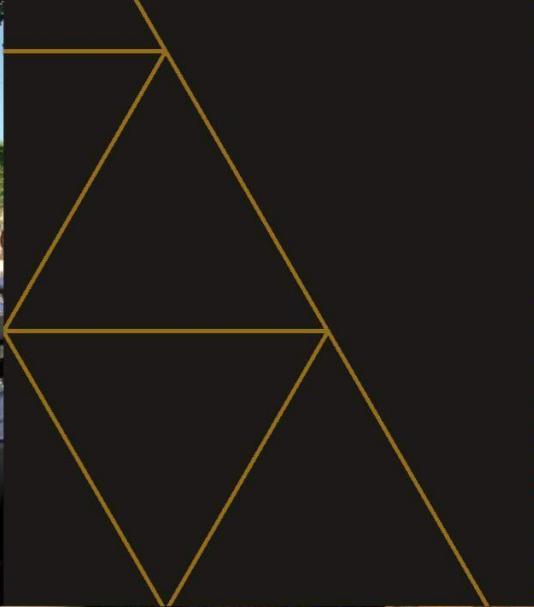
**Plusieurs formules s'offrent à vous :**

- Le vin d'honneur «long» (14 à 16 pcs) + plat chaud + fromage + dessert
- Le vin d'honneur «traditionnel» + entrée + plat chaud + fromage + dessert

**DAVEAU Traiteur, vous invite à créer votre repas de mariage sur mesure**

*Commencez dès maintenant !*





**DAVEAU**  
TRAITEUR

# LE VIN D'HONNEUR

(Minimum 8 pcs/pers pour 1h d'apéritif)

*Nous n'imposons pas de vin d'honneur type mais à vous de le créer*



## LES BOUCHÉES FROIDES

- Timbale de carpaccio de boeuf à l'huile de basilic **1,60€**
- Tartare de saumon au citron vert et à l'huile d'olive **1,60€**
- Bulle de foie gras et financier passion **2,00€**
- Pince de grison et abricots moelleux **1,60€**
- Crackers saumon fumé et oignons **1,60€**
- Blinis de patate douce, chantilly betterave et écrevisses **1,60€**
- Millefeuille de Grison et Comté **1,60€**

## LES VERRINES FROIDES

- Crumble de ratatouille **1,70€**
- Tomate confite et mousse de fromage **1,70€**
- Tartare de concombre façon Tzatziki **1,70€**
- Panna cotta de parmesan et pesto **1,70€**
- Fraicheur de fèves et fromage blanc acidulé **1,70€**

## LES MOELLEUX

- Pain aux multiples saveurs (50 parts) **32,00€**
- Wrap poivron chorizo **1,60€**
- Wrap rosette et Savora **1,60€**
- L'opéra de caviar d'aubergine et fromage **1,60€**
- Financier olive noir et Speck **1,60€**
- Financier pesto et bille de mozza **1,60€**
- Cannelé de choux fleur **1,60€**
- Financier aux herbes, crème acidulé et poulpe **1,60€**
- Cannelé carotte **1,60€**
- Petit sandwich jambon et crème de Tartufata **2,00€**

## LES BROCHETTES

- Brochette de pruneau et lard **1,30€**
- Brochette tomate cerise et mozzarella **1,30€**
- Brochette de melon et jambon cru **1,30€**

## LES MADELEINES SALÉS

- Madeleine légumes vert et pesto **1,60€**
- Madeleine curry ananas **1,60€**

## LES ANIMATIONS CHAUDES \*

- Foie gras poêlé et chutney **6,00€**
- Fricassée de grosses crevettes au lait de coco **4,00€**
- Sot-l'y-laisse de poulet à la crème de moutarde **3,50€**
- Pâtes flambées à la Grappa dans une meule de parmesan **5,00€**
- Burger au confit d'oignons et Comté **4,00€**
- French hot dog et ketchup aux oignons des Cévennes **4,50€**
- Croque-monsieur à la crème de Tartufata **4,50€**

*\* Au-delà d'une animation, un cuisinier supplémentaire est facturé.*

## LES SMOOTHIES

- Smoothie de petits pois **1,60€**
- Smoothie de melon au Muscat **1,60€**
- Smoothie de tomates **1,60€**

