

Collection Mariage 2014



*La signature gourmande
De vos réceptions*



Un monde de saveurs et de Goûts à portée de main...

Le sens de la fête, c'est avant tout la fête des sens...

Mélanges subtils, symphonie de saveurs aux notes délicates, l'Atelier des Saveurs Gourmandes saura sublimer vos désirs les plus gourmands.

Un ensemble de sensations, assemblage de mets soigneusement sélectionnés. Subtile alliance pour ultime élégance.



L'Atelier des Saveurs Gourmandes crée des buffets et concepts de présentation pour faire de votre réception un événement qui marque.

La signature gourmande de vos réceptions !



Collection Mariage

Cocktails

*Une question ? Une envie particulière ?
À la recherche d'une idée de décors ?*

N'hésitez pas à nous en parler !

*Possibilité de location verrerie, mobilier,
mobilier lumineux, arts de la table,
nappage, décors....*



Collection Cocktails

Saveurs et Découvertes (Exemple pour 100 pers)

- 2 Canapé Prestige (200p)
- 1 Canapés Classique (100p)
- 1 Brochette Gourmande (100p)
- 1 Coupelle Salée (100p)
- 1 Mini Navette Assortis (100p)

- 2 Pain aux Noix (200p)
- 1 Tortue Mille Saveurs (200p)

- 3 Réduction Chaudes (300p)
(1 classique, 2 prestige)

- 2 Poème de Saveur Sucrée (200p)
- 1 Verrine Gourmande (100p)

Soit 1600 pièces
Environ 16 pièces par personne

11,90 € TTC par personne



« Fin Gourmet » (Exemple pour 100 pers)

- 2 Canapé Classique (200p)
- 1 Canapé Prestige (100p)
- 1 Mini Navettes assortis (100p)
- 1 Coupelle Salée (100p)

- 1 Pain Assortis (100p)
- 1 Tortue Mille Saveurs (200p)

- 3 Réduction Chaude (200p)
(1 classique, 1 prestige)

- 2 Poème de Saveur Sucrée (200p)

Soit 1300 pièces
Environ 13 pièces par personne

10,90 € par personne



Prix TTC,
Hors boissons, Hors Service, Hors Livraison

Liste non exhaustive de la gamme de produits.

« Evasion Gourmande » (Exemple pour 100 pers)

- 3 Canapé Saveurs du Monde (300p)
- 2 Brochette Saveurs du Monde (200p)
- 2 Sushis Assortis (200p)

- 2 Verrine Façon Antipasti (100p)
- 1 Smoothie de Légumes (200p)

- 2 Gourmandises Exotiques (chaud)

- 2 Mignardises sucrées (200p)
- 1 Petit Pot de Crème (100p)

Soit 1500 pièces
Environ 15 pièces par personne

11,90 € par personne



CANAPES CLASSIQUES

Saumon fumé et citron, Jambon fumé,
Saucissons, Roquefort, Mousse de
canard, etc.

0,55 € pièce

Soit le plateau de 60 pièces 30 € TTC

AMUSES BOUCHES PRESTIGES

Confiture oignons crumble épicié, Mousse
Canard et Figues. Emulsion de chèvre et
épinard, Caviar aubergine, perle de
saumon, Œufs de cailles, tartare magret
de canard, Profiterole roquefort poires,
etc. ...

0,80 € pièce

Soit le plateau de 60 pièces 45 € TTC

CROSTINIS FRUITS ET LEGUMES

Tomate cerise mozzarella, Puits de
concombre et crabe, Raisin comté.
Mangue, viande de Grison, Melon, jambon
fumé, etc....

