

Mariage & Réception 2025

www.traiteur-laroze.com

Vin d'honneur :

Inclus Serviettes Cocktail, Poubelle de table, Réhausseur

Formule n° 1 : 7,00€ par personne

4 Pièces froides :

- 1 Canapé aux Petits Légumes du Soleil
- 1 Canapé aux 2 Saumons
- 1 Tranche de Mini Pâté en Croûte Extra
- 1 Sablé Poulet Citron

4 Pièces froides ou chaudes :

- 1 Gougère
- 1 Feuilleté apéritif
- 1 Mini Quiche
- 1 Carré Pizza

Formule n° 2 : 8,70€ par personne

4 Pièces froides :

- 1 Brioche aux 2 Saumons
- 1 Canapé aux Petits Légumes du Soleil
- 1 Tranche de Mini Pâté en Croûte Extra
- 1 Sablé Poulet Citron

4 Pièces chaudes :

- 1 Mini Burger Bœuf Charolais, Cheddar
- 1 Gougère
- 2 Feuilletés Apéritif assortis

Formule n° 3 : 11,20€ par personne

5 Pièces froides :

- 1 Tranche de Mini Pâté en Croûte Extra
- 1 Verrine Gourmande
- 1 Gambas aux Agrumes sur son Sablé Parmesan
- 1 Canapé aux 2 Saumons
- 1 Canapé aux Petits Légumes du Soleil

4 Pièces froides ou chaudes :

- 1 Gougère
- 2 Feuilletés Apéritif assortis
- 1 Burger Poulet Croustillant, Confit d'Oignons

Formule n°4: 13,70€ par personne

6 Pièces Froides :

- 1 Verrine Courgette, Chèvre Frais, Crumble
- 1 Gambas aux Agrumes sur son Sablé Parmesan
- 1 Tranche de Mini Pâté en Croûte Extra
- 1 Canapé Petits Légumes du Soleil
- 1 Brochette Tomate Cerise & Mozzarella
- 1 Canapé Jambon Cru

4 Pièces froides ou chaudes :

- 1 Gougère
- 1 Quiche Lorraine
- 1 Mini Burger Bœuf Charolais, Cheddar
- 1 Cake aux Légumes

Vin d'honneur :

Inclus Serviettes Cocktail, Poubelle de table, Réhausseur

Formule n° 5 : 15,80€ par personne

7 Pièces Froides :

- 1 Verrine Gourmande
- 1 Brochette Jambon cru
- 1 Gambas aux Agrumes sur son Sablé Parmesan
- 1 Navette Pastrami, Pesto Cornichons, Pignon de Pin
- 1 Cookie Saumon, Aneth
- 1 Canapé Jambon persillé de Bourgogne
- 1 Tranche de Mini Pâté en Croûte Extra

5 Pièces froides ou chaudes :

- 1 Gougère
- 2 Feuilletés apéritif assortis
- 1 Mini Burger Bœuf Charolais, Cheddar
- 1 Mini Burger Poulet croustillant, Confit d'Oignons

Formule n° 6 : 16,00€ par personne

5 Pièces froides :

- 1 Tranche de Mini Pâté en Croûte Extra
- 1 Verrine Gourmande
- 1 Gambas aux Agrumes sur son Sablé Parmesan
- 1 Canapé aux 2 Saumons
- 1 Canapé aux Petits Légumes du Soleil

4 Pièces froides ou chaudes :

- 1 Gougère
- 2 Feuilletés Apéritif assortis
- 1 Burger Poulet Croustillant, Confit d'Oignons

Animation Plancha :

Dés de Bœuf Charolais grillés, Sauce Gribiche
⇒ Accompagnés de Pains Spéciaux

Formule n°7 - Cocktail Long avec 1 Animation Plancha au choix :

19,50€ par personne

Exemple :

7 Pièces Froides :

- 1 Navette Pastrami, Pesto Cornichons, Pignon de Pin
- 1 Verrine Gourmande : 2 parfums
- 1 Brochette Charcuterie
- 1 Gambas aux Agrumes sur son Sablé Parmesan
- 1 Tranche de Mini Pâté en Croûte Extra
- 1 Cookie Saumon, Aneth
- 1 Canapé Petits Légumes du Soleil
- Bâtonnets de Légumes croquants & Sauce

