

Conversation
Gourmande



FRANCE ÉVÉNEMENT TRAITEUR



PLAQUETTE MARIAGE

saison 2024/25

LA RÉCEPTION CLÉ EN MAIN
SUR LE SITE DE VOTRE CHOIX

« Vous avez réservé une salle ? Organiser votre mariage de A à Z est notre métier. Du volet traiteur à la logistique, le mobilier, les arts de la table, le service, l'animation ou encore la location de tentes, nous intervenons avec toute notre expérience pour faire de votre réception une réussite absolue. N'hésitez pas à nous consulter pour la recherche de lieux. Nous intervenons sur un grand nombre de lieux : Le Cottage, Les Étables de l'Aunelle, La Cense d'Abaumont, le Domaine de Ronceval, la Ferme de Bouchegnies, le Domaine de Traxene... »

COCKTAIL LE GOURMET

COLLECTION SALÉE FROIDE

- Canapés variés : chiffonnade de saumon et fines herbes, le kamakabo au surimi, rillettes de thon à la provençale, demi-sec, houmous, fromage frais et noix
- Gantoise au jambon et salade croquante
- Pain bijou à la mimolette et son beurre moutardé à l'ancienne

LES PIÈCES SUCRÉES

- Assortiment de chouquettes

TARIFS

- 6 pièces/personne **12,50 € TTC**
- 8 pièces/personne **14 € TTC**

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

Fourniture des arts de la table : verrerie, vaisselle, nappage, serviettes cocktails.

Service compris, base un serveur pour 50 convives et une durée 3 heures de prestation (au-delà, 25 € TTC par heure et par serveur).

Les softs à volonté : jus d'orange, Coca Cola, eau plate et gazeuse.



COCKTAIL LE RAFFINÉ

COLLECTION SALÉE FROIDE

- Canapés variés : chiffonnade de saumon et fines herbes, le kamakabo au surimi, rillettes de thon à la provençale, demi-sec, houmous, fromage frais et noix
- Pain italien au jambon cru et copeaux de parmesan
- Fantaisie sarladaise à la crème de ciboule
- Mini-cake au chorizo

PIÈCES SUCRÉES

- Coupelle chocolat, crème à l'abricot et fruits rouges
- Mini-éclair au chocolat
- Tartelette aux fraises
- Tartelette caramel au beurre salé

TARIFS

- 6 pièces/personne **13,50 € TTC**
- 8 pièces/personne **15 € TTC**

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

Fourniture des arts de la table : verrerie, vaisselle, nappage, serviettes cocktails

Service compris, base un serveur pour 50 convives et une durée 3 heures de prestation (au-delà, 25 € TTC par heure et par serveur).

Les softs à volonté : jus d'orange, Coca Cola, eau plate et gazeuse.



COCKTAIL PRESTIGE

COLLECTION SALÉE FROIDE

- Cannelloni de saumon fumé, chèvre frais et herbes du moment
- Crêpe sarladaise
- Mini cake au chorizo
- Pain italien, jambon cru, tomate séchée et copeaux de parmesan
- Verrine Madras, dés de poulet et petits légumes tandooris
- Toast magret fumé et figues
- Canapé chèvre et frais et fruits confits
- Toast au foie gras sur pain d'épice et chutney d'oignons

LES PIÈCES SUCRÉES

- Coupelle chocolat, crème à l'abricot et fruits rouges
- Mini-éclair au chocolat
- Tartelette aux fraises
- Tartelette caramel au beurre salé

TARIFS

- 8 pièces/personne **16 € TTC**
- 10 pièces/personne..... **17 € TTC**

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

Fourniture des arts de la table : verrerie, vaisselle, nappage, serviettes cocktails.

Service compris, base un serveur pour 50 convives et une durée 3 heures de prestation (au-delà, 25 € TTC par heure et par serveur).

Les softs à volonté : jus d'orange, Coca Cola, eau plate et gazeuse.



LES BOISSONS

Boissons comprises à discrétion

LES ALCOOLS *

- Forfait pétillant Brut Veuve Lalande **3,50 € TTC/pers.**
- Méthode Traditionnelle Blanc de Blancs François Montand **5 € TTC/pers.**
- Champagne Sélection (1 bouteille pour 3)..... **10 € TTC/pers.**

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Liste des allergènes sur simple demande.



