



DAVEAU

TRAITEUR

MARIAGE 2017



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



IMAGINEZ VOTRE REPAS DE MARIAGE COMME VOUS LE VOULEZ !

A vous de choisir les mets qui vous donnent envie

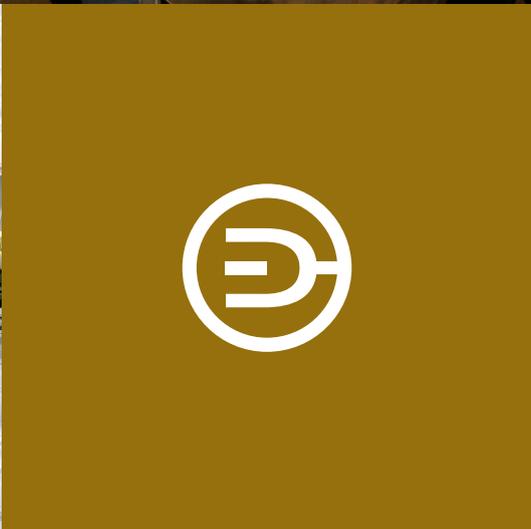
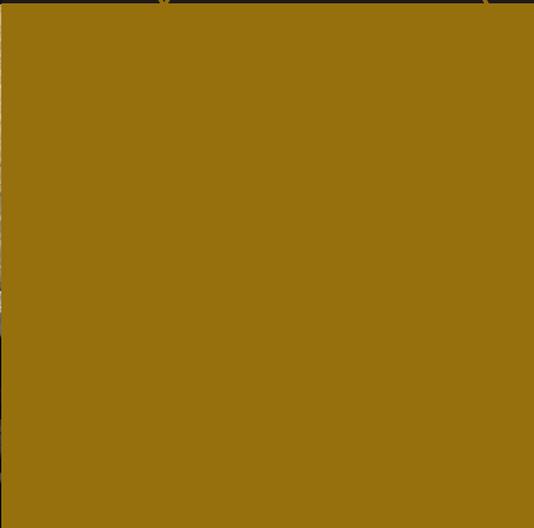
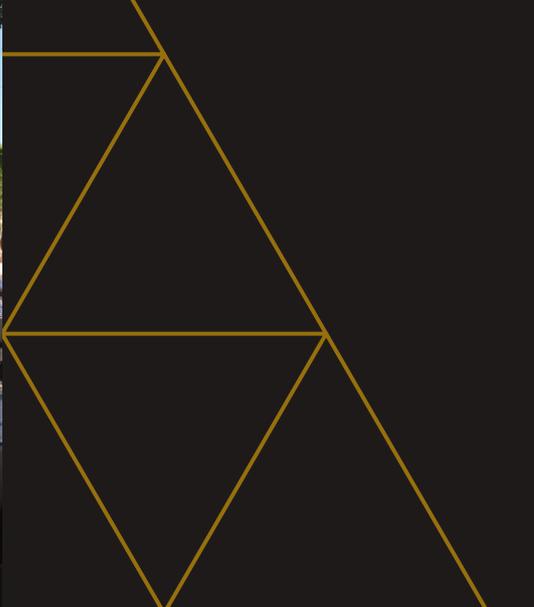
Plusieurs formules s'offrent à vous :

- 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 !





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

- Maki de foie gras et betterave **1,65€**
- Cuillère de magret de canard fumé sur lit de caviar d'aubergine **1,00€**
- Timbale de carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes **1,50€**
- Timbale de carpaccio de boeuf à l'huile de basilic **1,50€**
- Cuillère de tartare de saumon au citron vert et à l'huile d'olive **1,10€**
- Sucette de foie gras à la chapelure de pain d'épices **1,65€**
- Tartare de thon aux noix de cajou **1,30€**
- Pince de grison et abricots moelleux **1,10€**
- Pince de carotte, chèvre et miel **1,20€**

LES VERRINES FROIDES

- Crumble de tomates **1,40€**
- Crème d'aneth et noix de Saint-Jacques **1,45€**
- Tomate confite et mousse de fromage **1,40€**
- Miettes de crabes et tapenade **1,45€**
- Foie gras et pomme granny **1,55€**
- Foie gras et chutney de figues **1,55€**
- Panna cotta de parmesan et pesto **1,45€**
- Le melon épicé et crevettes (alcoolisé au Cherry) **1,45€**
- Pouss pouss de légumes **1,45€**
- Pouss pouss vitelotte et boeuf **1,45€**
- Oveo patates douces et chorizo **1,45€**
- Homard et tomates confites en gelée **2,10€**