5 Pièces Chaudes :

- 1 Mini Bouchée Escargot de Bourgogne, Beurre d'Isigny persillé
- 1 Mini Burger Poulet croustillant, Confit d'Oignons
- 1 Feuilleté apéritif
- 1 Mini Burger Bœuf Charolais, Cheddar
- 1 Gougère

1 Animation Plancha à choisir :

- ✧ Dés de Bœuf Charolais grillés, Sauce Gribiche
- ✧ Noix de Saint Jacques snackée
- ✧ Queues de Gambas marinées Thaï
- ⇒ Accompagnés de Pains Spéciaux



Formule A

34,50€ à 36,80€

Assiette de 2 Mises en Bouche :

Maki Saumon & Crabe, Tuile croustillante
Géométrie de Foie Gras, Magret fumé

🍷

Viande cuisinée & Duo de Légumes

Exemple :

Suprême de Volaille aux Morilles
Écrasé de Pomme de terre
Flan de Légumes

🍷

Fromages affinés 3 sortes

1 petit plateau par table

OU

Buffet de Fromages affinés 6 sortes

🍷

Buffet de Desserts :

1 Brochette de Fruits frais de saison

1 Gâteau à étages

2 Mignardises

🍷

Petit Pain individuel & Miche de Campagne

🍷

Café OFFERT

Formule B

37,00€ à 39,00€

Entrée froide :

Exemple :

Finger de Saumon & sa garniture :
Légumes vapeur, Tomate cerise, Timbale de
Taboulé et Tuile croustillante

OU

Foie Gras de Canard entier, Mesclun,
Brochette de Magret fumé, Pain aux Fruits et
Tuile croustillante

🍷

Viande cuisinée & Duo de Légumes

🍷

Fromages affinés 3 sortes

1 petit plateau par table

OU

Buffet de Fromages affinés 6 sortes

🍷

Buffet de Desserts :

1 Brochette de Fruits frais de saison

1 Gâteau à étages

2 Mignardises

🍷

Petit Pain individuel & Miche de Campagne

🍷

Café OFFERT

Formule C

39,50€ à 46,00€

Assiette de 2 Mises en Bouche

🍷

Entrée froide

OU

Entrée chaude

🍷

Viande cuisinée & Duo de Légumes

🍷

Fromages affinés 3 sortes

1 petit plateau par table

OU

Buffet de Fromages affinés 6 sortes

🍷

Buffet de Desserts :

1 Brochette de Fruits frais de saison

1 Gâteau à étages

2 Mignardises

🍷

Petit Pain individuel & Miche de Campagne

🍷

Café OFFERT

Formule D

Menu Cocktail Dînatoire avec Plat

49,55€ à 52,00 € selon choix

Cocktail Long avec 1 Animation Plancha au Choix :

7 Pièces Froides :

- 1 Navette Pastrami, Pesto Cornichons, Pignon de Pin
- 1 Verrine Gourmande : 2 parfums
- 1 Brochette Charcuterie
- 1 Gambas aux Agrumes sur son Sablé Parmesan
- 1 Tranche de Mini Pâté en Croûte Extra
- 1 Cookie Saumon, Aneth
- 1 Canapé Petits Légumes du Soleil
- Bâtonnets de Légumes croquants & Sauce

5 Pièces Chaudes :

- 1 Mini Bouchée Escargot de Bourgogne, Beurre d'Isigny persillé
- 1 Mini Burger Poulet croustillant, Confit d'Oignons
- 1 Feuilleté apéritif
- 1 Mini Burger Bœuf Charolais, Cheddar
- 1 Gougère

1 Animation Plancha à choisir :

- ✧ Dés de Bœuf Charolais grillés, Sauce Gribiche
- ✧ Noix de Saint Jacques snackée
- ✧ Queues de Gambas marinées Thai
- ⇒ Accompagnés de Pains Spéciaux



Plat à définir ensemble

Accompagnement :

Flan de Légumes Frais de Saison

Pommes de Terre Rattes



Fromages Affinés



Mignardises Sucrées (4 par Personne)