ANIMATIONS CULINAIRES

- **AUTOUR DU CANARD**

Dégustation de foie gras poêlé à la plancha et pain aux pépites de chocolat

- **ÉCHOPPE SCANDINAVE**

Découpe de saumon gravlax, blinis, perles marines et crème au raifort

- **ATELIER DÉCOUPE DE JAMBON SEC SUR GRIFFE**

Découpe à la demande, avec billes de mozzarella, tomates cerise et melon (en saison) - Avec option fromage en cubes (comté, Morbier, brique du Nord)

- **AU COIN DU FEU**

Grillades : gambas façon body peeled et salade à base de fraise et de mangue

- **ATELIER CRÊPES**

Crêpes faites à la minute avec sucres blancs et bruns, marmelade de fruits et pâte chocolatée

- **ATELIER TERROIR**

Dégustation de charcuterie (coppa, terrine de campagne et rosette) et fromage (brique du Nord, Maroilles et Mont des Cats)- Servi avec pain en boule

Nous consulter pour les tarifs

Durée d'animation : 01H00 (sauf 1H30 pour les crêpes)



TABLE EN FÊTE

57 € TTC

Mise en bouche servie à table selon le marché du jour
et servie avec l'apéritif

ENTRÉE

- Feuilleté d'escargots au beurre aillé façon Arleux
- Assiette baltique : saumon fumé, perles marines et mousseline de raifort
- Pavé de saumon et son velours safrané
- Croustade d'écrevisse sur buisson de légumes méli-mélo, sauce fine au Chablis

PLAT ET GARNITURE POTAGÈRE DU MOMENT

- Filet mignon de porc à la forestière
- Suprême de pintade aux girolles
- Gigolette de canard confite au sel de Guérande, petit jus au miel et zeste d'orange
- Fondant de poularde au vin jaune du Jura

BUFFET DES SAVEURS AFFINÉES

Sélection des saveurs des terroirs de France (servi avec salade verte) :
Brie, Maroilles et chèvre.

LE VERTIGE NUPTIAL

Un buffet de desserts composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté sur pyramide avec feux de Bengale et ouvert par les mariés, il contient toujours un gâteau personnalisé avec les prénoms des mariés.

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise en place et le service pour une durée de 8 heures soit de 19h00 à 03h00 (au delà, 150 euros par heure supplémentaire), les arts de la table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, Coca Cola, café et thé)

Le nappage est fourni pour des tables de 8 minimum, un supplément de 15 euros par nappe sera facturé pour toute table avec un nombre de convives inférieur à ce nombre



AU DÉTOUR DES SAVEURS

61 € TTC

Mise en bouche servie à table selon le marché du jour
et servie avec l'apéritif

ENTRÉE

- Médaillon de sole et sa julienne de légumes, petit velours safrané
- Foie gras de canard maison et sa petite confiture de figues
- Noix de Saint-Jacques sauce à la bisque de Homard et Champagne
- Feuilleté de ris de veau et cèpes

PLAT ET GARNITURE POTAGÈRE DU MOMENT

- Médaillon de veau et sa petite sauce aux morilles
- Pavé d'agneau à la siteronaise (petite pommade réalisée la veille au romarin, ail et thym)
- Filet de caille sauce brune
- Dos de cabillaud à la dieppoise

BUFFET DES SAVEURS AFFINÉES

Sélection des saveurs des terroirs de France (servi avec salade) : Brie, Maroilles, Mont des Cats et chèvre.

LE VERTIGE NUPTIAL

Un buffet de desserts composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté sur pyramide avec feux de Bengale et ouvert par les mariés, il contient toujours un gâteau personnalisé avec les prénoms des mariés.

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise en place et le service pour une durée de 8 heures soit de 19h00 à 03h00 (au delà, 150 euros par heure supplémentaire), les arts de la table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, Coca Cola, café et thé)

Le nappage est fourni pour des tables de 8 minimum, un supplément de 15 euros par nappe sera facturé pour toute table avec un nombre de convives inférieur à ce nombre



TENTATION GOURMANDE

65€ TTC

Mise en bouche servie à table selon le marché du jour
et servie avec l'apéritif

ENTRÉE

- Brochette tiède de Saint-Jacques et gambas, lit de roquette et mangue, vinaigrette de framboise
- Langue Lucullus de Valenciennes et son cramique
- Pot au feu de la mer à la provençale (sole, rouget, Saint-Jacques)
- Pavé de thon mariné au yuzu et piments de Jamaïque, huile d'olive parfumée aux agrumes

PLAT ET GARNITURE POTAGÈRE DU MOMENT

- Filet mignon de veau aux cèpes
- Chateaubriand façon Périgueux
- Caille farcie sauce brune
- Filet de bar à l'estragon

BUFFET DES SAVEURS AFFINÉES

Sélection des saveurs des terroirs de France (servi avec salade) : Brie, Maroilles, Mont des Cats, Livarot, Comté et chèvre.

