

TRAITEUR CONCEPT

MOUY - PRONLEROY



06.66.90.53.92

*Créateur d'émotions gustatives
Noces - Banquets - Séminaires*

Faire de votre événement un souvenir inoubliable !



Catalogue

Mariages & Réceptions privées

www.traiteurconcept.fr



Créateur d'émotions gustatives

M noces - Banquets - Séminaires

Votre | Réception |

L'organisation de votre réceptif peut se présenter sous différentes formes. Afin de vous conseiller au mieux, vous trouverez, ci-dessous, quelques exemples de réceptifs. Il convient de penser à l'équilibre entre le contenu du Cocktail et le contenu du Repas.

Formule Classique

Cocktail de 6 à 8 pièces, suivi d'un Repas composé de :

- une Entrée
- un Plat
- un Fromage
- un Dessert

Formule Tendance

Cocktail de 10 à 12 pièces (avec ou sans animation), suivi d'un Repas composé de :

- une Attente de Table (en remplacement d'une Entrée)
- un Plat
- un Dessert (pas de Fromage)

Formule Intermédiaire

Cocktail de 8 à 10 pièces, suivi d'un Repas composé de :

- une Entrée
- un Plat
- un Buffet de Fromages
- un Buffet de Desserts

De nombreuses combinaisons sont également possibles avec un Repas en formule Buffet Froid pouvant être accompagné d'un Plat Chaud servi au buffet ou à table, ou bien en choisissant un Grand Cocktail Dînatoire en réception unique.

N'hésitez pas à nous interroger, nous établirons ensemble un réceptif personnalisé à votre image qui fera de votre évènement une réussite et un souvenir inoubliable.



TRAITEUR CONCEPT

MOUY - PRONLEROY



06.66.90.53.92

Créateur d'émotions gustatives
Moces - Banquets - Séminaires



Tarification des | *Prestations* |

Cocktails Apéritifs Debout

Repas Assis

Buffets Froids Assis

Option Plats Chauds pour les Buffets Froids

Grands Cocktails Dînatoires Debout

www.traiteurconcept.fr



Créateur d'émotions gustatives Noces - Banquets - Séminaires

Tarifification* | Cocktails Apéritifs debout |

En fonction du nombre de convives. Tarifs ci-dessous présentés en tout inclus et par personne.

1. Cocktail Apéritif "Plaisir" (6 pièces)

à partir de 30 personnes	19,30 € TTC
à partir de 60 personnes	18,10 € TTC
à partir de 90 personnes	17,00 € TTC
à partir de 120 personnes	15,80 € TTC
à partir de 200 personnes	15,50 € TTC
à partir de 300 personnes	15,40 € TTC
à partir de 400 personnes	15,30 € TTC
à partir de 500 personnes	15,20 € TTC



2. Cocktail Apéritif "Élégance" (8 pièces)

à partir de 30 personnes	21,70 € TTC
à partir de 60 personnes	20,60 € TTC
à partir de 90 personnes	19,40 € TTC
à partir de 120 personnes	18,20 € TTC
à partir de 200 personnes	17,90 € TTC
à partir de 300 personnes	17,80 € TTC
à partir de 400 personnes	17,70 € TTC
à partir de 500 personnes	17,60 € TTC

3. Cocktail Apéritif "Gourmet" ou "Végétarien" (10 pièces)

à partir de 30 personnes	24,80 € TTC
à partir de 60 personnes	22,80 € TTC
à partir de 90 personnes	21,60 € TTC
à partir de 120 personnes	20,50 € TTC
à partir de 200 personnes	20,40 € TTC
à partir de 300 personnes	20,20 € TTC
à partir de 400 personnes	20,10 € TTC
à partir de 500 personnes	20,00 € TTC

4. Cocktail Apéritif "Prestige" (12 pièces)

à partir de 30 personnes	27,20 € TTC
à partir de 60 personnes	24,90 € TTC
à partir de 90 personnes	23,90 € TTC
à partir de 120 personnes	22,60 € TTC
à partir de 200 personnes	22,20 € TTC
à partir de 300 personnes	22,00 € TTC
à partir de 400 personnes	21,90 € TTC
à partir de 500 personnes	21,80 € TTC

* Jusqu'à 40 km de notre laboratoire et sur la base d'un serveur pour 35 convives
Option 1 serveur pour 30 convives + 0,60 €/personne 1 serveur pour 20 convives + 2,60 €/personne 1 serveur pour 10 convives + 8,60 €/personne



Créateur d'émotions gustatives Noces - Banquets - Séminaires

Tarifification* | Repas Assis |

En fonction du nombre de convives. Tarifs ci-dessous présentés en tout inclus et par personne.

1. Menu "Plaisir" ou "Végétarien"

à partir de 30 personnes	65,40€ TTC
à partir de 40 personnes	60,70 € TTC
à partir de 50 personnes	57,30 € TTC
à partir de 70 personnes	55,00 € TTC
de 100 personnes à 149 personnes	51,50 € TTC
à partir de 150 personnes	50,40 € TTC
à partir de 250 personnes	49,20 € TTC
à partir de 350 personnes	48,00 € TTC



2. Menu "Élégance"

à partir de 30 personnes	68,90 € TTC
à partir de 40 personnes	64,20 € TTC
à partir de 50 personnes	60,70 € TTC
à partir de 70 personnes	58,50 € TTC
de 100 personnes à 149 personnes	55,00 € TTC
à partir de 150 personnes	53,80 € TTC
à partir de 250 personnes	52,70 € TTC
à partir de 350 personnes	51,50 € TTC

3. Menu "Gourmet"

à partir de 30 personnes	72,40 € TTC
à partir de 40 personnes	67,80 € TTC
à partir de 50 personnes	64,30 € TTC
à partir de 70 personnes	62,00 € TTC
de 100 personnes à 149 personnes	58,60€ TTC
à partir de 150 personnes	57,50 € TTC
à partir de 250 personnes	56,30 € TTC
à partir de 350 personnes	55,10 € TTC

4. Menu "Prestige"

à partir de 30 personnes	78,20 € TTC
à partir de 40 personnes	73,60 € TTC
à partir de 50 personnes	70,20 € TTC
à partir de 70 personnes	67,80 € TTC
de 100 personnes à 149 personnes	64,30€ TTC
à partir de 150 personnes	63,20 € TTC
à partir de 250 personnes	62,00 € TTC
à partir de 350 personnes	60,80 € TTC

*

jusqu'à 40 km de notre laboratoire et sur la base d'un serveur pour 30 convives.

