

TRAITEUR 4S RECEPTION
Sandrine et Sébastien

72 rue Jean Perrin - St Maurice l'Exil

04.74.86.50.96

4sreception@orange.fr



Nouvelle tarification suite aux hausses successives des matières premières

Histoire de se mettre en appétit !!

Apéritif: assortiment de 6 pièces par/pers (uniquement du froid)

Toasts assortis (palmier tapenade, œuf de caille, tomate œuf....)
Pain bagnat / Panier légume aïoli
Mini bagnat foie gras, figue / Mini moelleux citron
Navette au mousson de canard
Club concombre ciboulette / Club 3 saveurs
Cuillère de tartare aux 2 saumons / Mini wrap
Tartelette sablé à la tomate, confit de tomate et mousse de chèvre frais
Verrines assorties, Gaspacho
Arbre de brochettes salées et sucrées

Prix: 5.60€ ttc/pers

Variante 8 pièces = 7.20€ ttc/pers

Apéritif: assortiment de 6 pièces par/pers (froid et chaud)

Toasts assortis
Pain bagnat / Panier de légumes aïoli
Mini bagnat foie gras, figue / Mini moelleux citron
Navette au mousson de canard
Club concombre ciboulette / Club 3 saveurs
Cuillère de tartare aux 2 saumons / Mini wrap
Tartelette sablé à la tomate, confit de tomate et mousse de chèvre frais
Verrines assorties, Gaspacho
Arbre de brochettes salées et sucrées

Petite croutes chaudes

Mini croque -monsieur
Mini croissant / Samoussa / Gougère / Mini burger
Mini cake salés/ Accras de morue / Mini kebab
Mini tartelettes assorties pizza, quiche, oignons, courgettes...

Petite cassolettes chaudes

Cassolette de pétoncles aux ch'tis légumes / Ravioles
Cassolette d'escargot à la crème d'ail / Tartiflette
Cassolette de tartiflette / Quenelle / St Jacques

Prix: 6.30€ ttc/pers

Variante 8 pièces = 8.20€ ttc/pers

Variante 10 pièces = 10€ ttc/pers

En toute simplicité...

Brioche au crabe = 32,00 € ttc/pièce
Plaque de quiche = 38,00 € ttc/pièce
Plaque de pizza = 32.00 € ttc/pièce
Plaque tarte oignons ou saumon épinards ou fruits de mer = 38,00 € ttc/pièce
Pain surprise = 34,00 € ttc/pièce
Feuilleté apéritif « Maison » = 32€ ttc le kilo
Pain surprise suédois = 32 € ttc/pièce

Forfait service, vaisselle, nappage allant de 30 à 50 pers

Vacation minimum de 3 heures

Forfait = 100€ttc

Nos prix sont valables jusqu'au 31 juillet 2023

Chez Mat

On vous propose des mises en bouche avec 1 plancha et un atelier cuisson aux choix

Apéritif animé : 12 pièces /pers

7 pièces froides

Toasts assortis
Pain bagnat
Mini bagnat foie gras, figue / Mini moelleux citron
Navette au mousson de canard
Club concombre ciboulette
Cuillère de tartare aux 2 saumons
Tartelette sablé olives et mousse de thon
Club 3 saveurs / Cône poulet aïoli
Verrines assorties
Brochette salée, sucrée

Brochettes cuitent sur plancha devant vos convives 5/pers

Magret de canard
Gambas /Seiche
Poulet mariné
Noix de st jacques / Bœuf

Foie gras poêlé devant vos convives

(D'une durée de 1 heure)

Foie gras frais de canard français
Accompagner de confit de cerise noires, confit de figues blanches,
Confit d'oignons, confiture aux trois agrumes

Ou Ravioles

Cuit devant vous convives accompagnés de trois sauces aux choix
St Marcelin, morilles, foie gras, bleu et écrevisses

Pour ce cocktail il prévoie 1 cuisinier et 1 serveur(se)
Nappage, vaisselle et installation du buffet
Et ce durant 5 heures déplacement compris.
Décor florale du buffet