A définir ensemble :

Tarte Citron

Chou Craquelin Vanille de Madagascar

Brochette de Fruits Frais de Saison

Croustillant 3 Chocolats

Macaron Framboise

Financier Pistache Griotte



Petit Pain Individuel & Miche de Campagne



Café OFFERT

Buffet du Lendemain

14,50€ à 15,50€ selon choix

Crudités Variées 4 sortes

🍴

Charcuterie

Exemple :

Jambon Cru, Rosette

🍴

Viande Froide à définir

🍴

Fromage Blanc à la Crème

🍴

Tarte aux Pommes

🍴

Pain

🍴

Condiments

**Menu Petit Poucet
(Enfant de 3 ans à 12 ans)**

14,50€

Pizza ou Charcuterie

🍴

Aiguillette de Poulet croustillante
& sa Purée de Pommes de Terre

Ou

Lasagne

🍴

Gâteau Chocolat

🍴

**Option Service
(Selon les horaires)**

7,00€ à 14,80€ par Personne

🍴

Pour affiner votre choix...



Vin d'honneur :

Option Cocktail :

1,50€ par personne

Nappe en tissus blanc
+ Verres INAO

Verrine Gourmande :

- Courgette, Chèvre frais, Crumble
- Foie Gras, Framboise, Pain d'Épices
- Guacamole, Tomate, Crevette
- Patate Douce, Noix de St-Jacques



Repas :

Option Repas :

Location Nappes en tissus blanc, Serviettes en tissus blanc & Vaisselle complète
> [Nous consulter](#)

Exemples d'Entrées à inclure dans votre Menu.....

Entrées froides

- Bodéga Fraicheur : Effiloché de Flétan aux Légumes croquants, Mousseline légère & Tuile croustillante
- Finger aux 2 Saumons & sa garniture
- Duo de Sandre & Saumon cuit vapeur & sa garniture
- Bûche de Cabillaud, Noix de St-Jacques & Gambas
- Foie Gras de Canard entier, Brochette de Magret fumé, Mesclun, Pain aux Fruits & Tuile croustillante
- Marbré de Pintade & Foie Gras aux Éclats de Pistache, Petite Salade et garniture
- Salade Gourmande Figue Burrata & Tomate :
Mesclun, Figue Fraîche, Tomate Confite, Tomate Cerise Fraîche, Burrata

Entrées chaudes

- Gratiné de St-Jacques & Cabillaud, Petit Feuilleté Sésame Pavot
- Gratiné de Lotte, Noix de St-Jacques & Crevette, Petit Feuilleté Sésame Pavot



Suite →

Exemples de Plats à inclure dans votre Menu.....

Volaille

- Suprême de Pintade aux Mini Champignons
- Suprême de Poulet aux Morilles
- Suprême de Poulet aux Écrevisses
- Filet de Canette aux Girolles présenté sur Brochette bambou
- Filet de Canette au Poivre Vert de Madagascar présenté sur Brochette bambou
- Filet d'Oie braisé aux Girolles sur Brochette Bambou

Porc

- Filet Mignon de Porc à l'Échalote

Veau

- Paleron de Veau fondant aux Mini Champignons
- Noix de Veau rôtie, Jus réduit
- Filet de Veau, Crème & Morilles

Bœuf : Nous consulter

- Pièce de Bœuf Charolais rôtie, Jus réduit
- Filet de Bœuf Charolais aux Morilles

Accompagnements

- Gratin Dauphinois
- Râpé de Pommes de Terre fondantes
- Pomme de Terre Grenaille, Sel de Guérande
- Écrasé de Pomme de Terre
- Julienne de Légumes frais de saison
- Flan de Carotte, Courgette & Parmesan
- Crumble Courgette, Tomate & Oignons confits



Cette carte est à titre indicatif. Il convient de prendre rendez-vous avec Mr Laroze afin d'établir un devis sur-mesure et correspondant à vos attentes.

CONTACT

Remplir le formulaire de contact sur notre site

www.traiteur-laroze.com

Nous vous recontacterons afin de convenir d'un rendez-vous