Option 1 serveur pour 20 convives + 4,60 €/personne

1 Serveur pour 10 convives + 18,40 € par convive



Créateur d'émotions gustatives
Moces - Banquets - Séminaires

Permutation des Entrées ou des Viandes d'un Menu à l'autre

a. **Entrées** (incidence sur le prix du menu en cas de permutation entre les différentes entrées)

		... pris avec l'Entrée du Menu			
		Plaisir	Elégance	Gourmet	Prestige
Si Menu...	Plaisir		+ 1,05 €	+ 3,25 €	+ 4,95 €
	Elégance	- 1,05 €		+ 2,35 €	+ 3,85 €
	Gourmet	- 3,25 €	- 2,35 €		+ 1,75 €
	Prestige	- 4,95 €	- 3,85 €	- 1,75 €	

b. **Viandes** (incidence sur le prix du menu en cas de permutation entre les différentes viandes)

		... pris avec la Viande du Menu			
		Plaisir	Elégance	Gourmet	Prestige
Si Menu...	Plaisir		+ 2,05 €	+ 2,65 €	+ 5,70 €
	Elégance	- 2,05 €		+ 0,70 €	+ 2,75 €
	Gourmet	- 2,65 €	- 0,70 €		+ 2,15 €
	Prestige	- 5,70 €	- 2,75 €	- 2,15 €	



Homard Cuisson nacrée, Tourbillon de Crème bio aux Saint Jacques



Créateur d'émotions gustatives Noces - Banquets - Séminaires

Tarifification* | Buffets Froids Assis |

En fonction du nombre de convives. Tarifs ci-dessous présentés en tout inclus et par personne.

1. Formule en "tout inclus" (avec personnel) (TVA 10 %)

	Buffet Gourmet	Buffet Prestige
minimum 30 convives	63,30 €	73,90 €
minimum 40 convives	58,70 €	69,20 €
minimum 50 convives	54,10 €	64,60 €
minimum 70 convives	50,60 €	61,20 €
de 100 à 149 convives	48,30 €	55,30 €
de 150 à 249 convives	47,20 €	54,20 €
de 250 à 349 convives	46,00 €	53,00 €
350 et plus...	44,80 €	51,80 €



Ces tarifs comprennent le service, le nappage, la vaisselle, la logistique jusqu'à un rayon de 40 km depuis notre laboratoire de Laigné en Belin - base 2 véhicules - supplément zone jusqu'à 60 km : + 0,75 € TTC/convive. Au-delà nous consulter.

2. Formule en "livraison simple" (sans personnel) (TVA 10 %)

	Buffet Gourmet	Buffet Prestige
minimum 30 convives	31,80 €	38,80 €
minimum 40 convives	29,50 €	37,60 €
minimum 50 convives	28,30 €	35,40 €
minimum 70 convives	27,10 €	34,20 €
de 100 à 149 convives	26,00 €	33,10 €
de 150 à 249 convives	24,80 €	31,90 €
de 250 à 349 convives	23,60 €	30,70 €
350 et plus...	22,60 €	29,60 €



Livraison incluse jusqu'à 40 km de notre laboratoire de Laigné en Belin, supplément zone 2 jusqu'à 60 km : + 32,00 €, sans aucune autre fourniture.

Conditionnement à nous rapporter le lundi (caution 100,00 €) ou reprise possible forfait de 63,00 € zone 1 jusqu'à 40 km - 95,00 € zone 2 jusqu'à 60 km.



Créateurs d'émotions gustatives

Moces - Banquets - Séminaires

Tarifification | Plats Chauds |

en fonction du buffet retenu, du plat choisi et du nombre de convives

Le plat chaud vient en remplacement des viandes / poissons froids et des 2 salades composées du buffet. Il est accompagné d'un Duo de Légumes au choix page 38. La majoration inclut les bains marie de buffet.

1. Viandes

1. Mignon de Porc Barigoule, jus de Sésame Torréfié
2. Suprême de Pintade au Chorizo et Petits Paris, Crème de Jasnières
3. Fondant de Volaille de Loué aux Confits de Légumes, Jus réduit au Romarin
4. Pavé de Noix de Veau rôti et son jus réduit au Jasnières Vieille Vigne
5. Filet de Bœuf saisi, Cébettes et Oignons Doux, Cecina, Jus Moutarde au Vin
6. Selle d'Agneau en écrin d'Olives et Gingembre, jus de Figs à la Saug fraîche
7. Magret de Canard rôti à l'Acidulé d'Épices, Jus réduit aux Jasnières
8. Châteaubriant de Filet de Bœuf et son Aumônière de Girolles persillées
9. Filet de Grenadin de Veau, Pastilla de Ris de Veau au corsé de Jasnières

2. Poissons

10. Filet de Cabillaud saisi à la Plancha, beurre de Chorizo Ibérique
11. Filet de Bar rôti sur peau et son Nem de Langoustines, crémeux de Champagne vanillé

3. Barbecue (poids net)

12. **Côte de Bœuf (100 gr) ou Bar Grillé aux Herbes; Côte d'Agneau au Basilic (80 gr environ); Banderilles de Sot l'y Laisse de Volaille Mariné et Gambas, Fenouil (80 gr environ).**
Inclus le Barbecue Professionnel à gaz et la bouteille de Propane + Accompagnement de Sauce "Piquante, Béarnaise, Ketchup".

Buffet Gourmet	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
de 100 à 149 convives	4,40 €	4,40 €	4,40 €	5,50 €	5,50 €	5,50 €	5,50 €	7,10 €	7,10 €	5,50 €	7,20 €	8,40 €
Buffet Prestige	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
de 100 à 149 convives	3,60 €	3,60 €	3,60 €	4,60 €	4,60 €	4,60 €	4,60 €	6,30 €	6,40 €	4,60 €	6,40 €	7,60 €

Pour des quantités différentes, consultez le tableau ci-dessous :

	Surcoût ou Minoration
à partir de 30 convives	↗ 2,35 €
à partir de 40 convives	↗ 1,75 €
à partir de 50 convives	↗ 1,15 €
à partir de 70 convives	↗ 0,60 €
à partir de 150 convives	↘ 0,60 €
à partir de 250 personnes	↘ 1,15 €
à partir de 350 personnes	↘ 1,75 €



Créateur d'émotions gustatives Noces - Banquets - Séminaires

Tarifification* | Grands Cocktails Dînatoires debout |

Remplacent le Cocktail Apéritif + le Repas Assis.

En fonction du nombre de convives. Tarifs ci-dessous présentés en tout inclus et par personne.

1. Grand Cocktail Dînatoire "Gourmet" (22 pièces)

à partir de 50 personnes	74,70 € TTC
à partir de 70 personnes	64,20 € TTC
de 100 à 149 personnes	59,50 € TTC
à partir de 150 personnes	58,30 € TTC
à partir de 250 personnes	57,20 € TTC
à partir de 350 personnes	56,10 € TTC

2. Grand Cocktail Dînatoire "Prestige" (25 pièces)

à partir de 50 personnes	80,70 € TTC
à partir de 70 personnes	70,20 € TTC
de 100 à 149 personnes	65,40 € TTC
à partir de 150 personnes	64,20 € TTC
à partir de 250 personnes	63,10 € TTC
à partir de 350 personnes	61,90 € TTC



* jusqu'à 40 km de notre laboratoire.