0,75 € pièce

Soit le plateau de 60 pièces 42 € TTC

COUPELLES SAVEURS ET DECOUVERTES

Tartare de Saumon, émulsion de mangue
Roulé de magret fumé et chutney de
mirabelles

Crème brûlée foie gras, compotée de
pommes

Trio d'épinard, champignons et noisettes

Exemple de Composition

0,95 € pièce

En coffret de 12 pièces

FARANDOLES DE PAINS GARNIS

Crocodile aux Milles Saveurs de la Mer
(250p environ) 75 €

Tortue aux Saveurs Provençales
(200 p environ) 55 €

Pain au Noix du Fromager
(120 p environ) 35 €

Pain Campagnards Assortis
(150p environ) 40 €

Panier Mauricettes assortis
(50p environ) 45 €

PRESENTATION BUFFET

- Pyramide Chouquette Chocolat (120p) 50€
- Buisson de Fruits (60 brochettes) 60€
- Buisson de bonbons (50 brochettes) 40€
- Coffret de Macarons (36pièces) 22€
- Arbre à Fraises 45€

NOUVEAU...

- Crevette en cocon de pomme de terre 16,00€ / 10p
- Brochette de Volaille au Miel Epicé 1,10 € / p
- Mini Viennoise et son petit pain 1,00 € / p
- Coffret de Macarons (36pièces) 22,00€
- Pain Surprise (60p) 25,00€
- Bretzel Salé ou Sucré 50€ / 30p
- Corbeilles de Légumes et ses sauces sur demande

Animations gourmandes sur demande

(Plancha, crêpes party, fontaine chocolat...)

BOUCHEES GOURMANDES CHAUDE CLASSIQUES

Mini Pizza, Mini quiche lorraine, Mini
quiche saumon, Croustades escargots,
Bouchée à la reine, Croque Monsieur,
Etc. ...

0,60 € pièce

Soit le plateau de 60 pièces 32 € TTC

BOUCHEES GOURMANDES CHAUDE PRESTIGES

Beignets de crevettes, Tulipe de perche,
Bouchée Polenta et dés de bœufs,
Croustade pomme de terre escargots,
Nems

Brochettes de dinde ananas, Etc.....

0,80 € pièce

Soit le plateau de 60 pièces 48 € TTC

MIGNARDISES ET MIRLITONS SUCRES

Tartelettes citron, Tartelettes chocolat,
Mousse ananas passion, Mousse fruits,
rouges, Strudel aux pommes, Caramel
mou, Truffes Etc. ...

0,75 € pièce

Soit le plateau de 60 pièces 42 € TTC

VERRINE GOURMANDES

Mousse framboise et chocolat blanc,
Duo de chocolat et Moka, Tiramisu
léger framboise, voile de cacao...

Exemple de Composition :

0,95 € pièce

En coffret de 12 pièces



Les Animations Gourmandes

Profitez d'une animation salée et/ou sucrée exclusive pour votre cocktail ou votre buffet.

Un grand moment de convivialité à partager...

- Dégustation de Glace artisanale (sucrée, salée)
- Dégustation de Foie Gras en Chaud et Froid, accompagné de ses chutneys
- Plancha autour de la mer (saint jacques, gambas, cube poissons exotiques...)
- Crêpe Party et sa fontaine de Chocolat



**Tous les ateliers sont animés par notre personnel directement devant vous.
Les prix sont valables uniquement sur des animations avec un diner suivi...
Prix selon devis, commande minimum 50 personnes.**

Opale

Prélude Gourmand des Mariés

∞-∞-∞

Pavé de Saumon Soufflé, Etuvée de Petits Légumes
Emulsion de Baie de Champagne.

Ou

Blanc Manger Fromage Frais et Fines Herbes, Cœur de Crevettes
Rosace de Saumon Fumé, Jeunes Pousses.

Ou

Carpaccio de Melon et Jambon de Parme,

Réduction de Porto et Jeunes Pousses *

∞-∞-∞

Pause Fraîcheur

∞-∞-∞

Gigolette de Canette, R' de Champignons,
Harmonie de Légumes de Saison

Ou

Filet Mignon de Porc en Cuisson Lente, R' de Champignons,
Harmonie de Légumes de Saison**

∞-∞-∞

Duo du Maître Fromager,
Mesclun de Salade.

