



## COCKTAIL "CARRÉ FAMILLE" - Du 1er Septembre au 31 Mars

### LE COCKTAIL DÉJEUNATOIRE ou DINATOIRE - 18 Pièces | 48 € TTC par personne

#### • COLLECTION SALÉE FROIDE

- > Patate douce et tartare de légumes 🥕
- > Club butternut et jambon ibérique 🐷
- > Thon rouge mariné, guacamole et sésame wazabi 🐟
- > Gravlax de truite et kumquat confit 🐟
- > Oeuf mimosa et crevette grise 🐷 🐟
- > Galette de sarasin, volaille truffée et mesclun 🐷
- > Oeuf brouillé à la truffe et magret fumé 🐷
- > Sablé piment d'Espelette, raifort et maquereau grillé 🐟
- > Crème de betterave et ricotta façon terrine 🥕
- > Muffin, brocoli et pluma confit 🐷

#### • COLLECTION SALÉE CHAUDE

- > Caille rôtie, crème de carotte à l'orange 🐷
- > Burger saumon marinée, sauce tartare et parmesan 🐟
- > Kefta d'agneau à la coriandre 🐷
- > Confit d'échalotes et Saint Jacques 🐟
- > Célerisotto et parmesan 🥕

#### • DESSERTS

- de 25 pers. : Grand Entremet unique au choix
- + de 25 pers. : Buffet Dessert ( Tartes et Entremets variés )

Nom Client :	CARRÉ TRAITEUR - PART	Signature Client, le ____ / ____ / 20____
Type d'Événement :		
Date Prestation :		
Nbre de Personnes :	0 (modifiable jusqu'à J-8)	

Ce document est à compléter et à renvoyer par email ou par fax au plus tard 15 jours avant l'événement.



## ATELIERS "CARRÉ GOURMETS"

**Tous nos Ateliers sont animés par des chefs en salle**  
( minimum de 30 adultes ) - 8,00€ TTC / personne

### ATELIER Plancha 🐟👨🍳

- Gambas marinées thaï, brochettes de boeuf au poivre, brochette de volaille au curry.

### ATELIER Focaccia 🐟

- Crème d'aneth, saumon gravlax et oignon rouge.
- Pesto de poivron, mozzarella dui buffala à la truffe.
- Tapenade de tomate confite, boeuf séché et parmesan.

### LES HUÎTRES 🐟

• Huîtres Fines de Claires n°3 ouvertes devant vos convives, accompagnées de vinaigre d'échalotes, tomates et jus de citron frais.

Nous vous proposons 2 autres choix d'huîtres : Marennes d'Oléron ou Prat Ar Coum.

### ATELIER 3 Saumons 🐟

- Saumon gravlax, tartare de saumon au citron caviar et saumon cuit, sauce aux herbes.

### ATELIER Jambon à la coupe 🐟👨🍳

• Jambon Ibérique tranché devant vos convives, accompagné de gressins aux céréales, d'une tapenade d'olives vertes et noires maison et tomates confites.

### ATELIER Wok 🐟👨🍳

- Poitrine de cochon caramélisée, wok de légumes sésame et soja.
- Gambas marinées au curry, wok de légumes sésame et soja.

Nom Client :	CARRÉ TRAITEUR - PART	Signature Client, le ____ / ____ / 20____
Type d'Événement :		
Date Prestation :		
Nbre de Personnes :	0 (modifiable jusqu'à J-8)	

**Ce document est à compléter et à renvoyer par email ou par fax au plus tard 15 jours avant l'événement.**

# FORFAITS "BOISSONS DE COCKTAIL"



## **Toutes boissons avec champagne brut et vins**

**33 €/personne**

*comprenant: le champagne, le vin blanc (Chablis, Pouilly, Loupiac...), le vin rouge (Saint Emilion, Graves...)  
l'eau minérale, l'eau gazeuse, les softs (coca-cola, jus de fruits)  
la bière pression ( Luxe du Moulin ), le café*

## **Toutes boissons avec méthode traditionnelle et vins**

**21 €/personne**

*comprenant: la méthode traditionnelle, le vin blanc (Chablis, Pouilly, Loupiac...), le vin rouge (Saint Emilion, Graves...)  
l'eau minérale, l'eau gazeuse, les softs (coca-cola, jus de fruits)  
la bière pression ( Luxe du Moulin ), le café*