Prix : 25€ ttc/pers minimum 50 pers
En dessous nous consulter pour le prix

Peut-être compléter par fromage et dessert et devenir un cocktail dinatoire

Variante version dinatoire = 31€ttc/pers
Fromage (3/pers) et mignardises (5/pers)

Nos prix sont valables jusqu'au 31 juillet 2023

Composer vous-même votre cocktail en choisissant vos ateliers

Ces ateliers nécessitent la présence d'un cuisinier

Oeuf poché 3.50€ttc/pers

Oeuf poché devant vos convives accompagner de sauce meurette - croutons, nature avec gruyère ou pas
Avec mouillette

Jambon Serrano 3€ttc/pers

1 jambon pour 100 pers

Découpe du jambon accompagné de tapenade d'olives noires et Tapenade de tomate
Fines tranches de pain de campagne, beurre, cornichons

Nordique 3.50€ttc/pers

Découpe de saumon fumé et saumon mariné Gravlax
Accompagné de blinis, pain de seigle, chantilly aux herbes, beurre, citron

Foie gras de canard 3.50€ttc/pers

Foie gras frais de canard français
Accompagné de confit de cerise noires, confit de figues blanches,
Confit d'oignons, confiture aux trois agrumes et pain de mie

Plancha 1€/pièce la brochette

Assortiments de diverses mini brochettes de canard, bœuf, St Jacques, Gambas
Crevette, Poulet mariné, Calamar
Cuit sous vos yeux pour vous mettre en appétit.

Huitres en fonction du cours

Ouverture d'huitres de marennes d'Oléron
Accompagné de crevettes grises et roses décortiquées, beurre, citron, divers vinaigres, pain

Ravioles 3.50€ttc/pers

Cuite devant vos convives accompagnée de trois sauces aux choix
St Marcelin, morilles, foie gras, bleu et écrevisses

Bar à Fruits frais 3.50€ttc/pers en pleine saison d'été

Découpé sur place à croquer en toute simplicité
Ananas, fraises, framboises, melons, Cerise, banane, Kiwien fonction de la saison

Fontaine à chocolat 3.50€ttc/pers

Atelier de fin soirée mais pourquoi pas en pleine après-midi
Coupelle de fruits frais assortis (fraises/framboises/banane/ananas ...)
À tromper sous une coulée de chocolat chaud

Liste mise en bouche à choisir pour Formule Bastien

Crème brûlée au foie gras et Tostinette pain d'épices

- Ou** Bruschetta de Foie gras sur confit d'oignons au St Joseph
- Ou** Gaspacho de tomate au piment d'Espelette et brochette de crevette snacké
- Ou** Tartare de tomate colorée et sa mini burrata crémeuse au pesto
- Ou** Cocotte de ravioles de Romans aux truffes
- Ou** Crème brûlée de courgette et sa brochette de tomate confie
- Ou** Brochette de St Jacques / saumon sauce vierge

Nos prix sont valables jusqu'au 31 juillet 2023

Dans ma cuisine il y a des personnes motivées et généreuses

Qui vous propose pour commencer ...

On choisira entre ces quelques entrées chaudes ou froides

Terrine de Gambas au gingembre, macédoine de lentilles et tomate confite
Crevette et aïoli

- Condriote : Jambon cru, mesclun, vinaigrette de framboise
Gaufre de pomme de terre au thym et son chèvre chaud, Chips de lard fumé

- Aumônière Saint Jacques, saumon sauce champagne

On continue ...

Rôti de volaille farci aux champignons, sauce suprême
Gâteau de pomme de terre fumée et poêlée de légumes oubliés

Jambon à l'os crème d'ail **ou** porto
Brochette de pomme de terre et Flan de butternut

Dos de cabillaud, aïoli
Collection de légumes, pomme vapeur, navets , carottes, moules coquille

Pour déguster ...

