

# Mariage & Réception 2024

www.traiteur-laroze.com

*Vin d'honneur :*

Inclus Serviettes Cocktail, Poubelle de table, Réhausseur

## Formule n° 1 : 6,70€ 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 : 8,20€ 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 : 10,60€ 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: 12,95€ 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 : 15,00€ 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 : 15,50€ 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 :

18,80€ 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

33,50€ à 36,00€

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

36,50€ 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

39,00€ à 44,50€

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**

**48,50€ 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

🍷

Gâteau Chocolat

🍷

Pain

**Option Service  
(Selon les horaires)**

**6,50€ à 13,50€ 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, Mangue, 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 Noix de St-Jacques & Lotte marinée et sa garniture
- 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](http://www.traiteur-laroze.com)**

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