∞-∞-∞

Parfait Glacé Vanille Façon Vacherin, Frivolités Framboises
Ou

Tarte aux Fromage Blanc Revisitée... *

Autour de la Fraise* et sa Crème Glacée Rhubarbe

30€ TTC au-dessus de 30 personnes

32€ TTC en dessous de 30 personnes



Velours

Prélude Gourmand des Mariés

∞ ∞ ∞ ∞

Dos de Julienne, Condiment Mangue et Piment Espelette
Ravioles Ricotta Epinard, Beurre Blanc au Vin Doux.

Ou

Tarte Fine façon Pizza, Foie Gras Moelleux
Salade Gourmande, Pépites de Pain Epices

∞ ∞ ∞ ∞

Pause Fraîcheur

∞ ∞ ∞ ∞

Médailles de Veau et son Crumble Epicé.

Jus Léger Vanille Citron Vert , Wok de Légumes d'Autrefois

Ou

Poirine de Pintade et son Crumble Epicé.

Jus Léger Vanille Citron Vert, Wok de Légumes d'Autrefois

∞ ∞ ∞ ∞

Palette du Maître Fromager,
Compotée de Rhubarbe, Mesclun de Salade.

∞ ∞ ∞ ∞

L'Ecrin Lorrain, Crème de Confiture de Lait.

(Mousse Légère Vanille, Cœur de Mirabelles

Duo de Rocher Coco Chocolat Blanc, sur son Sablé Lorrain)

34€ TTC au-dessus de 50 personnes

36€ TTC en dessous de 50 personnes

**Pain et Café
inclus dans tous les menus.
Tarifs Hors Service ,Hors Boissons**

*** En saison**



Mousseline

Prélude Gourmand des Mariés

∞∞∞∞∞∞

Corole de Salade façon Périgourdine,

Entre Terre et Mer ...

Ou

Parfait de Foie Gras, Copeaux de Magret Fumé,

Compotée de Quetsches, Eclats de Spéculos.

∞∞∞∞∞∞

Dos de Cabillaud, Condiment Mangue et Piment Espelette

Ravioles d'Ecrevisses, Beurre Blanc au Vin Doux.

Ou

Trilogie Océane et son Risotto Safrané

Ravioles d'Ecrevisses, Beurre Blanc au Vin Doux.

∞∞∞∞∞∞

Pause Fraîcheur

∞∞∞∞∞∞

Médailles de Veau et son Crumble Epicé.

Harmonie de Légumes de Saison.

Ou

Magret de Canard aux Figues et son Crumble Epicé

Harmonie de Légumes de Saisons.

∞∞∞∞∞∞

Sélection de Fromages affinés

Compotée de Myrtilles, Mesclun de Salades

∞∞∞∞∞∞

Ecrin Chocolat Blanc, Croquant Noisettes, Cœur de Confiture de Lait

Frvolités de Framboises, Crème Glacée Amandes

Ou

Délice des Iles, Duo de Chocolat Blanc et Noix de Coco,

Coulis Passion, Sorbet Framboises

Ou

Délicatesse sucrée du moment...

Autour du buffet ... ! (+3€)

**Pain et Café
inclus dans tous les menus.**

Tarifs Hors Service

Hors Boissons

*** En saison**

38€ TTC au-dessus de 50 personnes

40€ TTC en dessous de 50 personnes

Albâtre

Prélude Gourmand des Mariés

∞∞∞∞∞∞

Nougat de Foie Gras, Mirabelles Confités aux Epices,

Tendre Briochette

Ou

Marbré de Foie Gras, Compotée Framboises Mangues,

Emulsion Chocolat Acidulée, Tendre Briochette

∞∞∞∞∞∞

Cassolette de Saint Jacques aux Pointes Asperges,

Crevette en Cocon de Pomme de Terre, Crème Nantua.

Ou

Saint-Pierre en viennoise Wasabi, Emulsion Lard Fumé aux Epices

Raviole de Foie Gras.

∞∞∞∞∞∞

Pause Fraîcheur

∞∞∞∞∞∞

Tambour de Mignon de Veau, Emulsion de Gingembre

R' de Morilles, Légumes d'Antan.

Ou

Pavé de Bœufs façon Rossini, Emulsion de Gingembre

R' de Morilles, Légumes d'Antan.

