



L'ATELIER **TRAITEUR**

— DEPUIS 1995 —



VOS ENVIES,
NOTRE TRAVAIL,
**POUR UN
MOMENT UNIQUE !**



LE SAINT JACQUES



LA SELLERIE



LA HERSE



LE QUAI FLEURI



NOTRE SERVICE TRAITEUR EN QUELQUES MOTS...

- Notre service traiteur est implanté en Eure et Loir depuis plus de 30 ans.
- Fort d'une réputation dans nos 4 établissements, nous fabriquons l'ensemble de nos produits dans nos laboratoires pour satisfaire toutes vos envies dans un rayon de 300 km.
- Le service traiteur, c'est la garantie de l'écoute de vos envies et besoins, d'un travail de professionnels réalisé par nos équipes, pour que vos convives profitent de ce moment unique.
- De 10 à 1000 personnes.



IMAGINEZ
CE MOMENT
COMME VOUS
LE VOULEZ !



VIN D'HONNEUR COCKTAIL

LES FORMULES

Cocktail 6 pièces	10,00 € <i>par pers.</i>
Cocktail 8 pièces	13,20 € <i>par pers.</i>
Cocktail 10 pièces	16,20 € <i>par pers.</i>
Cocktail 13 pièces	21,60 € <i>par pers.</i>
Cocktail 15 pièces	24,90 € <i>par pers.</i>

DU **SUR-MESURE,**
POUR **RAVIRE**
VOS CONVIVES



LE LISTING

Ci-dessous, liste non exhaustive de nos assortiments possibles. Création spécifique sur demande.

Les canapés froids

Wrap au jambon de pays et fromage frais
Mini burger guacamole et gambas marinée
Blinis saumon fumé gourmand
Corolle croquante et crémeux de poivron rouge
Tartelette tomate confite et tomate cerise marinée

Les verrines gourmandes

Verrine de guacamole et gambas à l'ail
Verrine avocat crevette tomate cerise
Gaspacho de tomate et de mozzarella, copeaux de jambon de pays
Tartare de saumon, zeste de citron vert
Mousse de fromage frais à la ciboulette et tomates séchées confites

Les brochettes froides

Brochettes de saumon Gravlax au citron vert
Brochette de tomate et mozzarella
Pique de gambas, réduction au citron et paprika
Sucette de foie gras à la chapelure de pain d'épices
Brochette de melon et jambon cru

Les bouchées chaudes

Chou escargot, craquelin de parmesan
Crevette croustillante aux céréales
Tartelette de saumon, lorraine et fromagère
Nems, accras, samossas
Crevette en chemise de pomme de terre

Les pièces Prestige

Blinis de patate douce, chantilly betterave et écrevisse
Pain d'épices, foie gras et chutney de figues
Tapas végétarienne aux légumes confits
Cuillère de pétoncles marinées au pesto
Mini dôme de saumon sur son blinis

Les pièces décoratives

Corbeille de crudités croquantes et ses sauces aux herbes
Pain surprise, tapenade, rilette de poisson, jambon-beurre, tomate-parmesan
Cône de brochette de fromages et légumes
Pain nordique au saumon fumé
Présentoir de charcuterie au bout des doigts

Les pièces sucrées

Chou craquelin et crémeux praliné
Tartelette aux fruits de saison
Chou enrobé de chocolat et crémeux pop corn
Macaron assorti aux parfums de notre enfance
Tartelette citron de Sicile et meringue



AT

PLAISIR GOURMAND SUR-MESURE



LES ANIMATIONS

Prix par pers.