*Les softs (jus de fruits) sont compris dans le vin d'honneur.*





## LES MINI COCOTTES CHAUDES

Moules farcies au beurre d'escargot **2,50€**

Risotto aux champignons **2,50€**

Bouillabaisse d'écrevisses **2,50€**

Parmentier à la patate douce **2,50€**

Brouillade d'œuf à l'huile de truffe **2,50€**

## LE SUCRÉ

Mini tartelette caramel beurre salé **1,30€**

Mini tartelette aux pralines **1,30€**

Finger ananas citron vert **1,30€**

Tigré Nocciolata **1,30€**

Mini coulant au chocolat **1,30€**

Verrine panna cotta basilic et tartare de fraises **1,30€**

Verrine crémeux chocolat Valrhona, confit de framboise et pistache **1,30€**

Croustillant chocolat cassis **1,30€**

Popelini vanille **1,30€**

## LES ENTREMETS (PORTIONS COCKTAIL)

Entremet aux trois chocolats **2,90€**

Entremet mangue passion **2,90€**

Fraisier **2,90€**

Framboisier **2,90€**



# SUGGESTIONS DE COCKTAILS DE VIN D'HONNEUR



## Cocktail 10 pcs/pers

Madeleine curry ananas  
Verrine confit de tomate et fromage  
Mini brochette melon et jambon cru  
Bulle foie gras et financier passion  
Pince de grison et abricots  
Pain aux multiples saveurs x2/pers  
Opera de caviar d'aubergine et fromage  
Financier olive noir et speck  
Smoothie de petits pois

## Cocktail 12 pcs/pers

Bulle foie gras et financier passion  
Millefeuille de grison et Comté  
Verrine crumble de ratatouille  
Madeleine légumes vert et pesto  
Blinis patate douce, Chantilly betterave et ecrevisse  
Wrap poivron et chorizo  
Financier pesto et bille de mozza  
Opéra caviar d'aubergine et fromage

### **Animation chaude**

Fricassée de grosses crevettes au lait de coco

## Cocktail 16 pcs/pers

Bulle de foie gras et financier passion  
Wrap rosette et Savora  
Verrine confit de tomate et fromage  
Verrine panna cotta parmesan et Pesto  
Financier olive noir et speck  
Madeleine curry ananas  
Smoothie de petits pois  
Petit sandwich jambon et crème de Tartufata  
Pince de grison et abricot  
Tartare de saumon au citron vert et huile d'olive  
Cannelé carotte  
Millefeuille de grison et Comté  
Crackers oignons et saumon fumé

### **Animations chaudes**

Sot-l'y-laisse de poulet à la crème de moutarde  
Foie gras poêlé et chutney



# LE REPAS DE MARIAGE



## TARIFS

**60€/pers**

Entrée + plat + fromage + dessert

**50€/pers**

Plat + fromage + dessert (en option : mise en bouche **4,50€/pers**)

### **Les prix s'entendent TTC, comprenant :**

- le nappage et serviette tissu blanc du repas
- le nappage intissé du cocktail
- la vaisselle et la verrerie
- le matériel d'office
- le pain
- les eaux (bouteille verre) et café
- le service pour une vacation de 12h

***Prix par personne, sur une base de 100 personnes adultes,  
si inférieur un supplément de 4,50€/pers sur le prix du menu sera appliqué***

## LES ENTRÉES

Oeuf poché, crémeux de choux-fleurs au lait de coco et chorizo

Le tartare de courgettes croquantes, madeleine pesto, magret fumé et crème de fromage blanc

Gravlax de saumon, crémeux d'avocat et houmous au citron confit

## LES PLATS CHAUDS

Le ballotin de volaille farce petits légumes et sauce foie gras

Le filet de canette rôti, jus de cassis réduit

L'échine de porcelet mijotée, jus au thym

L'épaule de veau cuisinée en confit, sauce crème

La joue de boeuf braisée dans une sauce au vin

### **Garnitures (2 aux choix)**

Tatin de légumes, Pois croquants, mousseline de patate douce, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, moelleux d'asperges et parmesan, galette de pomme de terre, sticks de polenta