LES MOELLEUX

- Le Cube polaire (30 parts) **26,00€**
- Pain aux multiples saveurs (50 parts) **30,00€**
- La petite madeleine chocolat foie gras **1,20€**
- Wrap poivron chorizo **1,20€**
- Wrap guacamole et saumon fumé **1,20€**
- Hamburger de magret de canard **1,10€**
- Mini brioches aux escargots de Bourgogne **1,00€**
- L'opéra de caviar d'aubergine et fromage **1,15€**
- Financier olive noir et Speck **1,15€**
- Financier pesto et bille de mozza **1,15€**

LES BROCHETTES

- Brochette de pruneau et lard **1,10€**
- Brochette tomate cerise et mozzarella **1,10€**
- Brochette de melon et jambon cru **1,10€**

LES MACARONS SALÉS

- Macaron foie gras **1,20€**
- Macaron chèvre et miel **1,10€**
- Macaron poivron **1,10€**

LES CRÈMES BRÛLÉES

- Mini crème brûlée au foie gras **2,50€**
- Mini crème brûlée au roquefort **2,40€**
- Mini crème brûlée au Brie de Meaux **2,40€**

LES ANIMATIONS CHAUDES *

- Foie gras poêlé et chutney **5,00€**
- Wok de gambas au lait de coco **4,00€**
- Sauté de poulet au curry **3,00€**
- Noix de Saint-Jacques marinées aux tomates confites **4,00€**
- Emincé de gigot d'agneau au thym **5,00€**
- Sot-l'y-laisse de poulet à la crème de moutarde **3,50€**
- Oeuf de caille cocotte et lard fumé **4,00€**

** Les animations nécessitent du service et un cuisinier*

LES PAPILOTES

- La papillote foie gras chutney et pain d'épices **1,55€**
- La papillote Saint-Jacques et tartare de fruits exotiques **1,50€**

LES SMOOTHIES

- Smoothie de petits pois **1,10€**
- Smoothie de melon au Muscat **1,10€**
- Smoothie de tomates **1,10€**





LES MINI COCOTTES CHAUDES

- Soupe de moule safranée **2,00€**
- Moules farcies au beurre d'escargot **2,00€**
- Gésiers de canard à la fourme **2,10€**
- Chartreuse de homard **2,80€**
- Pot-au-feu de foie gras brunoise de légumes et bouillon de boeuf **2,80€**
- Bouillabaisse d'écrevisses **2,00€**
- Velouté de champignons des bois (produit saisonnier) **2,00€**
- Crème de lentilles au foie gras **2,00€**
- Cappuccino de potimarron (produit saisonnier) **2,00€**
- Parmentier à la patate douce **2,30€**
- Brouillade d'oeuf à l'huile de truffe **2,50€**

LE SUCRÉ

- Mini tartelette caramel beurre salé **1,00€**
- Mini tartelette aux pralines **1,00€**
- Mini tartelette tiramisu **1,00€**
- Mini tartelette chocolat orange **1,00€**
- Verrine de salade d'orange rafraîchie au Campari **1,10€**
- La tarte citron revisitée **1,00€**
- Verrine chocolat blanc et passion **1,10€**
- Verrine de minestrone de fraises **1,10€**
- Verrine tiramisu spéculos **1,10€**
- Verrine de panna cotta vanille confit d'ananas rhum **1,10€**
- Verrine baba au rhum revisitée **1,10€**
- Petit pot de crème au chocolat Valhrona **1,10€**
- Cannelé Bordelais **0,50€**
- Bulle mangue et thé vert **1,30€**
- Mini coulant au chocolat **0,90€**
- Choco trésor **0,90€**
- Cara trésor **0,90€**
- Mini stick mousse pêche blanche et crumble **1,25€**
- Pomme d'amour aux éclats de nougatine **0,95€**
- Pomponette tout framboise **1,20€**
- Cône caramel beurre salé et chocolat noir **1,20€**

LES ENTREMETS (PORTIONS COCKTAIL)