## **Toutes boissons hors champagne ou méthode (apporté par vos soins)**

**15 €/personne**

*comprenant: VOTRE champagne ou méthode traditionnelle, le vin blanc (Chablis, Pouilly, Loupiac...), le vin rouge (Saint Emilion, Graves...)  
l'eau minérale, l'eau gazeuse, les softs (coca-cola, jus de fruits)  
la bière pression ( Luxe du Moulin ), le café  
*Le droit d'ouverture sur les bouteilles que vous apportez vous est offert.**

## **Toutes boissons hors champagne et vins (apportés par vos soins)**

**10 €/personne**

*comprenant: VOTRE champagne ou méthode traditionnelle, VOS vins  
l'eau minérale, l'eau gazeuse, les softs (coca-cola, jus de fruits)  
la bière pression ( Luxe du Moulin ), le café  
*Le droit d'ouverture sur les bouteilles que vous apportez vous est offert.**

## MENU "CARRÉ FAMILLE" - Du 1er Janvier au 31 Mars

### LE DÎNER ASSIS | 48 € TTC par personne

#### • APÉRITIF

[ ] 5 pièces cocktail chaudes et froides variées

#### • ENTRÉES

*Au choix. Entrée identique pour tous*

- Saint-Jacques poêlées, artichaud, émulsion de céleri branche et noisettes torrifiées 🐟
- Maki de céleri et légumes, céleri remoulade au raifort, jus de persil 🥕
- Raviole épinards et thon, crème de chou-fleur et jus à l'ail fumé 🐟
- Ris de veau, coco tarbais, vin Jaune et fève de soja 🍷

#### • PLATS

*Au choix. Plat identique pour tous*

- Carré de veau rosé, macaroni à la crème d'artichaud, champignons, échalotes confites à l'ail fumé 🍷
- Selle d'agneau farcie et côte rôtie, gâteau de pomme de terre au beurre et thym, topinambour et salsifis 🍷
- Bar grillé, risotto de lentilles, chou-fleur rôti et carotte fâne 🐟
- Risotto de lentilles, chou-fleur et légumes de saison 🥕

#### • FROMAGE EN OPTION | +4€ / personne

*Au choix. Fromage identique pour tous*

- Buffet de fromages - Salades du moment, huiles variées et vieux vinaigres - Pains spéciaux -Beurre
- Servi à l'assiette : Maroilles croustillant, pomme verte (chaud)
- Servi à l'assiette : Chèvre chaud au romarin (chaud)
- Servi à l'assiette : 3 fromages affinés de nos régions

#### • DESSERTS

- de 25 pers. : Grand Entremet unique au choix
- + de 25 pers. : Buffet Dessert ( Tartes et Entremets variés )

### LE DÉJEUNER ENfant | 25 € TTC par enfant de moins de 12 ans

#### Déjeuner servi à table

\* Entrée et Plat servi à l'assiette / Dessert / Boissons Softs

----- OU -----

#### Formule Snacking

\* Club sandwich / Frites / Burger / Cake / Nuggets / Légumes croquants .... / Dessert / Boissons Softs

Nom Client :	CARRÉ TRAITEUR - PART	Signature Client, le ____ / ____ / 20____
Type d'Événement :		
Date Prestation :		
Nbre de Personnes :	0 (modifiable jusqu'à J-8)	

Ce document est à compléter et à renvoyer par email ou par fax au plus tard 15 jours avant l'événement.



## BARBECUE "CARRÉ FAMILLE"

LE BARBECUE FAMILLE d'Avril à Septembre | 48 € TTC par personne

### • APÉRITIF

> 5 pièces cocktail chaudes et froides variées

### • GRILLADES

> Araignée de porc marinée, ail et thym 🍖

> Brochette de bœuf, épices et poivrons 🍖

> Saucisse & Merguez 🍖

> Brochette de gambas marinées 🐟

> Saumon mariné aux épices Thaï 🐟

[ ] Côte à l'os au sel de Guérande ( EN OPTION : + 8,00€ TTC/pers. ) 🍖

### • ACCOMPAGNEMENTS

> Pomme de terre au FOUR ( chaud )

> Salade de Crudités variées

> Taboulé oriental

> Salade de Conchiglie pesto et parmesan

> Sauce : tartare, cocktail, mayonnaise, moutarde de Meaux, citronnée

> Pain variés : fusette, flutes aux céréales....