Fromages blancs à la crème ou Assiette de fromages secs affinés

Et enfin pour le plaisir :

Entremets aux choix
La pièce montée de Lionnel avec 1 chou /pers
Mignardises 2/pers

Pain, café, truffine au chocolat

Installation de la fontaine à champagne
Eau plate et eau gazeuse en bouteille en plastique

Ce menu à 35.50€ttc/pers inclus
Service, vaisselle, nappage et serviette compris

Nos prix sont valables jusqu'au 31 juillet 2022

Chez P'tit Pierre

On suivra...

Par une de ces entrées chaudes ou froides

Assiette fraîcheur

Tranchettes de tomates colorées – Basilic Frais
Mini Burrata crémeuse – Balsamique et huile d'olive
Chiffonnade de coppa

Fraicheur de ravioles de Romans aux gambas
(*Ravioles, petits légumes croquants, gambas, noisettes*)

Bien de chez nous : Foie gras de canard Mendiant, Toasts
Petites pousses de diverses salades, huile de noisette

Pour continuer ...

Médaille de mignon de porc à la crème de cassis
Charlotte persillées et Flan de courgette

Filet de canette crème de Morilles
Petite pomme de terre nouvelle – Poêlée de légumes de saison

Suprême de volaille farci pomme/noix au cidre
Petit épeautre aux girolles et carotte nouvelle au beurre

Pavé d'Omble chevalier au champagne
Risotto au crémeux au chorizo et Roule de courgettes aux légumes

Pour apprécier...

Fromages blancs à la crème ou Assiette de fromages secs affinés

Pour se régaler :

Entremets aux choix

La pièce montée de Lionel avec 1 chou /pers

Mignardises 2/pers

Pyramide de macarons

Pain, café, truffine au chocolat

Installation de la fontaine à champagne

Eau plate et eau gazeuse en bouteille en plastique

Ce menu à 39.50€ttc/pers inclus

Service, vaisselle, nappage et serviette compris

Nos prix sont valables jusqu'au 31 juillet 2022

Chez Romance

On débutera...

Par une de ces entrées chaudes ou froides

Assiette douceur : Foie gras croquant noisette, pistache, écorce d'orange
Verrine de Tartare de St Jacques, Mesclun

Brochette de poisson sauce vierge
(Saumon, St Jacques, Calamar, Gambas et petits légumes servis tiédie)

Déclinaison autour du saumon : Saumon fumé, Saumon gravelax
Médaille de saumon cuit, Mesclun et sauce au citron

Pour suivre...

Quasi de veau « Rhône Alpes » et sa réduction de jus de veau
Brochette de petite charlotte/courgette/poivrons et Purée de carotte au curry

Pavé de Bar rôti aux échalotes
Purée cailloux à la crème et Fèves au jus

Magret de canard crème de Morilles
Barette de polenta parfumée et Ballotin de haricots verts

Pour savourer...

Assiette Bergère : Verrine de fromage blanc à la crème St Marcelin et Fourme

Par gourmandise...

Entremets aux choix
La pièce montée de Lionel avec 1 chou /pers
Mignardises 2/pers
Salade de fruits frais

Pain, café, truffine au chocolat

Installation de la fontaine à champagne
Eau plate et eau gazeuse en bouteille en verre

Ce menu à 44€ttc/pers inclus

Service, vaisselle, nappage et serviette compris

Nos prix sont valables jusqu'au 31 juillet 2022

Chez Bastien

On vous reçoit décontracté...pendant 1h30/2h00

Toast assortis (5/pers)

Pain bagnat au thon - Panier de légumes aïoli
Mini bagnat foie gras, figue - Mini moelleux citron
Navette à la mousse de canard - Club concombre
Cuillère de tartare de saumon
Verrine du moment

Petite croutes chaudes (3/pers)

Mini croque –monsieur / Pruneaux au lard
Mini croissant / Samoussa / Gougère / Mini burger
Mini cake salés/ Accras de morue / Mini kebab/feuillantine escargots
Mini tartelettes assorties pizza, quiche, oignons, courgettes...