Dégustation Foie gras (2 pièces).....	6,80 €
<i>Découpe de terrine de foie gras cuit au St Croix du Mont Pain de campagne, confiture figue</i>	
Dégustation de la Mer (la pièce).....	2,30 €
<i>Huître selon arrivage Beurre salé, pain de seigle, citron</i>	
Dégustation Saumon (2 pièces).....	5,60 €
<i>Filet de saumon fumé gravlax Blinis et crème montée aux herbes</i>	
Dégustation plancha de la mer (2 pièces).....	5,50 €
<i>Pétoncles à l'huile d'ail et persil Gambas marinées à la citronnelle</i>	
Dégustation plancha de foie gras (la pièce).....	5,50 €
<i>Escalopes de foie gras poêlées devant les invités Pain d'épices et confiture d'oignons</i>	
Jambon Serrano (50 personnes minimum).....	3,20 €
<i>Découpe de jambon, accompagné de pain foccacia</i>	
Dégustation italienne (2 pièces).....	4,50 €
<i>Risotto crémeux au pesto, parmesan et pistache verte</i>	
Dégustation plancha street food (2 pièces).....	5,50 €
<i>Mini burger cheddar fondu Mini croque monsieur emmental</i>	
Dégustation plancha brochette (2 pièces).....	5,80 €
<i>Mini brochette de bœuf à l'asiatique Mini brochette de volaille au curry</i>	
Dégustation plancha poisson mi cuit (2 pièces).....	6,80 €
<i>Mini thon mi cuit, wazabi, sauce soja comme une sucette Mini saumon, sésame noir et blanc, crème de poivron</i>	

EN JOIE DE PARTAGER
CE MOMENT INOUBLIABLE



LES BOISSONS

Pour accompagner votre réception, les cocktails, les vins, les champagnes peuvent être apportés par vos soins et servis sans droit de bouchon. Il vous sera possible de déposer sur notre site la semaine précédente vos vins et champagnes, ceux-ci seront placés en chambre froide afin de les mettre en température et transportés sur le lieu de la réception en camion frigorifique ou déposer directement par vos soins sur le lieu de la prestation.

Les formules

Prix par pers.

Forfait Soft (jus de fruits, Coca cola, Perrier, eau minérale...)	3,10 €
Soupe de champagne (2 verres) + Forfait Soft	7,80 €
Soupe de champagne (3 verres) + Forfait Soft	8,90 €
Soupe de champagne (3 verres) + whiskie + Ricard + Forfait Soft	11,20 €
Crémant de loir (2 verres) + Forfait Soft	10,80 €
Champagne (2 verres) + Forfait Soft	15,60 €

Nos points rafraichissants

Bar à eaux en Bombonne avec gobelet jetable 3,50 €

(Idéale avant un cocktail pour patienter) :

Eau Framboise

Eau Menthe/Citron

Thé glacé

Nos animations sucrées (50 personnes minimum)

Bar à bonbon	4,70 €
Bar à pop-corn	4,20 €
Atelier crêpe	4,80 €
Atelier barbe à papa	4,80 €
Bar à fontaine chocolat et fruit frais	5,50 €

Mobilier / vaisselle / nappage pour un cocktail

Pour un cocktail..... 4,50 €

Nappage du buffet en coton blanc et serviettes cocktail / Verrerie adaptée au choix des boissons / présentation des produits sur différents supports et sur plateaux / vasques / glaçons

Personnel et Service pour un cocktail

Soit 3 heures de prestation (au-delà supplément)..... 7,50 €

REPAS DÉJEUNER DINER

LE LISTING

Les entrées

8,90 €
par pers.

Carpaccio de saumon à l'huile de noisette
Salade de crustacé au vinaigre de framboise
Périgourdine et sa tranche de foie gras
Profiterole de st-Jacques déglacées au vinaigre de truffe
Terrine de Chartres au foie gras
Symphonie de crabe et St-Jacques, à l'infusion de poisson de roche
Marbré de sole et saumon tiède, crème de safran
Farandole de la mer, sauce au Marc de Champagne et légumes de saison
Feuillantine de pétoncles de Normandie poêlées, au coulis de moule marinière
Dôme de saumon fumé et cœur de saumon frais, légumes de saison gourmande
Pressé de canard aux 6 aromates, petit mesclun de saison
Foie gras mi-cuit au Layon accompagné de sa brioche

Les poissons

12,50 €
par pers.

Filet de rouget au beurre de cannelle
Dos de loup au beurre de langoustine
Dos de bar en marinière de coquillage
Tournedos de cabillaud à la crème de citron vert
Rôti de lotte au beurre de vanille des îles
Pavé de sandre infusé à la graine de moutarde de Meaux
Dos de saumon rôti à l'ail et son crémeux à l'oseille

Le trou normand

3,50 €
par pers.

Sorbet de votre choix selon listing de notre glacier

Les viandes

13,80 €
par pers.