∞∞∞∞∞∞

Sélection de Fromages affinés

Compotée de Myrtilles, Mesclun de Salades

∞∞∞∞∞∞

Ecrin Chocolat Blanc, Croquant Noisettes, Cœur de Confiture de Lait

Frvolités de Framboises, Crème Glacée Amandes

Ou

Délice des Iles, Duo de Chocolat Blanc et Noix de Coco,

Coulis Passion, Sorbet Framboises

Ou

Délicatesse sucrée du moment...

Autour du buffet ... ! (+3€)

40€ TTC au-dessus de 30 personnes

42€ TTC en dessous de 30 personnes



En passant par la Lorraine



Inclus
Pause Fraicheur
Lorraine



Prélude Gourmand des Mariés



Finger Façon Quiche Lorraine, Velouté de Choux

Ou

Feuillantine de Grenouilles et Ecrevisse et
Champignon des Bois

Ou

Petit Gris en Cage de Grenailles Fondantes
Mesclun de Salades, Emulsion Ravigote



Mignon de Porc Chutney de Mirabelles
Compotée de Choux
Accompagnement de Saison



Petit Cageot du Berger, Perles de Myrtilles, Fine Verdure



Poêlée de Mirabelle et sa Madeleine Perdue,
Crème Glacée, Onctuosité de Bergamotte

Ou

Palette de Glace Fermière de nos régions

30€ TTC au-dessus de 30 personnes
32€ TTC en dessous de 30 personnes



Plats

Bouchée à la Reine,
Tagliatelles petits légumes ou Gratin Dauphinois

OU

Nuggets de Volaille

Tagliatelles petits légumes ou Gratin Dauphinois

OU

Steak Haché forestier

Tagliatelles petits légumes ou Gratin Dauphinois

OU

Lasagne Bolognaise, Salade Verte

Fromage

Portionné enfants (babybel,kiri, chanteneige...)

Dessert

Mousse au Chocolat

OU

Meuh Wakie

(Jouet et sa glace vanille)

Prix Unitaire : 10.00 €
Enfants jusqu' a 10 ans...



Tendance Buffet...

Buffet Turquoise

Pressé de Lapereaux et Foie Gras.
Terrine Canard, Echalotes confites.
Sifflet de Volaille et Pointes Asperges.
Effeillé de Jambon de Parme et Melon.
Déclinaison autour du Saumon
Et son Bouquet de Crevettes
Boule Océane, Cœur de Petits Légumes.

Salade de Pommes de Terre
aux Gésiers et Pointes Asperges.
Betteraves Rouges, Eclats Noix Caramélisés
Duo de Choux Blancs Comté, Fines Herbes.
Riz façon Espagnol, Salpicon de Chorizo.
Salade Croquante, Pèle Mêle du Maraicher.

Trilogie du Maître Fromager,
Grelots Raisin, Petite Salade Croquante

Transparence Tiramisu, Quetsches Spéculos.
Pot de Crème Chocolat, Voile de Caramel.
Mousse Légère Fromage Blanc,
Poêlée de Mirabelles, Crumble Amandes.
Onctuosité craquante de Fruits Rouges.

Corbeilles de Petits Pains Assortis

28€ TTC au dessus de 50 personnes
30€ TTC en dessous de 50 personnes

Buffet Cristal

Fingers terrine de Foie Gras, Cerises au Cointreau
Ardoise de Bœuf juste rosée, Sauce Tartare
Duo Jambon Porcelet et Jambon Sec, Eclats Morilles
Pressée de Lapereaux et Foie gras
Carpaccio de Bœuf, Copeaux de Parmesan
Terrine Campagnarde, Mirabelles confites

Saumon Mariné façon Grawlax, Pépites de Mangues
Pavé Saumon en cuisson lente, bouquet de crevettes

Salade Pomme Terre Gésier et Asperges Vertes
Betteraves Rouges, Eclats Noix Caramélisés
Petites Perles Marines aux Œufs de Truite
Bouquet Asperges Vertes, Emulsion Gingembre
Salade Fraicheur façon César
Trio de Choux au Comté

Sélection de Fromages affinés
Compotée de Myrtilles, Mesclun de Salades

Croquant aux Trois Chocolats
Transparence Pistaches Chocolat Blanc Framboises
Tiramisu Revisités à notre façon
Papillotes Macarons, Délicatesses sucrées du Moment.