TRAITEUR CONCEPT

MOUY - PRONLEROY



06.66.90.53.92

Créateur d'émotions gustatives
Moces - Banquets - Séminaires



Les Cocktails | Apéritifs |

Cocktail Apéritif "Plaisir" 6 pièces

Cocktail Apéritif "Elégance" 8 pièces

Cocktail Apéritif "Gourmet" 10 pièces

Cocktail Apéritif "Prestige" 12 pièces

Les Options du Cocktail

www.traiteurconcept.fr

TRAITEUR CONCEPT

MOUY - PRONLEROY



06.66.90.53.92

Créateur d'émotions gustatives
M noces - Banquets - Séminaires

Cocktail Apéritif | Plaisir | 6 pièces

Mises en Bouche Gourmandes (4)

Wrap de Saumon fumé à la Crème de Yuzu et Pousse Epinard

Ruban de Carotte Jaune et Crevette sauvage acidulée

Mini dôme Sablé de Foie Gras aux Noisettes torréfiées

Galette de Volaille aux Tomates confites et Beaussay bio Sarthois

Verrine Fraicheur (1)

Cristal de Saint Jacques et Gambas au Lemon Vert

Sélection de la Panetière (1)

Triangle de Volaille au Granny et Épices Madras, Jeune pousse



Prix TTC : 15,80 € par convive

Base 120 à 200 personnes; voir tarification page 17

www.traiteurconcept.fr

TRAITEUR CONCEPT

MOUY - PRONLEROY



06.66.90.53.92

Créateur d'émotions gustatives
Moces - Banquets - Séminaires

Cocktail Apéritif | Élégance | 8 pièces

Mises en Bouche Gourmandes (4)

Wrap de Saumon fumé à la Crème de Yuzu et Pousse Epinard

Ruban de Carotte Jaune et Crevette sauvage acidulée

Mini dôme Sablé de Foie Gras aux Noisettes torréfiées

Galette de Volaille aux Tomates confites et Beaussay bio Sarthois

Duo de Verrine & Bouchée (2)

Cristal de Saint Jacques et Gambas au Lemon Vert

Bouchée de Bœuf, sauce Tartare

Sélection de la Panetière (2)

Triangle de Volaille au Granny et Épices Madras, Jeune pousse

P'tit Pain au Combawa et Dorade Kumquat Aneth



Prix TTC : 18,20 € par convive

Base 120 à 200 personnes; voir tarification page 17.

www.traiteurconcept.fr

TRAITEUR CONCEPT

MOUY - PRONLEROY



06.66.90.53.92

Créateur d'émotions gustatives
Moces - Banquets - Séminaires

Cocktail Apéritif | Gourmet | 10 pièces

Mises en Bouche Gourmandes (6)

Wrap de Saumon fumé à la Crème de Yuzu et Pousse Epinard
Ruban de Carotte Jaune et Crevette sauvage acidulée
Mini dôme Sablé de Foie Gras aux Noisettes torréfiées
Galette de Volaille aux Tomates confites et Beaussay bio Sarthois
Cannelloni d'Agneau à la Graine de Meaux et Légumes Croquants
Risotto de Saint-Jacques et Gambas Corail

Duo de Verrine & Bouchée (2)

Cristal de Saint Jacques et Gambas au Lemon Vert
Bouchée de Bœuf sauce Tartare

Sélection de la Panetière (2)

Triangle de Volaille au Granny et Épices Madras, Jeune pousse
P'tit Pain au Combawa et Dorade Kumquat Aneth



P'tit Pain au Combawa et Dorade Kumquat Aneth

Prix TTC : 20,50 € par convive

Base 120 à 200 personnes; voir tarification page 17.

www.traiteurconcept.fr

TRAITEUR CONCEPT

MOUY - PRONLEROY



06.66.90.53.92

Créateur d'émotions gustatives
Moces - Banquets - Séminaires

Cocktail Apéritif | Prestige | 12 pièces

Mises en Bouche Gourmandes (6)

Wrap de Saumon fumé à la Crème de Yuzu et Pousse Epinard
Cannelloni d'Agneau à la Graine de Meaux et Légumes Croquants
Ruban de Carotte Jaune et Crevette sauvage acidulée
Mini dôme Sablé de Foie Gras aux Noisettes torréfiées
Risotto de Saint-Jacques et Gambas Corail
Galette de Volaille aux Tomates confites et Beaussay bio Sarthois

Instant Nature et Croquant (2)

Pic Tomate Mozzarella au Basilic
Verrine de Gaspacho Melon
Bouquet de Croq'Choux, Allumettes de Carottes, Champignons de Paris
(servis avec 2 sauces en accompagnement)

Duo de Verrine & Bouchée (2)

Cristal de Saint Jacques et Gambas au Lemon Vert
Bouchée de Bœuf sauce Tartare

Sélection de la Panetière (2)

Triangle de Volaille au Granny et Épices Madras, Jeune pousse
P'tit Pain au Combawa et Dorade Kumquat Aneth



Risotto de Saint-Jacques et Gambas Corail

Prix TTC : 22,60 € par convive

Base 120 à 200 personnes; voir tarification page 17.

www.traiteurconcept.fr



Créateur d'émotions gustatives
Moces - Banquets - Séminaires

Les Ateliers Culinaires "Mer"

N°1. Bar à Saumon (30gr/pers)

Lamelles de Saumon Label Rouge Fumé Maison tranché verticalement devant les convives sur planche en bois design accompagné de sauces (Crème d'Appétits à l'Échalote et Safran Yuzu)

Prix TTC : 2,90 € par convive



N°2. Atelier "du Pêcheur" (2/pers)

*Gambas saisies au Beurre d'Espelette et Appétits
Inclus une étuve, un bain-marie de buffet, la vaisselle nécessaire au buffet.*

Prix TTC : 3,65 € à partir de 120 personnes au minimum

Prix TTC : 4,65 € à partir de 60 personnes au minimum



N°3. Atelier "Saint-Jacques à la Plancha" (1/pers)

*Noix de Saint-Jacques à la plancha, Pipette d'Ail Persillé
Inclus un bain-marie de buffet, la vaisselle nécessaire au buffet.*

Prix TTC : 3,65€ à partir de 120 personnes au minimum

Prix TTC : 4,65 € à partir de 60 personnes au minimum



N°4. Bar à "Huitres" (2/pers)

Huitres de nos Côtes Françaises (sans Animateur)

Prix TTC : 2,90 € par convive

N°5. Atelier "Huitre Chaude" (1/pers)

Huitre Chaude et Sabayon Jasnieres (sans Animateur ; en passage plateau)

Prix TTC : 2,90 € par convive

N°6. Bar à Sushis et Makis Maison (3/pers)

Sélection de 3 pièces accompagnées de sauce Soja (sans animateur)

Prix TTC : 3,40 € par convive



Atelier Culinairé réalisé par un Chef en tenue



Créateurs d'émotions gustatives
Noces - Banquets - Séminaires

Les Ateliers Culinaires "Terre"

N°1. Atelier de Jambon Sec (30gr)

Effeillage de Jambon Serrano servi sur une petite tranche de Pain aux Noisettes et Raisins

Prix TTC : 2,90 € à partir de 120 personnes au minimum

Prix TTC : 3,40 € à partir de 90 personnes au minimum



N°2. Atelier du Sud Ouest (30gr)

Découpe de Foie Gras Maison devant les convives (Origine Sud Ouest) accompagné de Fleur de Sel et son Pain au Maïs

Prix TTC : 3,40 € à partir de 120 personnes au minimum

Prix TTC : 4,55 € à partir de 60 personnes au minimum



N°3. Atelier Foie Gras à la Plancha (30gr)

Mini Escalope de Foie Gras de Canard à la Plancha

Marmelade au choix (Figs, Oignons rouges ou Abricots), Fleur de Sel, Epices

Inclus plancha, conteneur isotherme, bain-marie au buffet, petite assiette et petite fourchette.

