

Gildas DUCHÊNE

A ma grand-mère...

Traiteur – Organisateur de Réceptions

Rue de André Marie Ampère – ZA de Callac

29860 PLABENNEC

Tél. 06.26.35.38.52 – E.mail gduchene.traiteur@gmail.com

Site <http://www.gildasduchene-traiteur.com/>

CARTE MARIAGE 2012

Votre mariage doit rester un moment inoubliable pour vous-même et vos convives, nous vous proposons donc un choix varié de mets, décliné sous 3 formules « Plaisir ».

Le cocktail et les boissons du repas ne sont pas inclus dans les tarifs proposés.

Certains de ces mets sont majorés d'un supplément, dû à la noblesse des produits utilisés.

Plaisir Léger : 37,50 € ttc
(1 entrée, 1 plat chaud, 1 fromage, 1 dessert, café)

Plaisir Gourmand : 42,50 ttc
(2 entrées, 1 plat chaud, 1 fromage, 1 dessert, café)

Plaisir Gourmet : 45,00 ttc
(2 entrées, trou normand, 1 plat chaud, 1 fromage, 1 dessert, café)

Ces tarifs comprennent, entre autre, la **mise en place de la salle**, le **nappage** et **serviette tissus blancs**, les **couverts**, **verres** et **assiettes** pour chaque plat, et le **service** (1 serveur pour 25 convives).

Vous trouverez également en fin de brochures nos forfaits cocktails, forfaits boissons, ainsi que nos formules « retour de noces »

Nous restons évidemment à votre disposition pour diverses demandes particulières.

Gildas DUCHÊNE et son équipe

Gildas DUCHÊNE

A ma grand-mère...

Traiteur – Organisateur de Réceptions

CHOIX DES ENTREES

- Filet de Daurade sur Parmentier aux Pignons de Pin, Pesto au Basilic
- St Jacques Lardées sur lit de Pomme tiède, Sauce au Pommeau
- Brochette de St Jacques, crème de Corail Epicé et Salsa Fraiche de Fenouil au Citron Vert
- Plaisir Périgourdin (Foie Gras de Canard Maison, Magret de Canard Fumé, Gésiers, Noix, sur Mesclun au vinaigre de Framboises)
- Assiette Terre et Mer (Foie Gras de Canard Maison, 3 langoustines, Saumon Fumé)
- Assiette de la Mer (3 Langoustines, 3 Crevettes Roses, Pince de Crabe, Saumon Fumé)
- Foie Gras en 3 façons **Supplément de 3,00 € ttc**
(Foie Gras cru pané au pain d'épices poêlé accompagné de poires, Terrine de Foie Gras cuit sur Toasts, Sucette au Foie gras)
- Plateau de Fruits de Mer **Supplément de 6,50 € ttc**
(4 Langoustines, 4 Crevettes Roses, 2 Huitres, ½ Tourteau, Bulots, Coques, Bigorneaux)

Gildas DUCHÊNE

A ma grand-mère...

Traiteur – Organisateur de Réceptions

CHOIX DES PLATS

VIANDES

- Mignon de Porc « façon Orloff », sauce au Chouchen
- Magret de Canard à l'orange
- Crêpinette de Pintade aux Petit Légumes
- Médaillon de Veau en croute de Parmesan, aubergine confite, jus de Tomate au Basilic
- Carré d'Agneau au jus de Thym
Supplément de 1,50 € ttc
- Filet de Bœuf en Brioche et sa sauce Madère
Supplément de 2,00 € ttc

POISSONS

- Pavé de Cabillaud rôti sur Galette de Polenta et Tomates Confites
- Papillote de la Mer en transparence, Petits Légumes et coulis de Crustacés
Supplément de 1,50 € ttc

Tous nos plats sont accompagnés de Gratin Dauphinois et de légumes de Saison

Gildas DUCHÊNE

A ma grand-mère...

Traiteur – Organisateur de Réceptions

CHOIX DES FROMAGES

- Sélection du Fromager (3 Fromages)
Panaché de Salades
- Plateau des Provinces Laitières
(6 sortes de Fromages servis sur table)
Panaché de Salades aux Noix
Supplément de 1,50 € TTC
- Brioche Tiède au Crottin de Chèvre nappée de Miel
Mesclun au Vinaigre de Framboise
Supplément de 1,50 € TTC

CHOIX DES DESSERTS

- Pâtisseries des Mariés sur Socle (2 choix possible)
Opéra, Craquant Chocolat, 3 Chocolats, Fraisier, Framboisier, Bavaroise Exotique
- Assiette Gourmande
(Opéra, Salade Fruits Frais, Crème Brulée)
- Gourmandises en Buffet
(Tiramisu, Bavarois Exotique, Ile Flottante, Salade de Fruits Frais à la Menthe, Verrine Forêt Noire), Biscuits sucrés
Supplément de 3,00 € TTC

Gildas DUCHÊNE

A ma grand-mère...

Traiteur – Organisateur de Réceptions

COCKTAILS

Tous nos buffets de cocktail sont décorés.