### • OPTION FOOD TRUCK | Frais de mise en service du foodtruck de 200€ TTC

> Cornets de Frites + Sauces : 4€ TTC/ personne

### • OPTION FROMAGE | +4€ / personne

[ ] Buffet de fromages - Salades du moment, huiles variées et vieux vinaigres - Pains spéciaux -Beurre

### • DESSERTS

[ ] - de 25 pers. : Grand Entremet unique au choix

[ ] + de 25 pers. : Buffet Dessert ( Tartes et Entremets variés )

LE DÉJEUNER Enfant | 25 € TTC ( Enfant de - de 12 ans )

### Formule Barbecue

Nom Client :	CARRÉ TRAITEUR - PART	Signature Client, le ____ / ____ / 20____
Type d'Événement :		
Date Prestation :		
Nbre de Personnes :	0 (modifiable jusqu'à J-8)	

Ce document est à compléter et à renvoyer par email ou par fax au plus tard 15 jours avant l'événement.



## BARBECUE "CARRÉ FAMILLE OFYR "

**LE BARBECUE GOURMET d'Avril à Septembre | 58 € TTC par personne**  
( minimum 30 adultes )

- **APERITIF**

> 5 pièces cocktail salées variées froides et chaudes

- **GRILLADES SUR OFYR**

- > Magret de canard rosé 🍷
- > Mini chorizo grillé 🍷
- > Pluma ibérique au thym 🍷
- > Grosses gambas grillées 🐟
- > Côte à l'os au sel de Guérande 🍷

- **ACCOMPAGNEMENTS**

- > Brochettes de légumes marinés
- > Salades de crudités variées
  - > Sauce : tartare, cocktail, mayonnaise, moutarde de Meaux, citronnée
  - > Pain variés : fusette, flutes aux céréales....

- **OPTION FOOD TRUCK | Frais de mise en service du foodtruck de 200€ TTC**

> Cornets de Frites + Sauces : 4€ TTC/ personne

- **OPTION FROMAGE | +4€ / personne**

> Buffet de fromages - Salades du moment, huiles variées et vieux vinaigres - Pains spéciaux -Beurre

- **DESSERT**

Buffet Dessert ( Tartes et Entremets variés ) - Macarons

**LE DÉJEUNER Enfant | 25 € TTC ( Enfant de - de 12 ans )**

### Formule Barbecue

Nom Client :	CARRÉ TRAITEUR - PART	Signature Client, le ____ / ____ / 20____
Type d'Événement :		
Date Prestation :		
Nbre de Personnes :	0 (modifiable jusqu'à J-8)	

Ce document est à compléter et à renvoyer par email ou par fax au plus tard 15 jours avant l'événement.

# FORFAITS "BOISSONS DE DÎNER ASSIS"



## Toutes boissons avec champagne brut

29 €/personne

*Apéritif : le champagne, le whisky, les softs (coca-cola, jus de fruits)*

*Repas : l'eau minérale, l'eau gazeuse, le vin blanc (Chablis, Pouilly, Loupiac...), le vin rouge (Saint Emilion, Graves...)*

*Dessert : le champagne brut, les eaux, le café*

*Soirée : le champagne brut, la bière pression ( Luxe du Moulin ), les softs, le café*

## Toutes boissons avec méthode traditionnelle

19 €/personne

*Apéritif : la méthode traditionnelle, le whisky, les softs (coca-cola, jus de fruits)*

*Repas : l'eau minérale, l'eau gazeuse, le vin blanc (Chablis, Pouilly, Loupiac...), le vin rouge (Saint Emilion, Graves...)*

*Dessert : la méthode traditionnelle, les eaux, le café*

*Soirée : la méthode traditionnelle, la bière pression ( Luxe du Moulin ), les softs, le café*

## Toutes boissons hors champagne ou méthode (apporté par vos soins)

15 €/personne

*Apéritif : VOTRE champagne ou méthode, le whisky, les softs (coca-cola, jus de fruits)*

*Repas : l'eau minérale, l'eau gazeuse, le vin blanc (Chablis, Pouilly, Loupiac...), le vin rouge (Saint Emilion, Graves...)*

*Dessert : VOTRE champagne ou méthode traditionnelle, les eaux, le café*

*Soirée : VOTRE champagne ou méthode, la bière pression ( Luxe du Moulin ), les softs, le café*

*Le droit d'ouverture sur les bouteilles que vous apportez vous est offert.*

## Toutes boissons hors champagne et vins (apportés par vos soins)

10 €/personne

*Apéritif : VOTRE champagne ou méthode traditionnelle, le whisky, les softs (coca-cola, jus de fruits)*

*Repas : VOS vins, l'eau minérale, l'eau gazeuse*

*Dessert : VOTRE champagne ou méthode traditionnelle, les eaux, le café*

*Soirée : VOTRE champagne ou méthode traditionnelle, la bière pression ( Luxe du Moulin ), les softs, le café*

*Le droit d'ouverture sur les bouteilles que vous apportez vous est offert.*