Assortiments de mini brochettes cuitent sur plancha devant vos convives : 4/pers

Mini brochette de magret de canard
Sot l'y laisse mariné - Queue de gambas
Mini brochette de bœuf - St Jacques - Seiche

Découpe de Jambon Serrano Ou Saumon gravelax / Saumon fumé

Accompagner de tapenade, beurre, condiments **ou** chantilly blinis, pain

Mise en bouche du chef

Choisir parmi la liste

Plat chaud:

Suprême de volaille aux morilles
OU Pavé de quasi de veau et sa réduction de jus de veau
OU Carré d'agneau rosé en deux façons et sa réduction (+1€ttc/pers)
Ou Dos de bar rôti aux échalotes
Avec deux accompagnements aux choix

A partager ...

Plateau de fromages secs affinés
(*rigotte, bleu du vercors, St Félicien*)
Et pot de fromage à la crème
(Plateau posé sur table)

Et pour finir ...

La pièce montée de Lionel
Mignardises assorties (3/pers)
Salade de fruit frais

Pain, café, tisane

Installation de la fontaine à champagne
Inclus fourniture d'eau plate et gazeuse en bouteille en verre pour le repas

Ce menu à 54€ttc/pers service inclus

Toute la verrerie, le nappage des buffets extérieurs, nappage du repas, serviettes
Décoration floral de nos buffets

**Pour les convives qui participent uniquement au cocktail compter = 19.50€ttc/pers
Tarif pour une base de 100 pers**

Nos prix sont valables jusqu'au 31 juillet 2023

Chez Mounette ...

La décontraction est de mise

Pour commencer

Salade chinoise - Salade haricots verts/Magret
Salade de ravioles légumes croquants et noisettes
Salade de riz colorée

Melon / Pastèque en saison

Marquise de jambon cru et Rosette

Ballottine de pintade aux morilles

Terrine de Gambas au gingembre

Médailillon de saumon

Suivra ...

Magret de canard au miel et épices douce
Risotto châtaignes et champignons, Purée de Butternut

Suprême de volaille farci pomme/noix au cidre
Petit épeautre aux girolles et carotte nouvelle au beurre

Noix de veau crème de betteraves
Fricassée de champignons et Gratin dauphinois

Fromages blancs à la crème OU assiette de fromages secs affinés

Les gourmands ...

Entremets aux choix

Pièce montée de Lionel 1 chou/pers

Mignardises 3/pers

Sorbet ou Salade de fruits Frais en saison

Pain

Fontaine de café, truffine au chocolat

Installation de la fontaine à champagne

Inclus fourniture d'eau plate et gazeuse en bouteille en verre pour le repas

Ce menu à 40€ttc/pers *inclus*

Service, vaisselle, nappage et serviette compris

Nos prix sont valables jusqu'au 31 juillet 2023

Nos P'tits Loups... !!

Kid's - Classique

Servit à table

Blanc de volaille et petite pomme de terre dorée
Fromage blanc
Dessert comme les adultes en demi-part

Prix: 18 €ttc

Kid's – Box magique

1 Paquet de chips
1 Petit Yop, 1 Pom pot,
1 Petit sandwich jambon de dinde - comté
Bonbon surprise
Accès buffet de dessert des adultes en demi-part

Prix: 15€ttc

Kids – 4s

Servit à table

Burger « Maison » au bœuf
Chips
OU Lasagne Maison
Accès au buffet de dessert des adultes en demi-part

Prix : 16€ttc

Prestataires ...

Plateau repas froid : 15€ttc

2 salades, 1 viande froide, 1 poisson, 1 fromage sec
1 dessert, Pain
(Couverts, verre, serviette)

Nos prix sont valables jusqu'au 31 juillet 2023

Les p'tits plus ... pour vous accompagner

Formule 1 - prévu pour tout le cocktail (1h30)

Punch

Avec jus de fruits locaux, coca cola, eau

Prix = 5€ ttc/pers

Compris verrerie, nappage et serviettes du cocktail

Formule 2 - prévu pour tout le cocktail (1h30)

Kir aux choix et Viognier en vrac

Avec jus de fruits locaux, coca cola, eau

Prix = 5€ ttc/pers

Compris verrerie, nappage et serviettes du cocktail

Formule 3 - prévu pour tout le cocktail (1h30)

Kir royal (crémant Bourgogne) 1 bte/3 pers

Nature ou accompagner d'une crème de pêche ou cassis ou châtaignes

Avec cocktail de fruits en fontaine, coca cola, eau

Prix = 5.80€ ttc/pers

Compris verrerie, nappage et serviettes du cocktail

Punch « Maison » en fontaine = 9€ttc le litre

Formule récupération du matériel le dimanche matin dans les Domaines Ou Salle des fêtes

Nous vous proposons de récupérer tout le reste du matériel (nappe tissu, verres, machine à café..)