Ballotin de volaille farcie petits légumes et sauce foie gras
Filet de canette rôti, jus de cassis réduit
Noisette de filet mignon de veau, sauce morille au romarin
Filet de bœuf à l'huile de truffe, réduction de sauce au thym
Suprême de volaille fermière à l'estragon
Veau confit de 7 heures dans son jus de romarin
Magret de canard cuit coté peau au miel et thym
Duo de bœuf et veau grillés, réduction au vin de Chinon

Garnitures (2 aux choix) Tatin de légumes, Pois croquants, mousseline de patate douce, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, moelleux d'asperge et parmesan, galette de pomme de terre, sticks de polenta, julienne de légumes, poêlée de champignons, etc...



Les fromages

Sélection de 3 fromages affinés, mesclun aux noix
Croustillant de Chaource au miel et sésame et sa verdurette
Saint nectaire aux fruits secs sur son mesclun
Brie de Meaux pané au noisette gourmande
Petits camemberts rôtis au miel de fleurs sur sa brioche

6,90 €
par pers.

Les Animations fromages

L'ardoise de fromages de nos régions au milieu de la table, assiette individuelle de mesclun aux noix par personnes, déclinaison de confitures

Le buffet de fromages de nos régions, dressé façon champêtre sur présentoir, service au buffet par les invités avec salade et ses devises

9,90 €
par pers.

Les Desserts

Pièce montée traditionnelle (3 par pers)
Pièce montée Macarons (2 par pers)
Fraisier aux fraises des bois
Praliné croquant, noisette et croustillant au riz soufflé
Entremet tout chocolat et cacao sur génoise cacao
Entremet poire et caramel

7,90 €
par pers.

Les Animations Buffet de desserts

Buffet Tradition :

Pièce montée 2 choux par personne, entremet 3 chocolats et fraisier

BUFFET Gourmand :

Pièce montée 1 macaron, cheese-cake vanille et verrines

BUFFET Tendance :

Prédessert Soupe de fraise servie à table suivi d'un buffet de 5 mignardises à disposition pour la soirée

BUFFET Gastronomique :

Pièce montée 1 chou par personne, entremet au choix et mignardises

Les buffets de desserts ne sont que des exemples, tout est modifiable !

Il vous est possible de fournir votre propre dessert avec une présentation, une découpe et une organisation par nos soins au prix de 2.50€/pers

Supplément avec neige carbonique 150€

Supplément avec décor plante tropicale 120€

9,50 €
par pers.

Les pains

Pavé rustique cuit sur sol
Petit pain aux céréales gourmandes
Pain de campagne tranché

1,20 €
par pers.

Les enfants

FINGER FOOD ENFANT :

Mise à disposition au milieu de la table ou sur un buffet

Le Salé

Sandwich club saumon, Sandwich Club poulet, Chouquette emmental, Brochette de fromages et tomate cerise, Toast rilette, Croque-monsieur

Le Sucré

Mini crêpe, Verrine mousse chocolat, Financier pistache, mini choux pop-corn

12,20 €
par pers.

FORMULE COMPLÈTE ENFANT :

Service à table comme les grands

Entrées

Assortiment de crudité et de charcuterie
Salade de tomate et Mozzarella
Rosace de saumon fumé et ses toasts
Éventail de melon (suivant saison)

Plats

Steak haché maison
Burger du Chef
Escalope de volaille à la crème
Dos de saumon grillé

Accompagnement : Purée maison ou légume du marché ou pâtes ou riz

Dessert

comme des grands (selon menu + option)
petite mousse au chocolat
gauffre chocolat

14,20 €
par pers.

UN TRAITEUR À
VOTRE ÉCOUTE
POUR UN
MOMENT
UNIQUE



Les prestataires

26,50 €
par pers.

Plateau repas tout inclus :

Salade nordique au saumon fumé
Volaille froide sur ses petits légumes
Fromages et son mesclun
Mignardises
Pain
Vaisselle

Vous pouvez choisir d'opter pour le même menu que vos convives si besoin, installer vos prestataires sur une table séparée ou les inclure dans votre plan de salle, nous sommes à votre écoute

Mobilier / vaisselle / nappage pour un repas

6,50 €
par pers.

Nappage des tables en coton blanc et serviettes blanches tissu / verrerie adaptée au choix des boissons / vaisselle blanche et couverts adaptés / nappage des buffets et guéridons / mobilier de cuisine / matériel de cuisine sauf étuve

Hors Tables et chaises • Structures de buffet • Décoration des tables et décoration florale

Personnel et Service pour un repas

14,50 €
par pers.