Prix TTC : 3,65 € à partir de 120 personnes au minimum

Prix TTC : 4,70 € à partir de 60 personnes au minimum



N°4. Atelier Déclinaison de Tomates (selon Saison) (1/pers)

Tomates de Couleur découpées en Carpaccio devant vous

Accompagnées de Mozzarella et Burrata, Huile d'Olive et Basilic et Gaspacho Roma au Pesto

Prix TTC : 3,40 € à partir de 120 personnes au minimum



N°5. Atelier "Gaspacho de Tomates Roma, Espuma de Concombre" (1/pers)

Gaspacho de Roma recouvert d'un Espuma de concombre

Inclus un bain-marie de buffet, ainsi que la vaisselle nécessaire au buffet.

Prix TTC : 3,40 € à partir de 120 personnes au minimum

Prix TTC : 4,55 € à partir de 60 personnes au minimum



N°6. Atelier Mini Burger au Refrain Bio Sarthois (1/pers)

Pain Hamburger, Viande de Bœuf hachée, Salade verte, Oignons, Refrain Bio Sarthois, Sauce Hamburger

Inclus étuve, bain marie de buffet, ainsi que la vaisselle nécessaire au buffet.

Prix TTC : 4,70 € à partir de 120 personnes au minimum



N°7. Atelier Côte de Bœuf Label Rouge au sel de vin (80gr)

Accompagnée de Pommes de Terre Grenailles et de petites Girolles (en cassolette bois)

Inclus étuve, bain-marie de buffet, plancha.

Prix TTC : 5,80 € à partir de 120 personnes au minimum



Atelier Culinaire réalisé par un Chef en tenue.

TRAITEUR CONCEPT

MOUY - PRONLEROY



06.66.90.53.92

Créateur d'émotions gustatives
Moces - Banquets - Séminaires



Les Repas | Assis |

Menu "Plaisir"

Menu "Elégance"

Menu "Gourmet"

Menu "Prestige"

Les Options du Menu

Les Choix du Duo de Légumes

Les Options du Fromage

Les Choix et Options du Dessert

Pour les Enfants

www.traiteurconcept.fr

TRAITEUR CONCEPT

MOUY - PRONLEROY



06.66.90.53.92

Créateur d'émotions gustatives
Moces - Banquets - Séminaires

www.traiteurconcept.fr

TRAITEUR CONCEPT

MOUY - PRONLEROY



06.66.90.53.92

Créateur d'émotions gustatives

M noces - Banquets - Séminaires

Menu | Plaisir |

Entrée Froide* au choix

Lingot d'Ecrevisses au Citron Vert, Spaghetti de Légumes croquants et huile d'Olive
Parfait de Gambas et Fruits de Mer au vinaigre de Modène
Tartare de Saumon Label Rouge fumé Maison, Mesclun et Espiona d'Asperges vertes
Risotto de Loué et Légumes confits, Gaspacho Tomates Pesto

Viande** au choix

Mignon de Porc Label Rouge, Minestrone Ratatouille, Jus au Romarin frais
Suprême de Pintade au Chorizo et Petits Paris, crème de Jasnieres
Tournedos de Loué au Cœur de Foie Gras et Fruits Secs, réduction au Banyuls
Cabillaud nacré à l'huile de Persil plat, Crumble d'Ail doux

Garniture de deux Légumes au choix page 41

Salade Gourmande et son Duo de Fromages au choix

(choix et options page 42, menu sans fromage -1,90 € TTC)

Brie de Meaux et Comté AOP
Saint Nectaire Fermier et Chèvre cendré
Refrain bio Sarthois et Pont l'Évêque

Dessert au choix page 43

Présentation du Dessert sur demande

Petit Pain carré au Levain, Café***



Suprême de Pintade au Chorizo et Petits Paris, crème de Jasnieres

Prix TTC : 51,50 €**** par convive

* Peut être remplacée par une attente de table (-0,90 € TTC), une entrée chaude (sans supplément), remplacée par l'entrée d'un autre menu (cf. page 19), ou complétée par une 2ème entrée (avec supplément). Voir page 40.

** Permutation possible entre les menus. *** Café Nespresso +0,50 € TTC (en remplacement du café filtre)

**** Voir tarification page 18

www.traiteurconcept.fr

TRAITEUR CONCEPT

MOUY - PRONLEROY



06.66.90.53.92

Créateur d'émotions gustatives

Noces - Banquets - Séminaires

Menu | *Élégance* |

Entrée Froide* au choix

Palet de Daurade et Saumon fumé en tartare de jeunes Pousses, Espuma de Citron vert
Complice de Gambas et Cabillaud aux Epices, Mascarpone Yuzu
Feuille à Feuille de Mozzarella et Tomates au Basilic, Sablé Parmesan
Grawlax de Saumon Label Rouge en duo, Tagliatelles de Légumes au Mesclun et à la crème de Citron
Fraîcheur de Loué et Coppa, fine Ratatouille confite en crème de Balsamique
"Tiramisu" de Lotte et Asperges vertes, Saladine Croq'Légumes

Viande** au choix

Canette marbrée aux Picholines et Romas, jus aux Tomates séchées
Magret de Canard rôti à l'acidulé d'Épices, jus réduit au Jasnières
Pluma de Porc Ibérique saisi, Petit réduit de Banyuls, Pastilla aux Giroles et Rillons
Selle d'Agneau en écrin d'Olives, jus de Figues à la sauge de notre potager
Daurade sur Peau Grillée à la Plancha, Émulsion Citron

Garniture de deux Légumes au choix page 41

Salade Gourmande et sa croustille Tiède, Duo de Fromages au choix

(choix et options page 42, menu sans fromage -2,20 € TTC)
Brie de Meaux & Comté AOP
Saint Nectaire Fermier & Chèvre cendré
Refrain Bio Sarthois & Pont l'Évêque

Dessert au choix page 43

Présentation du Dessert sur demande

Petit Pain carré au Levain, Café*** et son petit Chocolat fin



"Tiramisu" de Lotte et Asperges Vertes, Salade Croq'Légumes

Prix TTC : 55,00 €**** par convive

* Peut être remplacée par une attente de table (-0,90 € TTC), une entrée chaude (sans supplément), remplacée par l'entrée d'un autre menu (cf. page 19), ou complétée par une 2ème entrée (avec supplément). Voir page 40.