## LE FROMAGE

L'assiette du berger (Saint-Marcellin, Brie et verrine de fromage blanc)



## LES BUFFETS DE DESSERTS

### Buffet 1

L'entremet 3 chocolats  
Mini cannelé Bordelais  
Petit pot de crème à la vanille  
Tartelette aux pralines

### Buffet 2

L'entremet mangue passion  
Mini cannelé Bordelais  
Mini coulant au chocolat  
Verrine d'oranges rafraîchies au Campari

### Buffet 3

Le framboisier  
Petit pot de crème au chocolat Valrhona  
Mini cannelé Bordelais  
Verrine panna cotta basilic et tartare de fraises

*Il vous est possible de fournir votre propre dessert avec une moins value de 2.50€/pers sur le prix du menu*

**Nous ne fournissons pas les pièces montées ou Wedding Cake**

**Les buffets de desserts ne sont donnés qu'à titre d'exemple, tout est modifiable !**

## POUR LES PETITS BOUTS

Formule **15,50€** avec plat chaud et dessert  
Formule **18,50€** avec entrée, plat chaud et dessert

## LA DÉGUSTATION

### Au tarif de 30€/pers comprenant :

- 6 mises en bouche (suivant notre production)
- Entrée (imposée) et plat chaud (suivant votre choix)
- 4 mignardises (suivant notre production)

**Les dégustations sont réalisées les mercredis matins de 9h à 13h sur rendez vous, pour tous les autres jours de la semaine, les dégustations seront à emporter (hors week-ends et jours fériés).**



# LE BRUNCH

Le brunch est livré le samedi  
Vaisselle Eco responsable comprise  
Hors boissons et pain



## Formule 20.00€/pers

Pancake et Nocciolata



Salade fraîcheur avocat, graines et oranges

Salade fraîcheur taboulé

Woodbox de charcuterie fine

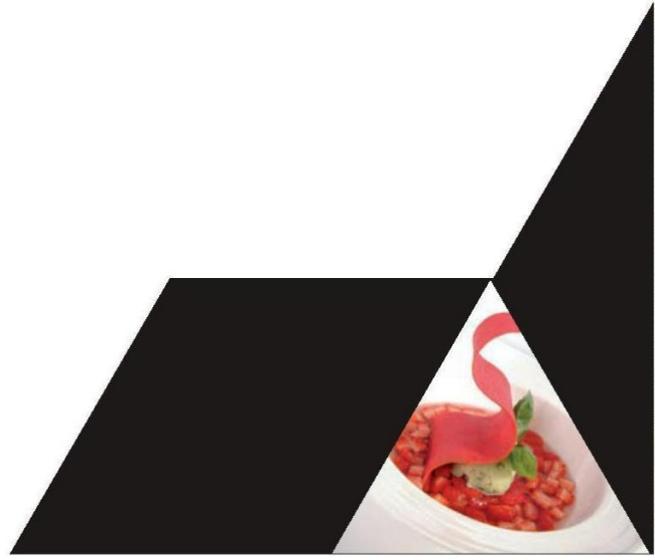
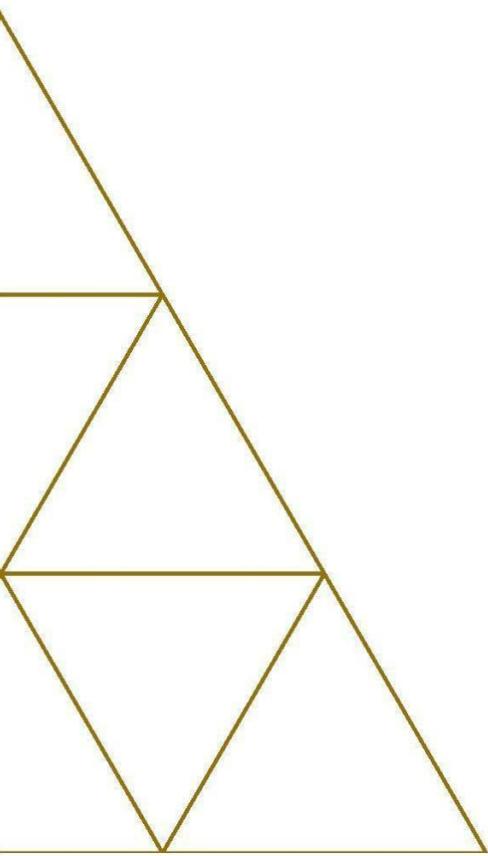