Soit 12 heures de prestation comprenant mise en place de la salle
Installation de la salle la veille ou le matin de la prestation selon préférence,
nappage des tables, dressage de la salle complète, organisation du repas jusqu'à la fin de la prestation, de l'envoi du dessert et débarrassage, nettoyage de la cuisine complète.
Récupération de la vaisselle et verrerie, le lendemain déjà rangé dans leur support de transport.

Hors repérage du lieu de la réception si nécessaire • Forfait déplacement de 1.50€ par km effectuer si au-dessus 100 km aller-retour

Les boissons

Forfait vin (1 bouteille pour 5 personnes)

Prix par pers.

Colombelle et Bordeaux supérieur	8,20 €
Colombelle et Bordeaux St-Emilion	9,40 €
Colombelle et Bordeaux supérieur et Champagne	16,20 €

Forfait "soft"

Eau de table, jus d'orange, Coca, Perrier	3,50 €
---	--------

Nous vous 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.

POUR QUE CE JOUR
SOIT LE PLUS BEAU



PRESTATION DE NUIT

Les buffets	Prix par pers.
4 Mignardises sucrées macaron, tartelette, entremet, cannelé, opéra, caroline, etc.	6,20 €
Salade de fruits de saison pastèque, fraise, melon, raisin, pomme, orange, etc.	5,80 €
Soupe à l'oignon soupe traditionnelle servie une heure avant la fin de soirée	5,20 €
Corbeille de bonbons haribo® dragibus, tagada, banane, nounours, réglisse, etc.	3,70 €
Les boissons	
Bar à café Café en thermos avec gobelet, touillette et sucre	1,10 €
Bar à thé Eau chaude en thermos, coffret de thé	1,20 €
Bar à soft Boissons soft, eaux, sodas, jus de fruits	3,10 €
Bar à bière 1 fût pression Blonde/Blanche/ Ambrée	3,30 €
Les animations	
Animation cocktails Mojito, pina colada devant vos invités 1 verre par personne Comprenant barman de nuit jusqu'à 3 heures du matin Alcool non fournie	5,80 €
Dégustation plancha street food (2 pièces) Mini burger cheddar fondu Mini croque monsieur emmental Comprenant cuisinier jusqu'à 3 heures du matin	6,50 €
Dégustation Hot dog (1 pièce) Mini hot dog Comprenant cuisinier jusqu'à 3 heures du matin	6,50 €
Atelier crêpes (2 pièces) Crêpes Nutella et sucre Comprenant cuisinier jusqu'à 3 heures du matin	5,50 €



LENDEMAIN DE RÉCEPTION

Buffet froid (avec ou sans service) Salade grecque à l'huile d'olive et fromage frais, Salade périgourdine aux gésiers de canard confit, Salade de l'altiplano aux quinoas et agrumes, Plateau de rôti de bœuf et poulet, Plateau de charcuteries, Plateau de saumon fumé et frais, Plateau de terrine et autres, Plateau de fromages, mesclun de saison et beurre, 4 mignardises et verrines, pain Café/ thé/ jus frais / eau plate et pétillante	39,80 €
Brunch (avec service obligatoire) Viennoiseries (2/prs), Salade de fruits, Mini moelleux tout choco, Fromage blanc (muesli / sucre / confiture / Nutella / fruits secs), Atelier crêpes et pancakes, Compote de pomme, Assortiment de fromages, Pain, Ateliers œufs, Croque-monsieur, Jambon blanc / Chorizo /Saucisson Café/ thé/ jus frais / eau plate et pétillante	37,50 €
Cocktail déjeunatoire (avec ou sans service) Cocktail 15 pièces, canapés froids assortis, feuilletés chauds, verrines gourmandes, Planche de charcuteries au bout des doigts, légumes croquants et ses sauces, brochettes diverses, buffet de boissons, buffet de mignardises sucrées, verrines fruitées et fontaine de chocolat avec ses fruits frais Café/ thé/ jus frais / eau plate et pétillante	41,20 €
Barbecue / plancha (avec service obligatoire) Barbecue de 3 viandes (poulet grillée, saucisses et pièce de bœuf), plancha de 3 produits de la mer (crevette, pétoncle et brochette de poissons), salade de taboulé à l'orientale, salade périgourdine, salade verte, salade de tomate mozzarella, plateau de fromage, buffet de mignardises Café/ thé/ jus frais / eau plate et pétillante	44,30 €
Salon de the (avec service obligatoire) Buffet champêtre façon salon de thé, en cloche en verre, bagel saumon, bagel coppa fromage frais, plancha de mini burger, plancha de croque-monsieur, mini burger poulet, muffin, cheese cake, carrot cake, cookie, atelier smoothie, atelier crêpes sucrées Café/ thé/ jus frais / eau plate et pétillante	51,20 €
Mobilier / vaisselle / nappage pour un repas de lendemain Nappage des tables en coton blanc et serviettes blanches tissus / Verreries adaptée au choix des boissons / vaisselles blanches et couverts adaptés / nappage des buffets et guéridons / mobilier de cuisine / matériel de cuisine sauf étuve	4,50 €
<i>Hors Tables et chaises • Structures de buffet • Décoration des tables et décoration florale</i>	
Personnel et Service pour un repas de lendemain Environ 3 heures de prestation	7,50 €