** Permutation possible entre les menus. *** Café Nespresso +0,50 € TTC (en remplacement du café filtre)

**** Voir tarification page 18

www.traiteurconcept.fr

TRAITEUR CONCEPT

MOUY - PRONLEROY



06.66.90.53.92

Créateur d'émotions gustatives

Noces - Banquets - Séminaires

Menu | Gourmet |

Entrée Froide* au choix

Foie Gras de Canard entier mi-cuit au Poivre noir de Kampot, Cake au Citron confit
Cannelloni de Saint Jacques et Saumon Extra Label fumé Maison, Vinaigrette aux Crustacés
Enlacé d'Ecrevisses et Saint Jacques, Gaspacho de Roma, Mesclun et vinaigrette d'Agrumes
Sablé de Langoustines et Gambas au Lemon, Risotto Petits Pois
Transparence de Loué aux Asperges vertes, Banderille de Gambas marinées, Vinaigrette de Basilic

Viande** au choix

Pavé de Noix de Veau rôti, jus réduit au Jasnières Vieille Vigne
Bœuf Filet saisi Cébettes et Oignons doux, Cecina Jus Moutarde au Vin
Duo d'Agneau à la Fleur de Sel de Thym Citron (Côte et Médaille)
Médaille de Volaille fermière farcie aux Morilles et sa Porcelaine de Mini Caillette
Filet de Bar rôti sur peau au Beurre d'Agrumes

Garniture de deux Légumes au choix page 41

Salade Gourmande et sa dentelle au froment, Duo de Fromages

(choix et options page 42, menu sans fromage -2,20 € TTC)

Brie de Meaux & Comté AOP
Saint Nectaire Fermier & Chèvre cendré
Beaussay Sarthois Bio au Lait cru & Cailloux de la Bray

Dessert au choix page 43

Présentation du Dessert sur demande

Duo de Petits Pains, Café*** et son petit Chocolat fin



Duo d'Agneau à la Fleur de Sel de Thym Citron (Côte et Médaille)

Prix TTC : 58,60 € **** par convive

* Peut être remplacée par une attente de table (-0,90 € TTC), une entrée chaude (sans supplément), remplacée par l'entrée d'un autre menu (cf. page 19), ou complétée par une 2ème entrée (avec supplément). Voir page 40.

** Permutation possible entre les menus. *** Café Nespresso +0,50 € TTC (en remplacement du café filtre)

**** Voir tarification page 18

www.traiteurconcept.fr



Créateur d'émotions gustatives
Noces - Banquets - Séminaires

Menu | Prestige |

Entrée* au choix

- Trilogie de Saveurs
- Pic de Saint-Jacques Pecten Maximus rôties et Chorizo Bellota (chaud)
 - Foie Gras IGP du Sud Ouest, cuit au naturel et sa dentelle de Froment
 - Tranché Main de Saumon Ecossais, petit Pressé de Charlottes à l'huile citronnée
- Nage de Saint Jacques aux Gambas, Émulsion au Jasnières du Domaine de la Raderie (chaud)
 Medley de Loué au Pesto Rouge et Artichaut, Gaspacho vert au Basilic
 Quenelle de Saint-Jacques et Saumon Fumé Maison Label Rouge, Granny Sablé Citron aux Légumes croquants
 Homard Cuisson nacrée, Tourbillon de Crème bio aux Saint Jacques (+6,55 € TTC)

Viande** au choix

- Châteaubriant de Filet de Bœuf Charolais et son Aumônière de Girolles persillées
 Châteaubriant de Filet de Bœuf Charolais Rossini
 Filet de Veau, Pastilla de Ris de Veau au corsé de Jasnières Bio du Domaine de la Roche Bleue
 Filet d'Agneau, Panure végétale de Parmesan, Réduit à la Sauge
 Médaille de Volaille Fermière farcie aux Morilles, Caillette et Laitue Braisée
 Magret de Canard Label Rouge Rôti, Cromesqui confit, Petit Corsé de Myrtilles
 Filet de Saint Pierre au crémeux de Champagne, Nem de Langoustines (+1,90 € TTC)

Garniture de deux Légumes au choix page 41

Fromages au choix (choix et options page 42, menu sans fromage -2,50 € TTC)

- Brick Tiède de Refrain Sarthois Bio au lait cru, Medley de Salade Fine
 Duo de Beaussey Sarthois Bio au lait cru et Chèvre mi sec Sarthois, Salade Fine et sa Mouillette Epicée
 Ardoise de Fromages affinés (une par table) et son Atoll de Salade fine : Refrain Sarthois Bio au lait cru,
 Sainte Maure de Touraine, Saint Marcelin, Brie de Meaux, Beurre Fermier

Dessert au choix page 43

Présentation du Dessert sur demande

Trilogie de Petits Pains au Levain, Café*** et son petit Chocolat fin



Quenelle de Saint-Jacques et Saumon Fumé Maison Label Rouge, Granny Sablé Citron aux Légumes croquants

Prix TTC : 64,30 €**** par convive

* Peut être remplacée par une attente de table (-0,90 € TTC), une entrée chaude (sans supplément), remplacée par l'entrée d'un autre menu (cf. page 19), ou complétée par une 2ème entrée (avec supplément). Voir page 40.

** Permutation possible entre les menus. *** Café Nespresso +0,50 € TTC (en remplacement du café filtre)

**** Voir tarification page 18

TRAITEUR CONCEPT

MOUY - PRONLEROY



06.66.90.53.92

Créateur d'émotions gustatives
Noces - Banquets - Séminaires

Les Choix du | Duo de Légumes |

*Tian de Légumes Provençaux (Tomates, Courgettes, Aubergines) à l'Huile d'Olive
& Tendance du Moment en moelleux de Patates douces*

*Tatin de Courgettes au Romarin et petits Paris
& Cocotte de Pommes Charlottes au Comté et Rillons*

*Fondant de Pommes de Terre du Belinois à la Tomme de la Ferme de Beaussay
& Pleurotes et Petits Paris de notre Terroir sautés au Beurre bio Sarthois*

*Gratiné de Pommes de Terre au Beurre Fermier bio
& Purée de Carottes jaunes au Beurre de Citron confit*

*Purée aux brisures de Truffes (+1,20€ TTC)
& Palette de Couleurs et Saveurs (Pois Gourmands, Choux Fleurs violets, Carottes jaunes)*

*Millefeuille de Belle de Fontenay au Refrain Bio Sarthois
& Flan de Poireaux Étuvés aux Œufs Fermiers de notre Commune*

*Risotto Crémeux d'Asperges vertes et Girolles
& Galette de Chou Kale au Refrain bio Sarthois*



*Gratiné de Pommes de Terre au Beurre Fermier bio
& Purée de Carottes jaunes au Beurre de Citron confit*

www.traiteurconcept.fr

TRAITEUR CONCEPT

MOUY - PRONLEROY



06.66.90.53.92

Créateur d'émotions gustatives
Moces - Banquets - Séminaires

Les Options du | Fromage |

En remplacement du fromage servi à l'assiette déjà inclus dans le prix du menu.

Ardoise de Fromages affinés et son Assortiment de Verdurette

1 ardoise par table - supplément de 2,20 € TTC par convive, inclus dans le menu "Prestige".

Sainte Maure de Touraine, Saint Marcellin, Brie de Meaux, Refracin Bio Sarthois au lait cru, Beurre Fermier

Buffet de Fromages Affinés et ses Pains fantaisies, Fruits secs et Confitures

Supplément de 3,30 € TTC par convive, 30 minutes de service supplémentaire et nappage du Buffet inclus.