Corbeilles de Petits Pains Assortis

36€ TTC au dessus de 50 personnes
38€ TTC en dessous de 50 personnes

Buffet Cristal Chaud et Froid

Fingers terrine de Foie Gras, Cerises au Cointreau
Ardoise de Bœuf juste rosée, Sauce Tartare
Duo Jambon Porcelet et Jambon Sec, Eclats Morilles
Pressée de Lapereaux et Foie gras
Saumon Mariné façon Grawlax, Pépites de Mangues
Pavé Saumon en cuisson lente, bouquet de crevettes

Betteraves Rouges, Eclats Noix Caramélisés
Petites Perles Marines aux Œufs de Truite
Bouquet Asperges Vertes, Emulsion Gingembre
Salade Fraicheur façon César

Plat Chaud en Chafing-Dish :

Médallions Veau Forestier, Wok de Légumes d'Autrefois
Mille-Feuille Pommes de terre en Duo d'oignons confits

ou

Gigolette de Pintades, Jus Léger Vanille Citron Vert
Mille-Feuille Pommes de terre en Duo d'oignons confits
Wok de Légumes d'Autrefois

ou

Caille cœur Foie Gras, Condiment Betteraves Agrumes Mille-
Feuille Pommes de terre en Duo d'oignons confits
Wok de Légumes d'Autrefois
(+1,50€)

Sélection de Fromages affinés
Compotée de Myrtilles, Mesclun de Salades

Croquant aux Trois Chocolats
Transparence Pistaches Chocolat Blanc Framboises
Tiramisu Revisités à notre façon
Papillotes Macarons, Délicatesses sucrées du Moment.

Corbeilles de Petits Pains Assortis

40€ TTC au dessus de 50 personnes
42€ TTC en dessous de 50 personnes



Lendemain de Fêtes ...

Sur le Pouce

Terrine Campagnarde
Pâté en Croûte
Pilon de Poulet
Duo de Jambon de Pays
Farandole de Charcuterie
(Rosette, Mortadelle, Saucisson à l'ail...)



Salade Pomme de Terre Façon Grand-mère
Salade Fraicheur du Maraicher.
Macédoine de Légumes



Salade Fruits Frais, Doux Parfums Vanille



Corbeilles de Petits Pains

11€ TTC au dessus de 50 personnes
12,50€ TTC en dessous de 50 personnes

Saveurs Campagnardes « Express »

Terrine Campagnarde et sa Confiture Oignons
Eventail de Porc au Paprika.
Effilochade de Jambons de Pays.
Terrine Océane au Deux Poissons.



Salade de Pomme de Terre Façon Grand-mère
Salade Fraicheur du Maraicher.
Macédoine de Légumes



Mousse au Chocolat Légère, Doux Parfums de Moka
Salade de Fruits Frais aux Doux Parfum de Vanille



Corbeilles de Petits Pains.

12,50 € TTC au dessus de 20 personnes
14 € TTC en dessous de 20 personnes

Saveurs Campagnardes

Terrine Campagnarde et sa Confiture Oignons
Rosbif, Sauce Tartare
Eventail de Porc au Paprika.
Effilochade de Jambons de Pays.
Fraicheur Océane, Cœur de Perles Marines.



Salade de Tomates en duo de Mozzarella.
Betteraves Rouges, Eclats de Noix Caramélisés.
Céleris Onctuosité de Mayonnaise Fines Herbes.
Salade de Pomme de Terre Façon Grand-mère.



Duo de Brie et Munster, Petite Salade
Croquante.



Trilogie de Chocolat façon Club Sandwichs
Mousse Légère Fromage Blanc, Pépites Pêches
Forêt Noir, et sa Crème Légère au Chocolat

Corbeilles de Petits Pains.

16 € TTC au dessus de 20 personnes
17,50 € TTC en dessous de 20 personnes