SERVICES ET CONDITIONS GÉNÉRALES

Conditions de réservation du Service Traiteur dans votre Salle de Réception :

Pour toute réservation du Service Traiteur, nous souhaitons un versement d'arrhes de 50,00 €. par personne. Ces arrhes feront office de réservation ferme, sous forme de chèque bancaire, qui ne sera pas débité. Nous vous remettrons un reçu confirmant la réservation de votre repas. Au règlement de votre facture, ce chèque d'arrhes vous sera restitué en échange de votre règlement.

Si dans les 15 jours suivant la date de notre premier contact, nous n'avons pas reçu votre chèque d'arrhes pour confirmation, nous disposerons de la date réservée pour d'autres clients.

Testez votre Menu avant votre Réception :

Seulement pour les réservations de mariage, nous vous suggérons de venir tester approximativement le menu que vous souhaitez le jour « J », de goûter un menu unique pour tout le monde en réservant avec un minimum de 6 personnes, au déjeuner ou au dîner ! Réservez et prévenez 2 semaines avant, afin d'anticiper les commandes et de préparer votre Dégustation... Confirmation du Menu choisi : Le menu de votre réception doit nous être confirmé au moins 15 jours avant la date de votre réception. Il sera alors considéré comme décision finale pour l'établissement des commandes auprès de nos fournisseurs.

Un menu unique pour tous vos invités est préconisé le jour de votre réception.

Le Chef de cuisine s'adapte à vos régimes spécifiques Végétariens, Végétaliens, Diététiques, Allergiques... selon nos disponibilités avec le même délai de prévenance.

Confirmation du nombre de personnes : Le nombre précis d'invités doit nous être confirmé au moins 7 jours avant la date de votre réception. Ce nombre sera alors considéré comme garantie finale pour l'établissement de la facture, même si le nombre d'invités servis est inférieur à ce chiffre.

Heures de nuit : À partir de minuit, si vous avez besoin, vous aurez à votre disposition le personnel qui vous assurera le service de nuit et la sécurité, jusqu'à la fin de votre soirée. Ces frais de personnel seront facturés en sus, sur la base des tarifs en vigueur, à 100 € par heure et par Maître d'Hôtel (un Maître d'Hôtel pour 50 Personnes). Possibilité de nettoyage complet de votre salle pour 450 €.

Conditions de changements et d'annulation : Pour tous changements comme le nombre de personnes prévues à la réservation, moins important un mois avant la réception, et pour toute annulation d'une réservation acceptée entraînent, qu'elle qu'en soit la cause, la perte des arrhes versés à titre d'indemnité forfaitaire. Pour les reports de réservation, les arrhes deviendront un acompte et seront encaissés en attendant la nouvelle date de votre manifestation. La confirmation de réservation implique l'adhésion sans réserve du client aux présentes conditions générales de vente.

Nous restons à votre disposition pour vous fournir d'éventuels renseignements complémentaires.

La Direction



LE SAINT JACQUES
02 37 98 40 08
info@lesaintjacques.fr
Cloyes-sur-le-Loir



LA SELLERIE
02 37 26 41 59
la-sellerie@wanadoo.fr
Thivars



LA HERSE
02 37 47 21 01
info@aubergelaherse.com
Bonneval



LE QUAI FLEURI
02 37 99 15 15
quaifleuri@wanadoo.fr
Voves

Au plaisir d'être avec vous !