- Entremet aux trois chocolats **2,50€**
- Entremet mangue passion **2,50€**
- Fraisier **2,50€**
- Fraisier amande thé matcha **2,50€**
- Entremet poire caramel chocolat lait **2,50€**
- Entremet nougat **2,50€**
- Framboisier **2,50€**
- Framboisier chocolat **1,45€**

SUGGESTIONS DE COCKTAILS DE VIN D'HONNEUR



Cocktail 10 pcs/pers 10,70€/pers

Mini burger de magret de canard
Verrine confit de tomate et fromage
Mini brochette melon et jambon cru
Sucette de foie gras, pain d'épices et vin de Maury
Pince de grison et abricots
Pain aux multiples saveurs x2/pers
Cuillère de magret de canard fumé et caviar d'aubergine
Financier olive noir et speck
Smoothie de petits pois

Cocktail 12 pcs/pers 16,89€/pers

Sucette foie gras, pain d'épices et vin de Maury
Pince de carotte, chèvre et miel
Verrine melon épicé et gambas
Assortiment de pouss pouss de légumes
Mini burger de magret de canard fumé
Wrap poivron et chorizo
Financier pesto et bille de mozza
Mini briochine au escargots
Le cube polaire x2/pers
Opéra caviar d'aubergine et fromage
Animation chaude
Wok de gambas au lait de coco

Cocktail 16 pcs/pers 26,30€/pers

Verrine foie gras et pomme Granny
Wrap guacamole et saumon fumé
Verrine confit de tomate et fromage
Pouss pouss vitelotte et boeuf
Financier olive noir et speck
Macaron foie gras
Smoothie de petits pois
Verrine crème d'aneth et Saint-Jacques
Pince de carotte, chèvre et miel
Assortiment de canapés sans pain de mie x3/pers
Cuillère de tartare de saumon au citron vert et huile d'olive
Tartare de thon aux noix de cajou
Animations chaudes
Sot-l'y-laisse de poulet à la crème de moutarde
Foie gras poêlé et chutney



LE REPAS DE MARIAGE



TARIFS

55€/pers

Entrée + plat + fromage + dessert

45€/pers

Plat + fromage + dessert

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 2,50€/pers sur le prix du menu sera appliqué**

LES ENTRÉES

L'Oeuf poché, crémeux de petits pois et tartine de légumes croquants

Le tartare de courgettes croquantes, blini de pomme de terre et magret fumé, crème à la vodka

Tarte fine d'oignons confits, comme une ratatouille froide, artichaut et rouget mariné

Panna cotta de parmesan, pesto de basilic et pancetta

Le foie gras terrine aux abricots moelleux

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, tians de légumes, galette de pomme de terre, gratin dauphinois, polenta crémeuse aux petits légumes

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
Choco trésor

Les buffets de desserts ne sont que des exemples, tout est modifiable !
Il vous est possible de fournir votre propre dessert avec une moins value de 2.50€/pers sur le prix du menu

POUR LES PETITS BOUTS

Formule **10,50€** avec plat chaud et dessert
Formule **13,50€** avec entrée, plat chaud et dessert
Box Burger **15,00€**

LA DÉGUSTATION

Au tarif de 30€/pers comprenant :

- 6 mises en bouche
- entrée et plat chaud
- 4 mignardises

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).



FORFAITS BOISSONS



SANS ALCOOL

Jus de fruits et soda

Prix par personne **2,50€**

L'ESTIVALE

Rosé pamplemousse, jus de fruits et soda

Prix par personne **3,95€**

LE TRADITION

Kir vin blanc , jus de fruits et soda

Prix par personne **4,10€**

LE TENDANCE

Framboisine, jus de fruits et soda

Prix par personne **5,10€**

LE PRESTIGE

Champagne brut, jus de fruits, sodas

Prix par personne **13,00€**

LE FORFAIT VINS POUR REPAS (ROUGE ET BLANC)

Prix par personne **6,50€**

A choisir suivant le menu

1 bouteille de blanc pour 4 personnes

1 bouteille de rouge pour 3 personnes

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE POUR DESSERT **23,00€/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.

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 (dépassé ces horaires, une facturation de 40€/h/serveur sera appliquée)

NOS PRIX S'ENTENDENT HORS

- Boissons non alcoolisées et 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)
- 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 SIGNE 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