- Forfait **5 Pièces** **09,50 € ttc/pers.**
(2 Canapés Froids, 2 Amuse-bouche Chauds, 1 Verrine)

- Forfait **8 Pièces** **11,70 € ttc/pers.**
(3 Canapés Froids, 3 Amuse-bouche Chauds, 2 Verrines)

- Forfait **10 Pièces** **14,00 € ttc/pers.**
(3 Canapés Froids, 3 Amuse-bouche Chauds, 2 Verrines, 2 Mignardises)

ASSORTIMENTS

Gambas en Marinade et guacamole, Mousseline de Saumon et Saumon fumé aux Olives verte, Noix de st jacques et brocolis, Saumon fumé et crème d'aneth sur blinis, Damier de Foie Gras et confit d'Oignons, Magret fumé et chutney de figues, Velouté de Choux Fleur, craquant de Cochon, Soupe de Poisson et son Gressin à l'ail, Parmentier de Lotte...

BOISSONS à votre convenance

- Punch des Iles ou Eau de Mer
- Bergerac Blanc et Rosé
- Crémant
- Jus de Fruits et Sodas

Gildas DUCHÊNE

A ma grand-mère...

Traiteur – Organisateur de Réceptions

BOISSONS

Toutes les boissons sont servies à discrétion du début du repas au dessert

Gamme Bergerac (Blanc, Rouge, Rosé)
Eaux Plates et Gazeuses **6,50 € ttc/ pers.**

Gamme Bordeaux, Muscadet, Rosé de Loire
Eaux Plates et Gazeuses **8,50 € ttc/ pers.**

Fontaine de Champagne **5,50 € ttc/ pers.**

Fontaine de Crémant **2,50 € ttc/ pers.**

Futs de Bière (30 litres) **110,00 € ttc**
Pour le Cocktail ou la fin de Soirée
(Tireuse, Gaz et Gobelets mis à disposition)

Gildas DUCHÊNE

A ma grand-mère...

Traiteur – Organisateur de Réceptions

MENU ENFANT

10,00 TTC/pers.

Jusqu'à 10 ans

Assiette de Crudités

Poulet Roti et ses Pommes de Terre

Mousse au Chocolat

Jus de Fruits

Gildas DUCHÊNE

A ma grand-mère...

Traiteur – Organisateur de Réceptions

RETOUR DE NOCES

Tarifs en livraison incluse, hors service, jusqu'à 10 kms autour de Plabennec, au-delà 1,00 € par kilomètre supplémentaire

Une remise de 10% sera accordée pour les clients nous faisant confiance pour la réalisation de leur repas de mariage.

BUFFET FROID

10,00 euros TTC/pers.

Assortiments de salades
(Pêcheur, Piémontaise,
Carottes râpées, Coleslaw)

Jambon Blanc

Rosette

Saucisson à l'ail

Terrine de Campagne

Roti de Porc Froid

Chips

—————
Salade de Fruits Frais

BUFFET FROID AMELIORE

12,00 euros TTC/pers.

Assortiments de salades
(Italienne, Nordique, Piémontaise, Grecque,
Bretonne)

Chaud-froid de Saumon

Chaud-froid de Roti de porc

Tomate Mozzarella

Jambon de Parme

Crevettes Roses

Terrine de la Mer

Terrine de Campagne

Rosette de Lyon

Saucisson à l'Ail

Andouille

Pommes de Terre Grenaille

—————
Salade de Fruits Frais

BUFFET CHAUD ET FROID

16,50 euros TTC/pers.

Assortiments de salades
(Italienne, Nordique, Piémontaise, Grecque,
Bretonne)

Chaud-froid de Saumon

Tomate Mozzarella

Jambon de Parme

Crevettes Roses

Terrine de la Mer

Terrine de Campagne

Rosette de Lyon

Saucisson à l'Ail

Andouille

Filet Mignon au cidre

Poêlée de Fruits de Mer aux petits Légumes

Panachés de Légumes

Riz Parfumé

—————
Pâtisserie

MENU JAMBON A L'OS

15,00 euros TTC/pers.

Assortiments de salades
(Italienne, Nordique, Piémontaise, Grecque,
Bretonne)

—————
Jambon à l'Os

Gratin de Pommes de Terre

Ratatouille

—————
Pâtisserie

Gildas DUCHÊNE

A ma grand-mère...

Traiteur – Organisateur de Réceptions

OPTIONS

LOCATION DE VAISSELLE

COUTEAU	0,25 € TTC
FOURCHETTE	0,25 € TTC
CUILLERE	0,25 € TTC
ASSIETTE 27 CM	0,40 € TTC
ASSIETTE 21 CM	0,30 € TTC
VERRE A EAU	0,28 € TTC
VERRE A VIN	0,28 € TTC
TASSE A CAFE	0,25 € TTC

LOCATION DE LINGE

NAPPE 150X150	4,50 € TTC
NAPPE 150X300	8,00 € TTC
NAPPE 200X200	8,00 € TTC
NAPPE 240X240	14,00 € TTC
SERVIETTE	0,60 € TTC

OPTION SERVICE, VAISSELLE, CAFE, LINGE

A PARTIR DE 35 PERSONNES

5,50 euros TTC/pers.

SERVICE 3H