LE VERTIGE NUPTIAL

Un buffet de desserts composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté sur pyramide avec feux de Bengale et ouvert par les mariés, il contient toujours un gâteau personnalisé avec les prénoms des mariés.

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise en place et le service pour une durée de 8 heures soit de 19h00 à 03h00 (au delà, 150 euros par heure supplémentaire), les arts de la table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, Coca Cola, café et thé)

Le nappage est fourni pour des tables de 8 minimum, un supplément de 15 euros par nappe sera facturé pour toute table avec un nombre de convives inférieur à ce nombre

MENU VEGAN

50 € TTC

Mise en bouche servie à table selon le marché du jour
et servie avec l'apéritif

VEGGIE

- Carpaccio de betterave au vinaigre de framboise, pignons de pin, julienne de pommes et mesclun
- Steak aux haricots rouges, purée de carottes au lait de coco, poêlée de légumes et farandole de champignons

BUFFET DES SAVEURS AFFINÉES

Sélection des saveurs des terroirs de France (servi avec salade) : Brie, Maroilles, Mont des Cats et chèvre.

LE VERTIGE NUPTIAL

Un buffet de desserts composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté sur pyramide avec feux de Bengale et ouvert par les mariés, il contient toujours un gâteau personnalisé avec les prénoms des mariés.

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise en place et le service pour une durée de 8 heures soit de 19h00 à 03h00 (au delà, 150 euros par heure supplémentaire), les arts de la table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, Coca Cola, café et thé)

Le nappage est fourni pour des tables de 8 minimum, un supplément de 15 euros par nappe sera facturé pour toute table avec un nombre de convives inférieur à ce nombre



BUFFET DES QUATRE SAISONS

56 € TTC

Mise en bouche servie à table selon le marché du jour
et servie avec l'apéritif

• L'ÉTAL DU PÊCHEUR

Saumon rose à la parisienne, tomates au tartare de poisson blanc et fines herbes, saumon fumé.

• BUFFET DE VIANDE ET CHARCUTERIE TRADITION

Carré de porc à l'orange, filet de bœuf tradition, blanc de poulet au miel et amandes effilées rosette, terrine à l'ancienne, rillettes jambon cru et melon.

• LE PETIT POTAGER...

Salade piémontaise, taboulé à l'orientale, salade de tomates et basilic, salade flamande, perles marines, carottes râpées aux raisins de Corinthe.

BUFFET DES SAVEURS AFFINÉES

Sélection des saveurs des terroirs de France (servi avec salade) : Brie, Maroilles et chèvre.

LE VERTIGE NUPTIAL

Un buffet de desserts composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté sur pyramide avec feux de Bengale et ouvert par les mariés, il contient toujours un gâteau personnalisé avec les prénoms des mariés.

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise en place et le service pour une durée de 8 heures soit de 19h00 à 03h00 (au delà, 150 euros par heure supplémentaire), les arts de la table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, Coca Cola, café et thé)

Le nappage est fourni pour des tables de 8 minimum, un supplément de 15 euros par nappe sera facturé pour toute table avec un nombre de convives inférieur à ce nombre



BUFFET ESCAPADE GOURMANDE

64 € TTC

Mise en bouche servie à table selon le marché du jour
et servie avec l'apéritif

• L'ÉTAL DU PÊCHEUR

Huîtres Marennes d'Oléron, saumon rose à la parisienne, saumon fumé et perles marines, tomates au tartare de poisson blanc et fines herbes.

• BUFFET DE VIANDE ET ATELIER COCHONAILLE

Filet de bœuf tradition, blanc de poulet au miel et amandes effilées, filets de caille, foie gras maison et confiture d'oignons, coppa, saucisse perche, pot de rillettes, jambon cru de vendée et melon.

• LE PETIT POTAGER...

Salade piémontaise, salade « houtland », salade de tomates à la feta, salade hawaïenne, waldorf (à base de pomme, noix et céleri), salade de quinoa, taboulé à l'orientale.

BUFFET DES SAVEURS AFFINÉES

Sélection des saveurs des terroirs de France (servi avec salade) : Brie, Livarot, Mimolette, Comté et chèvre.

LE VERTIGE NUPTIAL

Un buffet de desserts composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté sur pyramide avec feux de Bengale et ouvert par les mariés, il contient toujours un gâteau personnalisé avec les prénoms des mariés.

