



MARIAGE

2026 | 2027

Hivernal

OCTOBRE | MARS



DAVEAU

TRAITEUR



IMAGINEZ VOTRE REPAS DE MARIAGE

Daveau traiteur vous invite à créer votre repas de mariage sur mesure. À vous de choisir les mets qui vous donnent envie, plusieurs formules s'offrent à vous.

LE VIN D'HONNEUR "LONG"

14 à 16 pièces + plat chaud + fromage + dessert

LE VIN D'HONNEUR "TRADITIONNEL"

Entrée + plat chaud + fromage + dessert



LE VIN D'HONNEUR

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

LES BOUCHÉES FROIDES

- Timbale de houmous betterave et magret fumé 1,90€
- Tartare de saumon au citron vert et à l'huile d'olive 1,90€
- Bulle de foie gras et financier passion 2,00€
- Pince de grison et abricots moelleux 1,90€
- Crackers saumon fumé et oignons 1,90€
- Crackers noix et Comté 1,90€
- Blinis de patate douce, chantilly betterave et écrevisses 1,90€
- Millefeuille de Grison et Comté 1,90€

LES VÉRRINES FROIDES

- Rillette de crabe et tourteau, pulpe d'avocat 2,00€
- Tomate confite et mousse de fromage 2,00€
- Crèmeux de potiron, chantilly mascarpone et noisettes 2,00€
- Fraicheur de fèves et fromage blanc acidulé 2,00€

LES MOELLEUX

- Pain aux multiples saveurs (50 parts) 34,00€
- Wrap poivron chorizo 1,90€
- Wrap rosette et Savora 1,90€
- L'opéra de caviar d'aubergine et fromage 1,90€
- Financier olive noir et Speck 1,90€
- Cannelé de choux fleur 1,90€
- Financier aux herbes, crème acidulé et poulpe 1,90€
- Cannelé carotte 1,90€
- Petit sandwich jambon et crème de Tartufata 2,00€

LES SMOOTHIES

- Smoothie de petits pois 1,90€
- Smoothie de panais 1,90€



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

LE VIN D'HONNEUR

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

LES ANIMATIONS CHAUDES*

Foie gras poêlé et chutney 6,00€

Sot-l'y-laisse de poulet à la crème de moutarde 4,00€

Pâtes flambées à la Grappa dans une meule de parmesan 5,00€

Burger au confit d'oignons et Comté 4,00€

Tartiflette revisitée 5,00€

Croque-monsieur à la crème de Tartufata 4,50€

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€

LES MADELEINES SALÉES

Madeleine légumes vert et pesto 1,90€

Madeleine Cheddar / Emmental 1,90€



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

SUGGESTIONS DE COCKTAILS



10 PIÈCES / PERSONNE

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

12 PIÈCES / PERSONNE

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

16 PIÈCES / PERSONNE

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

Entrée + plat + fromage + dessert 62€* / personne
Plat + fromage + dessert 52€* / personne
(en option : mise en bouche 4,50€* / pers)

ENTRÉES

Œuf parfait, crémeux de potiron au lait de coco et Guanciale

Le pressé de foie gras, confit d'oignons et tuile de pain d'épices

(supplément 4.00€ / pers)

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

PLATS CHAUDS

Le ballotin de volaille farce petits légumes et sauce au Pineau des Charentes

Le filet de canette rôti, jus de cassis réduit

L'échine de porcelet mijotée, jus à la Tonka

L'épaule de veau cuisinée en confit, crème à l'ail noir

Le rizotto au potiron (végétarien)

2 garnitures au choix

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

FROMAGE

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

Ou

La planchette de fromages affinés à partager au centre de la table

(50gr / pers) supplément de 4.00€ / pers

Formules enfants

Plat chaud + dessert 17,00€

Entrée + plat chaud + dessert 21,00€

*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.

Voir nos conditions P.16







LE DESSERT

Le dessert est un moment de gourmandise, c'est pour cela que nous collaborons avec le talentueux Chef Pâtissier **MICKAËL IACHINI** pour vous confectionner votre entremet de mariage.

Entremets sur présentoir (2 choix à définir, hors wedding cake à la française)

LE SAINT HONORÉ

Il est composé d'une pâte feuilletée caramélisée, de choux garnis, d'un crémeux et d'une crème légère à la vanille.

LA PAVLOVA

Sa meringue française croustillante est accompagnée d'une crème diplomate vanille, d'un confit aux fruits, d'une crème légère vanille et de fruits frais.

L'ENTREMET CHOCOLATÉ

On retrouve ici un biscuit moelleux et un croustillant à la noisette, un insert chocolat, praliné noisettes du Piémont AOP et une mousse à la vanille.

L'ENTREMET AUX FRUITS DE SAISON

Il est composé d'un biscuit moelleux, d'une marmelade de fruits et d'une mousse à la vanille.

+ 2 Mignardises parmi la sélection

Bulle chocolat Valrhona et framboise
Popelini Vanille
Cœur coulant tout chocolat
Crousti citron
Cannelé Bordelais
Tartelette aux pralines roses
Pim's choco cassis
Fraicheur de suprêmes d'oranges rafraîchi
au Campari
Kouignette®

Il vous est possible de fournir votre propre dessert avec une moins value de 3.00€ / pers sur le prix du menu.



FORFAITS BOISSONS

LES EAUX (AVANT LA CÉRÉMONIE LAÏQUE)

Eau Framboise / Menthe-Citron / Citron-Passion

Prix par personne 1,50€

SANS ALCOOL (POUR LE REPAS)

Jus de fruits Alain Milliat

Prix par personne 2,50€

LE BAR A MOJITO

Sur une base de 100 convives
(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 5,50€

LE PRESTIGE

Champagne brut

Prix par personne 16,00€

LES VINS POUR REPAS (ROUGE ET BLANC)

1 bouteille de blanc pour 4 personnes

1 bouteille de rouge pour 3 personnes

Prix par personne 10,00€

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE POUR DESSERT

Prix par bouteille 45,00€

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 débarrasage des bouteilles vides est à la charge du client, ou nous proposons un

forfait débarrasage par nos soins : 120,00 € TTC.





LE BRUNCH

Daveau traiteur vous livrera votre brunch le samedi accompagné de vaisselle éco-responsable, hors boissons et pain.

FORMULE 20,00€ / PERSONNE

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

LA DÉGUSTATION

(Au tarif de 30€ / personne)

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).





NOS CONDITIONS

NOS PRIX COMPRENNENT

- Les 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 plates et gazeuses (bouteille verre consignée) 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 NE COMPRENNENT PAS

- Les boissons alcoolisées pour le cocktail ainsi que les boissons 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).
- Les tables et les chaises.
- Les structures de buffet.
- Les décoration des tables et décoration florale.
- Le repérage du lieu de la réception si nécessaire.
- Le "Forfait déplacement" de 150€ plus de 60 km ALLER-RETOUR (au-delà de 100 km nous consulter).
- Le "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.

LE RÉGLEMENT

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



DAVEAU

TRAITEUR

4 chemin des Dames - 69420 CONDRIEU

P. 06 79 73 97 24

T. 04 22 91 30 87

www.daveau-traiteur.fr