Le dimanche matin entre 10h30 et 12h.

Prix = 100€ttc

Buffet du lendemain = 13€ttc/pers

(Le pain sera à votre charge)

Assortiments de crudités:

Salade de tomate, billes de mozzarella, basilic

Salade de pâtes, surimi, thon et légumes croquants

Quiche aux légumes du soleil

Ardoise de viande froide

Bœuf et Aiguillette de poulet

Tarte aux fruits

(Nous pourrions être susceptibles d'apporter des modifications selon la saison)

Nos prix sont valables jusqu'au 31 juillet 2022

Conditions générales de réservation

Vu l'inflation des énergies, du carburant suivie des matières premières nous ne pouvons pas garantir que nos menus n'augmentent pas d'ici la saison 2024. Nos prix actuels ont été révisés avec les augmentations du moment 09/2022 et pour être totalement transparent pour 2023 une augmentation maximum de 8% sur les prix indiqués pourrait être appliquée si la situation perdure pour 2024 il est compliqué de chiffrer précisément.

La réservation sera ferme et définitive après le versement d'un chèque d'acompte de 1000€.

Un second acompte de 40% de la somme restante vous sera demandé 30 jours avant la prestation
Et sera encaissé tout comme le premier

Le solde sera payable le lundi qui suit la réception déduction faites des deux versements
Le nombre de convives est à préciser 6 jours avant la prestation
Le nombre de repas facturés sera celui confirmé 6 jours avant la prestation.

Tous les menus qui vous sont envoyés sont donnés en exemple,
Nous restons à votre écoute pour d'éventuelles modifications.
Les garnitures proposées restent variables en fonction de la saison.

Pour le service du **repas** nous prévoyons 1 serveur pour 25/30 personnes dont 1 responsable de salle, 1 cuisinier et ce durant 10 heures (déplacement compris).

Au-delà de ce forfait les heures supplémentaires seront facturées
30.00€ de l'heure par serveur et cuisinier restant sur place.

- Les assiettes et couverts sont desservis à chaque plat.
- Les assiettes de tous les plats chauds sont chauffées.
- Nous ne prenons pas de droit de bouchon.
- **Toute vaisselle cassée sera facturée**
(Verres 1.80€ttc pièce cassée la plus fréquente après notre départ)

En cas d'annulation l'acompte de 1000€ sera conservé pour compenser la perte financière engendrée
Du fait d'avoir bloqué une date et une équipe.
(Néanmoins nous serons à l'écoute de nos clients et jugerons de l'habitude à avoir)

Concernant la COVID nous nous adapterons au fur et à mesure des annonces

*** Tarif établi sur une TVA actuelle de 10% ***

**Est prévu pour table ronde nappe tissu (1 nappe pour 8/10 pers) et serviette en non-tissé
Si table rectangulaire nappage en tissu (1 nappe pour 6/8 pers) (selon côtes de tables) serviette non-tissé
Tout nappage en tissu au-delà des tables de restauration sera facturé 8€ttc la nappe (urne, livre d'or...)
Possibilité serviette en tissu (2.50€ttc/pièce)**

**Pour toutes les prestations cocktails apéritifs servit
« Déco florale de celui-ci offerte »**

Dégustation

**Pour les mariés offerts après avoir retenu le menu souhaitez
Pour les personnes supplémentaires une participation de 25€ vous sera demandée.**

**Tous nos menus sont établis sur une base de 100 pers
Pour toutes réceptions de moins de 100 pers une plus-value forfaitaire de 180€ttc sera appliquée.**

**Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes
Consultable sur demande**