Brie de Meaux, Beaussey Sarthois Bio au lait cru, Saint Nectaire Fermier, Sainte Maure de Touraine, Cailloux de la Brayre & Pont l'Evêque



www.traiteurconcept.fr



Créateur d'émotions gustatives
Moces - Banquets - Séminaires

Les Choix et Options du | Dessert |

Les desserts ci-dessous sont préparés en portions individuelles façon restaurant gastronomique. En cas de présentation du dessert sur support à gâteaux (sur demande), ces desserts pourront être réalisés en gâteaux de 8 portions (pour un meilleur rendu visuel)

Rubis Fraises et son Croustillant Blanc

Millefeuille Fraises Rhubarbe →

Boule de Fraises Bio Sarthoises en Tiramisu Mentholé, Meringuette Fraises*

Fraisier revisité en réglette de Fraises et Blanc de Blanc Mascarpone

Fraicheur de Baba et Panna Cotta aux Fraises

Duo de Cubique Fraises et crèmeux Vanille de Madagascar

Sablé de Mûres et Tuile Rose, Fleur de Verveine →

Dôme de Cassis et son Cœur aux Poires et Noix, Nougatine de Sésame

Sablé aux Petits Fruits Rouges et crème Bio Sarthois

"Berriollette" (Myrtille Framboise Violette) et sa Verrine Citron Vert →

Douceur de Nougat aux Framboises

Transparence de Framboises Meringue et Crèmeux Vanille

La Framboise Cœur Coudant →

Délice de Granny et Sablé Sarthois

Velours de Pommes Sarthoises Caramélisées au Beurre Salé

Palet de Poire Conférence, Biscuit Noisette

Velours Blanc et son Macaron Abricot (Vanille, Cœur Abricot, Sablé Breton

Grande Verrine Abricot aux éclats de Noisettes et Meringuettes

La déclinaison de Pêche en tourbillon de velours →

L'éclair Kalamansi et Citron sur Sablé, Pousse Mélisse

Ecrin au Cœur de Citron Vert et Yuzu confit, Subtile d'Agrumes

Nuage Citron Cœur Framboise sur Palet Breton au Beurre Bio Sarthois →

Sphère de Mangue et Chocolat Blanc, Coulis Passion

Finger Crousti Mangue-Passion, Sorbet Mangue

Macaronade d'Ananas rôti aux Pistaches et Chocolat Blanc

Prestige "Choco'Or" aux éclats de Noix de Pécan caramélisées,

Tourbillon de Chocolat crèmeux au cœur léger de Vanille de Madagascar

Grande Verrine Gourmande au Chocolat

Réduction de Croques en Bouche (Vanille, Vanille/Framboise ou Vanille/Chocolat) →



* selon disponibilité et saison

➤ de visuels disponibles lors de votre rendez-vous



Créateur d'émotions gustatives

Moces - Banquets - Séminaires

Choix de Desserts en remplacement

Croque en Bouche Nougatine à la Vanille (3 choux présentés en cône, minimum 30 convives) **sans supplément**
 Palette Gourmande (réduction* de 3 Desserts à choisir en page précédente selon faisabilité) + 3,40 € TTC par convive
 Dessert « étoilé » au choix : + 3.40 € TTC par convive

- Sphère Chocolatée de Madagascar au Cœur de Mangue
- Élégance de Framboise



Wedding Cake (mini 70 convives – Parfum au choix Chocolat, Framboise, Vanille) (décoration incluse) + 4,60 € TTC par convive

Wedding Cake à la Française** (mini 70 convives) (décoration incluse), hors Fleurs en supplément : sur devis + 4,60 € TTC par convive

Pièce montée composée de gâteaux sur support transparent (2 choix parmi Chocolat, Vanille, Fraise, Framboise, Fruits Exotiques), finition blanche type Wedding-Cake

Buffet*** de Desserts n°1 (minimum 100 convives) + 4,60 € TTC par convive

Pièce Montée à la Nougatine (1 chou/pers.), Pyramide de Macarons (1 macaron/pers.), 2 desserts au choix dans la liste page précédente, Tarte aux Fruits de saison (au choix x 2), Crème Brûlée à la Cassonade, Salade de Fruits de Saison, Tuile aux Amandes.

Buffet*** de Desserts n°2 (minimum 100 convives) + 4,60 € TTC par convive

Pièce Montée à la Nougatine (1 chou/pers.), Pyramide de Macarons (1 macaron/pers.), 1 verrine/pers au choix (3 Chocolats, Fraise Rhubarbe Vanillée ou Tiramisu Fraise), 1 Mignardise Sucrée/pers au choix (Caroline Mangue-Passion by RENAUD ou Sablé sucré Framboise-Vanille gousse), 1 Chupa Blanche au Cœur Noir, Crème Brûlée à la Cassonade (30 gr/pers), Salade de Fruits de Saison (40 gr/pers).

Choix de Desserts en supplément

Pièce Montée aux Eclairs (x 2/pers. minimum 60 convives) (parfums et couleurs au choix x2) 2,60 € TTC par convive

Pièce Montée aux Macarons (x 3/pers. minimum 60 convives) (parfums et couleurs au choix) 2,80 € TTC par convive

Croque en Bouche nougatine à la Vanille (3 choux présentés en cône, minimum 30 convives) 4,60 € TTC par convive

Cascade de Chocolat "juste chaud" et ses Fruits de saison (minimum 70 convives) 4,60 € TTC par convive

Wedding Cake (mini 70 convives – Parfum au choix Chocolat, Framboise, Vanille) (décoration incluse) 8,10 € TTC par convive



Wedding Cake à la Française** (mini 70 convives) 8,10 € TTC par convive
 (2 choix parmi Chocolat, Vanille, Fraise, Framboise, Fruits Exotiques) (décoration incluse), Hors Fleurs en supplément sur devis

* Reproduction du dessert en portions individuelles et non parts de gâteaux découpées

** Photo non contractuelle – Suggestion de présentation

*** Inklus l'installation, le nappage et la décoration du buffet, ainsi que 30 minutes de service supplémentaire.

TRAITEUR CONCEPT

MOUY - PRONLEROY



06.66.90.53.92

Créateur d'émotions gustatives
Moces - Banquets - Séminaires



Les Buffets | Assis |

Buffet "Gourmet"

Buffet "Prestige"

www.traiteurconcept.fr

TRAITEUR CONCEPT

MOUY - PRONLEROY



06.66.90.53.92

Créateur d'émotions gustatives Noces - Banquets - Séminaires

Buffet | Gourmet |

Grande Verrine de Saint Jacques et Gambas au Guacamole (50 gr)

Saveurs du Marché (150 gr)

Melon jaune Espagnol (selon saison)

Salade de Courgettes et Poivrons jaunes aux petits Paris

Petits quartiers de Tomates à la Fête ou Coupe Estivale aux Asperges du Belinois (selon saison)

Planche de Jambon sec Italien (50 gr)

Gourmandise du Terroir (30 gr)

Rillettes au Jambon à l'Ancienne

Viandes Froides* (160 gr)

Mini Galet de Loué marbré aux Tomates confites

Couronne de Mignon de Porc Minestrone,

Ardoise de petit pavé de Saumon vapeur

Salades Composées* (180 gr)

Salade de Trofie Liguri façon Paëlla

Salade de Fèves et Tomates confites à la Feta marinée

Assortiment du Maître Affineur (60 gr)

Brie de Meaux, Pont l'Évêque, Saint Nectaire fermier, Sainte Maure de Touraine, Cailloux de la Braye

Douceurs Sucrées (160 gr en multi-portion)

Brillance Chocolat Vanille

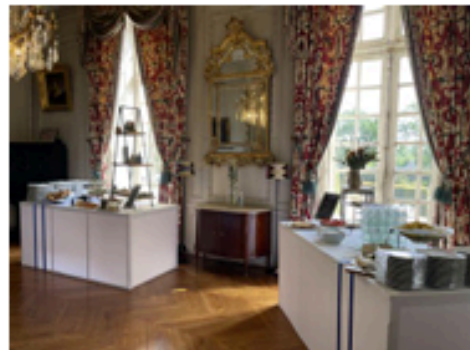
Tarte Sablée aux Fruits frais

Crème Brûlée à la gousse de Vanille

ou 1 Dessert unique au choix (possible en un seul grand gâteau)

Assaisonnement

Petit Pain carré au Levain, Café**



Prix TTC : 48,30 €*** par convive (tout inclus)

ou 26,00 €*** par convive en formule livrée simple

* Les Viandes Froides + Salades composées peuvent être remplacées par un Plat Chaud (Viande Poisson ou Barbecue). Voir Détails et Tarifs page 21.