Plateau de fromages affinés



Salade d'oranges à l'eau de rose

Cake citron



# POINTS RAFRAÎCHISSANTS

## EAUX

Eau Framboise

Eau Menthe/Citron

Eau Citron/Passion

Prix par personne **1,50€**

# FORFAITS BOISSONS



## SANS ALCOOL (POUR LE REPAS)

Jus de fruits Alain Milliat

Prix par personne **2,50€**

## LE BAR A MOJITO

Sur une base de 100 personnes (en dessous, nous consulter)

Prix par personne **6,90€**

## LE BAR A SPRITZ

Sur une base de 100 convives (en dessous, nous consulter)

Prix par personne **6,90€**

## LE TENDANCE

Framboisine

Prix par personne **5,10€**

## LE PRESTIGE

Champagne brut

Prix par personne **16,00€**

## LE FORFAIT VINS POUR REPAS (ROUGE ET BLANC)

Prix par personne **7,50€**

**A choisir suivant le menu**

1 bouteille de blanc pour 4 personnes

1 bouteille de rouge pour 3 personnes

## BOUTEILLE DE CHAMPAGNE POUR DESSERT **36,00€/bouteille**

*Nous laissons la possibilité de fournir les boissons par vos soins.*

Nous effectuons gracieusement le rafraîchissement et le service de celles-ci sans droit de bouchon. De ce fait, le débarrassage des bouteilles vides est à la charge du client, ou

**Forfait débarrassage par nos soins : 120,00 € TTC.**

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

# CONDITIONS



## NOS PRIX S'ENTENDENT

- Tarif TTC avec TVA à 10% applicable pour une prestation avec service hors boissons alcoolisées
- La vaisselle (Cocktail : nappage des tables en intissé, verrerie/repas : nappage des tables et serviettes en tissu, 4 jeux d'assiettes, 1 verre à eau, 1 verre à vin, 1 flûte à champagne, jeux de couverts)
- Le matériel d'office
- Le pain
- Les eaux (bouteille verre) et café
- Le service pour une vacation de 12h comprenant départ et retour labo (dépassé ces horaires, une facturation de 40€/h/serveur sera appliquée)

## NOS PRIX S'ENTENDENT HORS

- Boissons alcoolisées pour le cocktail ainsi que les alcoolisées pour le repas voir «Forfaits boissons» (nous effectuons gracieusement le refroidissement et le service de celles-ci si vous les fournissez sans aucun droit de bouchon)
- Tables et chaises
- Structures de buffet
- Décoration des tables et décoration florale
- Repérage du lieu de la réception si nécessaire
- Forfait déplacement de 150€ plus de 60 km ALLER-RETOUR (au-delà de 100 km nous consulter)
- Forfait fermeture 2 serveurs jusqu'à 4h du matin au tarif de 250€
- Pour information, nous ne prenons pas en charge les tables et nappes pour le DJ, l'urne, les cadeaux ou autres tables, nous pouvons cependant, sur consultation, vous proposer un forfait pour celles-ci. Toute constatation sur place de nappe non prévue pour le repas pourra être facturée.

## CONDITIONS DE RÈGLEMENT

Afin de nous permettre de considérer votre repas comme réservé à la date que vous souhaitez, et de porter tout l'intérêt et les soins nécessaires à la bonne exécution de votre soirée, il nous serait agréable, de recevoir un **chèque d'acompte de 30%** (non remboursable) à la réservation, accompagné du double du devis SIGNÉ avec la mention «BON POUR ACCORD».

Le solde est payable comptant à réception de facture, au plus tard, sous huit jours.

7 jours avant la réception, le nombre de repas commandé servira de base minimum à notre facturation.

**DAVEAU**  
TRAITEUR



**DAVEAU**  
TRAITEUR

[www.daveau-traiteur.fr](http://www.daveau-traiteur.fr)