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise en place et le service pour une durée de 8 heures soit de 19h00 à 03h00 (au delà, 150 euros par heure supplémentaire), les arts de la table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, Coca Cola, café et thé)

Le nappage est fourni pour des tables de 8 minimum, un supplément de 15 euros par nappe sera facturé pour toute table avec un nombre de convives inférieur à ce nombre

LES BOISSONS

FORFAIT BOISSONS 1 | 11 € TTC

- Apéritif au choix selon notre sélection
- Sauvignon Bernissac Fleur de Lys pays d'Oc (AOP) ou Côtes de Bergerac La Chanterelle (appellation Bergerac contrôlée)
- Bordeaux Cruse 1819 6^{ème} Génération (AOP)
- Grenache gris, pays d'Oc (IGP)
- Une coupe de pétillant brut est servie au dessert

FORFAIT BOISSONS 2 | 14 € TTC

- Apéritif au choix selon notre sélection
- Finest Chardonnay Maison de Virginie (IGP) ou Uby Gros et Petit Manseng N°4 (IGP)
- Côtes du Rhône Réserve Famille Perrin (AOC)
- Rosé Bernissac Fleur de Lys Pays d'Oc (AOP)
- Une coupe de méthode traditionnelle François Montand est servie au dessert

FORFAIT BOISSONS 3 | 16 € TTC

- Apéritif au choix selon notre sélection
- Monbazillac Château La Foncalpre (appellation Monbazillac contrôlée) ou Côtes du Rhône blanc Réserve Famille Perrin (AOC)
- Château Picau Perna, Saint Emilion (appellation Saint Emilion contrôlée)
- Rosé Bernissac Fleur de Lys Pays d'Oc (AOP)
- Une coupe de méthode traditionnelle François Montand est servie au dessert

FORFAIT BOISSONS 4 | 19 € TTC

- Apéritif au choix selon notre sélection
- Chablis « Le Finage» (appellation Chablis contrôlée) ou Sauternes Les Garonelles (appellation Sauternes contrôlée)
- Château Cavalier, Côtes de Provence rosé (appellation Côtes de Provence contrôlée)
- Château d'Arcins, cru bourgeois, Haut Médoc (appellation Haut Médoc contrôlée)
- Une coupe de méthode traditionnelle François Montand est servie au dessert

Supplément de 2 euros si remplacement du Château d'Arcins par le St Estéphe, Château Beau Site, Haut vignoble.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Liste des allergènes sur simple demande.



LES OPTIONS POSSIBLES

LISTE DES APÉRITIFS AU CHOIX : « Le Jet Set » à base de curaçao, sucre de canne et un soupçon de cognac, le « Soleil Levant » (liqueur de litchi, jus de fruits et grenadine), variété de kirs (mûre, framboise, pêche, violette). Pour une soupe de Champagne réalisée avec du pétillant, compter un supplément de 1 €. Apéritif au Champagne Brut : un supplément de 3 €.

LES BIÈRES BLONDES, FÛT DE 30 LITRES ÉQUIVALENT À UNE CENTAINE DE BIÈRES :

- Fût de Kronembourg 30 litres : 160 €TTC
- Fût de 1664 30 litres : 180 € TTC
- Fût de Grimbergen blonde : 210 € TTC

Nous consulter pour toutes autres bières : Angelus, Chouffe, Ch'ti, Troll, ...

MENU ENFANT JUSQU'À 10 ANS | 20 € TTC

Inutile d'éduquer les enfants à la gastronomie ce soir là. Pour la quiétude des parents, nous vous proposons donc un menu simple et de qualité :

- Croustillant au fromage
- Emincé de volaille à la crème, pommes paillason et tomates cerise
- Le buffet de dessert des mariés
- Softs à volonté

INVITÉS À LA SOIRÉE | 22 € TTC

Pour une arrivée pas trop tardive, accueil dès le fromage suivi du buffet de desserts...

Boissons comprises : une coupe de méthode traditionnelle au dessert, vins du forfait retenu par les mariés (ou vos vins si apportés par vos soins) et softs.

TAXE CONTRAT USAGE | 50 € TTC

L'évolution de la législation concernant les contrats dits en «extra» et la taxation de chaque mission nous contraint de répercuter cela au travers d'une participation forfaitaire

LES DIVERS

- Heure supplémentaire à partir de 03H00 du matin : 150 € TTC
- Forfait cérémonie laïque (assistance technique, arrivée anticipée) : 200 € TTC
- Option mise en place la veille de la réception dont déplacement : 200 € TTC
- Frais de déplacement : 0,80 € TTC / km / véhicule au départ de Comines et frais de main d'œuvre (chauffeur) au taux horaire de 25 euros TTC



21, rue du Bas Chemin - 59560 COMINES
Téléphone : 03 20 21 85 87 - Télécopie : 03 20 78 90 07
contact@france-evenement.fr - www.france-evenement.fr