** Café Nespresso +0,50 € TTC (en remplacement du café filtre)

*** Tarification par convive page 20.

www.traiteurconcept.fr

TRAITEUR CONCEPT

MOUY - PRONLEROY



06.66.90.53.92

Créateur d'émotions gustatives
Noces - Banquets - Séminaires

Buffet | Prestige |

Grande Verrine de Volaille et Gambas aux Asperges vertes (50 gr)

Les Saveurs du Marché (150 gr)

Tomate Grappe à la Mozzarella et Vinaigrette de Basilic

Melon jaune Espagnol (selon saison)

Salade de Fèves aux Tomates confites et Lardons de Chorizo

Cubique de Langoustines et Gambas aux Appétits (50 gr)

Gourmandises du Terroir (70 gr) et son Pain Campagnard

Planche de Jambon Sec Ibérique (40 gr), Rillettes de Jambon à l'Ancienne (30 gr)

Trilogie "Terre & Mer" • (180 gr)

Aiguillettes de Canard confit au Caramel de Griottes et Xérès

Ardoise de Saumon Ecossais Label Rouge en vapeur de Citron

Emincé de Veau au Thym

Salades Composées • (180 gr)

Salade de Boulgour et Quinoa aux Légumes de Saison

Salade Caesar à la Volaille de Loué grillée et Parmesan

Planche de Fromages Affinés (70 gr) et ses quelques Feuilles de Doucettes

Brie de Meaux, Beaussay Sarthois au lait cru, Saint Nectaire Fermier, Sainte Maure de Touraine,

Cailloux de la Braye & Pont l'Evêque

Buffet de Desserts n°2 (page 44; minimum 100 convives ou +3,15 €/pers.)

(7 à 8 desserts différents)

Assaisonnement

*Petit Pain carré au Levain, Café***

www.traiteurconcept.fr

TRAITEUR CONCEPT

MOUY - PRONLEROY



06.66.90.53.92

Créateur d'émotions gustatives
Moces - Banquets - Séminaires



Les | Options |

Choix et Options de Vaisselle et Verrerie

Formule "Boissons incluses"

Carte des Vins

Autres Options

Animation de Nuit

Lendemain en Formule Brunch

Lendemain en Formule Buffet en livraison simple (sans personnel)

Lendemain en Formule Buffet "tout inclus" (avec personnel)

Le Mobilier

















www.traiteurconcept.fr



Créateur d'émotions gustatives Noces - Banquets - Séminaires

Choix et Options de | Vaisselle et Verrerie |

Vaisselle et verres visibles lors du rendez-vous avec notre Conseillère, ainsi que les nappages et serviettes de table

Inclus dans le menu	Verrerie	Assiette	Couverts
<p>"Plaisir" et "Elégance" et "Gourmet"</p>	<p>Elégance</p> 	<p>Luna</p>  <p>Ophélie</p>  <p>Design</p> 	 <p>Contour</p>  <p>Liseret</p>
	<p>Ango</p> 	<p>Martelée</p>  <p>Karbon</p>  <p>Prestige</p>  <p>Filet Or</p> 	<p>Swing</p>  <p>Assiette Noire Écuelle</p> 
<p>"Prestige"</p> <p>En option : si menu "Plaisir", "Elégance" ou "Gourmet"</p> <p>+ 1,20 € TTC par convive</p>	<p>Open-Up</p>  	<p>Filet Or</p> 	



Créateur d'émotions gustatives
Moces - Banquets - Séminaires

Formule | Boissons incluses |

pour le Repas

Notre Maître d'Hôtel vous suggère pour accompagner votre Repas :

Le Chai "Sélection by RENAUD" 4,00 € TTC/convive

Val de Loire Chardonnay blanc Vieilles Vignes "Domaine du Vieil Orme" 1 bouteille pour 5

Bordeaux Supérieur Rouge "Château Port du Roy" 1 bouteille pour 4

Le Chai des "Connaisseurs" 4,60 € TTC/convive

Val de Loire Chardonnay blanc Vieilles Vignes "Domaine du Vieil Orme" 1 bouteille pour 5

Blaye Côtes de Bordeaux rouge "Château La Rose Bellevue" Cuvée Tradition 1 bouteille pour 4

Le Chai des "Experts" 6,35 € TTC/convive

Blaye Côtes de Bordeaux blanc "Château La Rose Bellevue" Cuvée Prestige 1 bouteille pour 5

12 mois en fût de chêne neuf

ou Jasnières (Vin blanc de la Sarthe) 1 bouteille pour 5

Bordeaux 1ère Côte de Blaye rouge "Château Crusquet Sabourin" 1 bouteille pour 4

12 mois en fût de chêne neuf

ou Bordeaux Haut Médoc rouge "Château Balac" 1 bouteille pour 4

Cru Bourgeois Supérieur vendangé à la main et vieilli en fût de chêne

Et pour le lendemain...

Le Chai "Bordelais" 3,15 € TTC/convive

Bordeaux Blanc "Château du Barail" 1 bouteille pour 5

Bordeaux Rouge "Château du Barail" 1 bouteille pour 4

** Ce chai n'est proposé que pour une prestation du lendemain.*

Forfait Eaux

1,10 € TTC / convive

(pour le repas uniquement : eau plate 1 bouteille pour 3 - eau pétillante 1 bouteille pour 3)

Sous réserve des stocks disponibles. En cas de rupture de nos fournisseurs, ces vins pourront être remplacés par d'autres vins au moins équivalents. Avant d'imprimer vos menus, n'hésitez pas à revenir vers nous pour valider la disponibilité des vins.

Les bouteilles consommées au-delà de la cotation seront facturées au tarif de la Carte des Vins (cf. page suivante).

*Vous souhaitez tester certains de ces vins,
demandez-nous.*

(facturés au prix de la bouteille indiqué en page suivante)

www.traiteurconcept.fr

TRAITEUR CONCEPT

MOUY - PRONLEROY



06.66.90.53.92

Créateur d'émotions gustatives Noces - Banquets - Séminaires Carte des | Vins |

Cocktails

	TTC
Cocktail Passion du large (sans alcool)	le litre 9,90 €
Sangria Traditionnelle à la cannelle	le litre 9,90 €
Soupe Angevine (Triple Sec, Sirop de Canne, Jus de Citron, pétillant)	le litre 17,20 €
Punch aux Fruits	le litre 17,20 €
Animation Mojito	forfait 155,00 € + 3,40 €/mojito

Vins Blancs

	TTC
Bordeaux Blanc "Château du Barail" 2018	8,10 €
Val de Loire Chardonnay "Domaine du Vieil Orme" 2022	10,40 €
Jasnières "Olivier CHAMPION" 2022	11,60 €
Blaye Côte de Bordeaux Prestige Château la Rose Bellevue 2022	11,60 €

Vins Rosés

	TTC
Val de Loire - Le Sarthe - Olivier CHAMPION 2022	

Vins Rouges

	TTC
Bordeaux Rouge "Château du Barail" 2018	8,10 €
Bordeaux Supérieur Rouge "Château Port du Roy" 2019	9,20 €
Blaye Côtes de Bordeaux "Château La Rose Bellevue" Cuvée Tradition 2022	10,40 €
Bordeaux 1ère Côte de Blaye "Château Crusquet Sabourin" 2019	11,60 €
Bordeaux Haut Médoc "Château Balac" Cru Bourgeois Supérieur 2019	11,60 €

Eaux Minérales & Soft Drinks

	TTC
Vittel 100 cl (bouteille en verre)	1,75 €
Eau de Perrier (Fines bulles) 100 cl (bouteille en verre)	1,85 €
Coca-Cola (bouteille) / Jus d'Orange (bouteille) / Jus de Pommes Fermier BIO	3,40 €

Pétillants et Crémant de Loire

	TTC
Blanc de Blanc "Méthode Traditionnelle" Adrien Romet	8,50 €
Crémant de Loire Blanc Brut "L'Extra par Langlois Château"	10,70 €
Vouvray Brut Bernard Fouquet	10,70 €

Champagne Brut

	TTC
 Offre exceptionnelle (inclus le transport, le service et le glacage)	
Champagne Brut Senez Sélection Traiteurs de France et Guide Hachette 2015 	25,00 € 21,90 €
Champagne Jacquart Brut Mosaïque 	31,00 € 26,90 €

www.traiteurconcept.fr

TRAITEUR CONCEPT

MOUY - PRONLEROY



06.66.90.53.92

Créateur d'émotions gustatives
Moces - Banquets - Séminaires

Lendemain | Formule Buffet |
en livraison simple

Duo de Crudités (180gr)

Petits Quartiers de Tomates sarthoises à la Fêta, Melon jaune d'Espagne (selon saison)

Traditions Sarthoises (80gr)

Terrine de Rillettes au Jambon et Terrine de Foies de Volaille

Sélection de Viandes Froides (140gr)

*Rôti de Porc braisé à l'Ancienne,
Aiguillettes de Volaille aux Epices*

Continental Salade du Piémont au Jambon sec (250gr)

Roue de Brie (80gr)

Dessert

Tarte feuilletée aux Pommes

Assaisonnement

Vinaigrette, Mayonnaise, cornichons, moutarde



Tarifs :	30 convives minimum :	18,60 € TTC
	50 convives minimum :	17,50 € TTC
	100 convives minimum :	16,30 € TTC

Livraison incluse dans un rayon de 40 km, (+ 32,00 € TTC jusqu'à 60 km). Au-delà nous consulter).

Options

- 1 Pain (1/2 Baguette par convive)
- 2 Kit Vaisselle (Kit Nature Festival)
- 3 Rôti de Bœuf (80gr)
- 4 Corbeille de Fruits de Saison

Tarifs TTC par convive

- 0,65 €
2,75 €
2,75 €
0,75 €

www.traiteurconcept.fr



Créateur d'émotions gustatives
Moces - Banquets - Séminaires

Lendemain | Formule Buffet |
 en tout inclus*

Duo de Crudités (180gr)

*Petits Quartiers de Tomates à la Fête,
 Melon jaune d'Espagne (selon saison)*

Sélection de Traditions Sarthoises (80gr)

*Confit de Foies de Volaille au Porto,
 Rillettes du Mans moulées à la louche*

Viandes froides (140gr)

*Tranche de Bœuf rôtie au Parmesan,
 Aiguillettes de Volaille aux Epices*

Salades composées (200 gr)

*Salade Orientale aux Abricots et Légumes confits (Semoule safranée, Poivrons rouges et verts,
 Tomates confites, Abricots, Raisins secs, Persil, Citron)
 Salade de Boudgour et Quinoa aux Légumes de Saison*

Roue de Brie (80 gr)

Assortiment de Desserts

*Tarte Sablée aux Fruits de Saison,
 Ile flottante au Filet de Caramel
 Corbeille de Fruits de Saison*

Assaisonnements

*Boule de Pain de Campagne tranchée,
 Café*



Tarifs :	30 convives minimum :	33,40€ TTC
	50 convives minimum :	32,10 € TTC
	100 convives minimum :	31,00€ TTC

* Ce tarif comprend le buffet, la mise en place, le service (1/40) par notre personnel pour une durée de 2 heures, et un temps de présence du personnel prévu pour 6h30 au total (option 3h30 de service : + 2,20 € par personne), le débarrassage, la vaisselle, le nappage, les serviettes en intissé, la logistique dans un rayon de 40 km. (supplément zone jusqu'à 60 km +0,75€ TTC par personnes; au-delà, sur devis).



Créateur d'émotions gustatives Noces - Banquets - Séminaires

Le | Mobilier. |

Le Mobilier du Cocktail

- Table de buffet rehaussée (H90 cm / L183 cm / L76 cm) 12,00 €
- Table de buffet "Design" avec housse blanche (H90 cm / L200 cm / L94 cm) 32,00 €

Tarifs TTC

⇒ permet d'avoir un nappage housé non sensible au vent pour le cocktail.



- Table ronde (diamètre 120 cm) 8,70 €
- Table ronde (diamètre 150 cm) 9,30 €
- Table Mange-debout (conseillée avec nappe tissu 150 x 150 à 7,50 €) 21,00 €
- Table Mange-debout avec housse et nœud assorti 30,00 €

Les Tables du Repas

- Table ronde (diamètre 120 cm) pour 6 personnes 8,70 €
- Table ronde (diamètre 150 cm) pour 8 personnes 9,30 €
- Table ronde (diamètre 180 cm) pour 10 personnes 12,00 €
- Table ovale bois 12 personnes (2,5 m / 1,2 m) 12,00 €
- Table ovale bois 16 personnes (4 m / 1,2 m) 24,00 €
- Table ovale bois 24 personnes (6 m / 1,2 m) 36,00 €
- Table rectangle PVC 6 personnes (1,83 m) 8,70 €
- Table rectangle bois 8 personnes (2 m) 9,30 €

Les Chaises du Repas

- Chaise blanche en résine 1,50 €
- Chaise capitonnée en velours 3,70 €
- Chaise blanche "News" ↻ 5,80 €
- Chaise Napoléon pliante blanche 7,20 €
- Chaise housée en résine (housse ivoire, grège ou blanche) 7,40 €
- Chaise Napoléon "Cristal" avec assise en velours noir ↻ 10,50 €



Le Mobilier d'Office Traiteur

- Table rectangle PVC (1,83 m) 8,70 €
- Roturettes (éclairage pour buffet) ↻ la paire 90,00 €

* Pourfait livraison selon zone géographique. Nappage du mobilier déjà inclus dans le prix des prestations selon quota (sauf mange-debout).

la paire 90,00 €

Les | Tenues |



TRAITEUR CONCEPT

MOUY - PRONLEROY



06.66.90.53.92

Créateur d'émotions gustatives
Moces - Banquets - Séminaires

www.traiteurconcept.fr